

义乌味道

老手艺梨膏糖 义乌人的甜蜜回忆

全媒体记者 王月/文 盛庆乐/摄

“卖梨膏糖咯，卖梨膏糖咯……”熟悉的叫卖声将我们唤回到老旧的时光里。一代又一代的义乌货郎担手摇拨浪鼓，沿街叫卖，孩童们呼朋引伴，用零碎鸡毛换来一颗颗梨膏糖，入口似蜜般甜。再加上梨膏糖有平气润燥，有化痰止咳的效果，渐渐地，梨膏糖成为了义乌人口袋里常带的零食。而那一声声淳朴的叫卖声，也成了一代义乌人心中回忆。

在佛堂古镇的老街牌坊下，我们遇到了义乌梨膏糖制作技艺第四代传承人贾江英，她坐在街口的铺子里，一边时不时搅拌着锅中沸腾的梨汁，一边与我们说起了义乌梨膏糖的往事。



梨膏糖原材料。



贾江英在制作棒棒梨膏糖。



棒棒梨膏糖是小朋友的最爱。

老灶间的醇正甜香

“一枝冰雪吊梨膏，二则要用桂圆熬。山楂麦芽能消食，四君子能把小虫消。上用五香花露飘，下有六味味道好。七星灶里生炭火，八卦炉中等梨膏。九枝陈皮能开胃，十味中药共煎熬。煎是煎，熬是熬，煎煎熬熬成此膏。”这首梨膏民谣生动贴切地唱出了熬制梨膏糖的繁复工序。

“你可不要小瞧了这小小的梨膏，里头的门道可多了。”贾江英一脸认真地说，老师傅制作梨膏都是很有讲究的，从原料到器具到火候，都需要环环把关。义乌人最爱使用雪梨和黄花梨来制作梨膏，尤其是新鲜的雪梨，鲜嫩多汁，清甜爽口是熬制梨膏的首选。

树上摘下丰满饱满的雪梨后，经过清洗沥干。小刀将其切成小块，并去除果柄、果萼、果

核。这一过程看似朴实简单，但做起来却是个浩大的工程。由于熬煮的过程需要蒸发大量梨汁来凝结精华，几百斤的梨子最后只能熬出几十斤的梨膏。因此每次光是处理梨子就需要耗费大量的时间与精力。

将梨入锅后便是漫长的熬煮，通过一遍遍的过滤让梨水变得澄清后，再放入陈皮、鱼腥草、罗汉果等中草药，再循环过滤过程。在义乌传统的土灶上，大火、小火轮流煎熬，铜勺不断搅拌，直到梨水凝成膏状。熬煮的时间长达15小时，而且火候掌握必须准时精准，绝非一日之功。只有熟练的熬糖工才能熬出色泽金黄、质地黏稠的梨膏，制作精良的梨膏闻起来梨味浓郁、清新爽朗，甜香恰如其分，入口甜蜜也丝毫不腻。

代代传承的老配方

“梨膏糖由来已久，相传始于唐代。”贾江英说，唐代著名宰相魏徵，可能就是梨膏糖的发明者。据传，由于魏徵母亲经常咳嗽气喘，太医给开草药煎服，母亲嫌苦不喝，难见疗效。于是，他便利用梨汁加糖配上药物熬成膏状，给母亲服用。果然，魏母乐于服用，不久便痊愈了。消息传开后，达官贵人和黎民百姓竞相炮制，在民间广为流传。

梨膏糖在江浙一带早有流传，不过大多把它当作一个药方用来服用。贾江英的太公贾昇金就是这样。他患有支气管炎，久治不愈。遇到一名兰溪土郎中，给他开了一剂方子，让他回家炖梨吃。贾昇金坚持服用，半年过后症状大消。

为了方便出门经商，贾昇金便琢磨着将梨水熬成了糖，随身携带。

后来，贾昇金的儿子贾祺祺，依着传下来的配方，把梨膏糖变成了一门养家糊口的手艺。农闲之余，便挑起货郎担四处“鸡毛换糖”。贾江英清楚记得，爷爷做的梨膏糖也是用手划出来的，尽管不美观，但味道清甜，百吃不腻。

再后来，贾祺祺的儿子贾祥铨，将家里的自留山全部改种梨树，结出的梨子全部用来熬制梨膏糖。贾家的梨膏糖逐渐上了规模，时常架起多口老灶炖煮梨汁，传出阵阵梨香，贾家也就成了梨膏糖“专业户”。贾江英从小看着父辈们如何熬制梨膏糖，耳濡目染，自小便学会了这门手艺。

传统中萌发时代创新

义乌人爱吃梨膏糖，或是作为闲暇时的零嘴含上一颗，或是因为润喉清肺的效果而青睐它。但随着时代发展，义乌梨膏糖在保留传统口味的基础上也需要创新。

“小时候，义乌人的物质条件普遍不充裕，因此，大家制作的梨膏糖，大多都是纯梨汁加糖熬制的。”贾江英说，如今梨膏成品会根据不同需求进行改良。“比如有的会加入川贝、桔梗、半夏这些有止咳、化痰、润肺功效的中草药。梨膏糖含片，则可以润喉利咽。”贾江英介绍道，有的孩童、老人体质虚寒，那便不宜加入中草药成分，所以制作的纯梨膏更适合他们。

梨膏、梨膏糖、梨膏含片、梨膏棒棒糖丰富多彩的梨膏制品就是义乌梨膏糖紧跟时代作出的新变化。“比如说这梨膏棒棒糖，有不同的卡通形象，最受孩子的喜爱。”而使用玻璃罐密封包装的梨膏，则出于食用卫生的角度，方便人们多次拿取和冰箱存贮。

“固守本心，方可长远。作为义乌的传统非遗项目，只有在坚持传统的基础上，不断创新，才能让梨膏糖焕发新生。”作为一名非遗传承人，贾江英不仅仅坚持梨膏糖制作传统手工技艺上苦下功夫，更是积极参与森博会、文交会、非遗展等众多展会，努力发扬义乌非遗文化，令梨膏糖制作技艺这门老手艺在当下也散发出光芒。

稠城街道图书分馆开放

全媒体记者 王月

本报讯 记者从义乌市图书馆获悉，4月20日新的稠城街道图书分馆正式对广大读者开放。

稠城街道图书分馆融合于稠城街道新时代文明实践所内，背靠骆宾王公园、紧邻义乌之心，位置优越，交通便利，为广大读者提供了一座书香栖息所。

据了解，稠城街道图书分馆面积约1500平方米，馆内书籍种类齐全，藏量约八千册。整体采用智能化管理，可以与总馆及各分馆、悦读吧借通还。

新的稠城街道图书分馆还充分结合整个新时代文明实践所，分为金山书院、“跟着习近平读好书”特别板块、稠州义仓等多个功能区块。阅读名言名句点缀在琳琅满目的书籍间，时刻鞭策人们学习奋进，群众捐赠的爱心物品和文创产品也展列在内，成为读者们最放松的阅读天地。图书馆内的免费WiFi、共享微波炉、自助水吧等贴心设备也为读者提供了更好的阅读体验。

上溪镇乡贤 助力乡村消薄

全媒体记者 左翠玉

本报讯 日前，上溪镇乡贤会组织召开第三次会长会议。各位乡贤围桌而坐，提出了全新打造上溪乡贤工作新窗口的设想，为上溪振兴出把力，添把力，助把力。

乡贤们结合当下，提出了加快推进消除经济薄弱村的“一村一乡贤”特色工作法，为打造乡贤工作新窗口注入了新时代文明实践新元素。会长会议就部署安排课题调研、科教文卫活动安排、《乡贤风采》第二期编辑、《无限风光在上溪》画册的编撰等工作议程进行了认真研究讨论。

据悉，上溪镇乡贤会从2018年12月29日成立，后于2019年3月组织召开乡贤会理事会议，着重讨论研究落实年度乡贤会工作实施方案。目前上溪镇乡贤会共有会员124人。

解读松瀑山 摩崖石刻“金布机”

毛小康 毛斌超

赤岸镇境内松瀑山的摩崖石刻，无论从数量上、年代上、形体上来说，在义乌市内，都相当有代表性。其中宋代石刻就有三处以上，除“松瀑泉石”四字完好之外，其他几块均不同程度破损。其中“金布机”摩崖石刻，是目前发现义乌境内最早最大的一块，高约两米五，宽约三米，且整石相当完整。1987年被公布为义乌市级文保单位。

“金布机”，横卧在松瀑山脚的右侧路边，大石形如织布机。朝乔溪村庄的一面，在两米见方的石头上刻着七行碗口大的字。因为刻字难以辨识，民间传说，如果哪个人能全部读出来，就能打开财宝的密码，获得巨大的财富。但是，一代代的人们不断猜测，始终没有解开“金布机”的“密码”。“金布机”成了一个美丽的传说。

“金布机”上究竟刻写了什么内容？2017年11月，《赤岸镇志》编纂工作人员会同义乌市书协相关人员等前往松瀑山，考察研究这些宋代石刻。

细看“金布机”石刻，清晰可辨的唯有“嘉定丁丑十一月戊戌，里人朱公望应之撰并书”这些落款文字。由于年代久远，石壁中部斜向开裂破损，石壁底部磨损更加严重，正文内容许多字迹模糊不清，难以分辨是石头原有的凹凸，还是雕刻的划痕，以至头尾不能明确，点不清字数。

经过认真比对、摹写、词性对仗、平仄关系等一系列探索性猜测，结合松瀑山的景致，工作人员最后得出一首完整的七言律诗和落款，全文共计一百零一个数字：

“俗号相仍字不经，青山未遇好题评。
古松抱莫知岁，飞瀑长流无限清。
云里苍龙时特见，雨余银汉景增明。
何如松瀑更呼唤，从此幽岚负显名。”

“南山旧名曰‘睿’，考诸篇韵，并无此字。今改曰松瀑山，因成口号。时嘉定丁丑十一月戊戌，里人朱公望应之撰并书。”

文章撰稿人朱应之，是乔溪始祖朱应象长兄。面对摩崖，仿佛看到了一位老先生面对石壁，念念有词，一手别与身后，一手缓缓书写的画面。

文末说到的南山旧名，音：hán；异体字：山字头，中间一个会字，下面一个口，意为大谷口，目前尚未查到此字。此诗说明了松瀑山原有的俗称，描写了当年的景色，并考虑到这个字在当地方言的拗口、文字的认知难度。朱应之先生从实际出发，在诗中根据松瀑山的自然景观，建议并确定更名为广为人知的“松瀑山”。该摩崖石刻，嘉定丁丑，也就是嘉定十年（1217），距今八百余年。

另两处宋代石刻，均刻于松瀑山的半山处石壁上，该处部分石质属流纹岩，除“松瀑泉石”四字较完整外，其他石刻均不同程度破损，以致不能全文呈现。目前尚未发现有记载松瀑山摩崖石刻内容方面的资料可查，因此，摩崖石刻内容成了一个谜。然而，从残缺的文字内容来看，该两处石刻也属于宋代人所为。从文字的书写笔迹等方面来考虑，估计与“金布机”摩崖石刻是同一人所书。下图为“金布机”摩崖石刻拓片。

