老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

『拨浪』声声传天下
鸡毛换糖之陈洪才:

摇拨浪鼓的陈洪才。

我叫陈洪才,1944年4月出生于廿三里街道后乐村。鸡毛换糖是我老家各村代代相传的传统性副业,到20世纪70年代,廿三里范围内有上万副糖担出门经营。

我第一次出门是在1967年。在那个特殊的年代,农村贫穷落后,农民处境相当困难。为了生计,腊月里,我跟随堂兄前往诸暨县姚江公社江藻村鸡毛换糖。

江藻这地方的鸡毛必须用瓷碗才能换到,因为那里非常缺碗。为了满足顾客需求,我从东阳县城买来120只大碗,加上其他一些小百货等,足有150斤。我们要乘火车到诸暨直埠站下车,由于担子重,上火车时非常吃力,一连几次都挑不上,直到旅客们全都上了车,最后我才勉强上车。

列车到达直埠站,挑担步行20里到江藻,我们住在一农民家中,费用是一宿两餐一元钱。晚上,堂兄简单地教了我一些鸡毛换糖的基本常识。次日,我怀着忐忑不安的心情进了一个村庄。大清早,生产队尚未出工,一群男女站在热闹处聊天,为了不被笑话,我避开热闹处往僻静处走,不料刚进一条屋弄,就撞见一妇人迎面而来,那妇人用疑惑的目光盯着我,自言自语道:"怪哉!这换糖佬怎么像贼似的不去人多处,偏往无人的屋弄中走,真是白日见鬼了。"

刚避开妇人,又来了一群少年,他们骂我是投机倒把分子,起哄着要抓我去公社。我心里着了慌,不敢回头,加快脚步,飞也似的挑糖担出村。谁知我逃得快,后面也追得快。"投机倒把分子逃了,快追呀!"一时间我成了惊弓之鸟。

惶惶走了约20分钟,来到野外,回头窥探,已不见那群人的影子,这才长长地嘘了一口气。回想着刚才惊险的一幕,不禁鼻子一酸,眼泪不停地往下掉。那妇人的疑惑目光与自言自语的画面出现在我的脑海中,鸡毛换糖应该是往人多处走,我为什么偏向无人处行?拨浪鼓是带来招揽顾客的,为什么没摇?这像做生意吗?不行,不能这样。我鼓起勇气,又挑起担子,边走边想下一步的经营方法。先摇响拨浪鼓招呼人,再学喊"号子"练胆量。

我精神十足地摇着拨浪鼓,喊着"号子"走到村子。这时,全村的人都出去劳动了,村里只留有老人,这让我刚提起的精神又回落了。过了好一会,一个嘶哑的声音在叫我。终于来生意了。这是一位80多岁的老太太,手里提着一小撮鸡毛,说是要换呢线。天哪,刚有了顾客,却是要换我担子里没有的东西,我的心都凉了。这时,老太用惊讶的口气问:"哪有换糖担里没呢线的呀?"她边说边看我担子里的货,突然叫了起来:"明明有的东西,你偏说没,是看我年纪大了好欺负吧。我又不是向你白要。"我连忙道歉:"奶奶,这不是呢线,这是针。"老太太说:"针不就是呢线吗?你是刚学做生意的吧,连这也不懂。"

时间过了10点,我终于换得一两鸡娘毛。进入第三个村时,村民们已收工回家吃中饭了,这是鸡毛换糖的最好时段。"鸡毛、鹅毛、鸭毛、猪毛、羊毛换糖换呢线啰!"迎面来了一位中年妇女,一手拎着一畚箕鸡毛,我忙歇下担子,准备接下这笔生意,不料妇人却往一名绍兴客方向而去。我在离绍兴客百米处停下,看看人家是怎样做生意的。只见那绍兴汉子手里拿着拨浪铛,口中不停地唱着绍兴调,四周围着许多人,脸上露着笑容,时有一些人以废旧品换他的糖与小商品。绍兴客一会儿应酬着顾客,一会儿分几颗糖给身边的妇女儿童。不一会,两只糖箩都装满了各种各样的废旧品。看着自己糖担中只有一小撮鸡娘毛,我心里非常难受,赶紧挑起担子出了村。

当夜,我辗转反侧无法入睡,思来想去,觉得是自己的经营方法有问题。

第二天,我没有出门,而是在家编一些唱词,准备学绍兴客的样试一试。

三天后,我挑担出门,这一次我充满了信心,欲在生产队出工前打一个漂亮仗。我挑到另一条路的第一个村庄,当进村口时,我厚着脸皮唱起了引人歌:"啰郎担子挑上肩呀郎当之喂唷,挑进村中去呀郎当之喂唷,歇下担子,叫了一声鸡毛换糖唷,呀郎当之喂唷之喂之唷。"那年,我刚满20岁。歌一唱,惊动了村民:老人听见,纷纷走出门;小孩听了,欢呼雀跃;妇女听了,停下手中的活竖着耳朵。

我边挑边唱,不一时,来到村中央的空旷处,担未歇稳,只见四面八方的男女老少一齐向我涌来。于是我又唱了一段自编的《采毛歌》:大清早,进乡村,鸡毛换糖。摇糖鼓,喊号子,风雨无阻。只因我,义乌县,土地贫瘠。虽勤劳,种田地,产量有限。为增产,饱肚皮,畜毛为肥。正为此,不辞苦,四方采购。

不待唱完,几乎全村人都围到我的身边。大队长认为我说得合情合理,就号召大家快将家中的废旧品拿来换,大伙纷纷照做。仅在这一村,我的两只换糖箩就装满了。

次日,我又挑到另一村,唱着新编的换糖歌引人:百样生意二肩挑,一副担子四海跑,东南西北都是家,酸甜苦辣自逍遥。

挑到人口集中处,搁下担子我又唱了一段婺剧:离别了,琉璃河;来到了,朝阳关,只觉得腹中饥饿。上前去,摘下了,鲜花果。且让我,老父亲,暂且果腹。这一天,我又满载而归。

挑到其他村庄,我又唱了《姜糖歌》。

这一方法深受顾客青睐,生意的兴隆更使我信心百倍,演唱,成了我的特色。为提高顾客兴趣,我必须收集多种唱腔。诸暨人喜爱越剧,但我不会唱,为了讨得顾客欢心,我特意买来几本越剧曲本,如《梁山伯与祝英台》《盘夫索夫》《庵堂认母》等,从而达到兴人之目的。由于经营得法,一趟生意完毕,所得利润超过堂兄许多。

1971年,鸡毛换糖人猛增,本省已处于饱和状态,于是大家纷纷跨出省界。我与隔壁村的几位前往江西万年县鸡毛换糖。到达后,我们沿公路直往城关镇方向而去,四人来到城关镇老街上,正忙于经营时,突然来了一位三十来岁的男子,见他从衣袋中取出一本证件,自我介绍说是城关镇工商所所长乔希明,要检查我的证。我将新办的义乌工商许可证呈上,对方看后说要带到万年县工商局检验一下。这证明代表着我的身份,我一时急了。"这两天你就在本镇范围内做,若遇上麻烦说我乔希明同意就是,关于住宿,我陪你去城关旅馆走一趟,我会向他们交待清楚的。"事情最终妥善解决,我又挑起担子,再次上路。

1973年,我从一朋友处获悉,江西省新余市分宜县很少有鸡毛换糖的人去。于是,我就和下骆宅村一位村民前往,以鸡毛换糖为名,收取破棕衣。棕衣一般山区为多,我们从县城往山区走,到达双林公社已经是晚上,因身上只有大队证明,不敢住旅馆,只能借住农户家。后来民兵队长破门而入,把我们赶走了。

还有一次,我外出经营时住在农户家,被举报到公社,来人把身上的钱和粮票搜走,连人带担一起送到公社。谁知此事被传遍了大半个江西,当地人口口传播:"你们义乌人,大洪才小洪才,全都到我们江西发洪财来了。"

陈洪才在廿三里拨浪鼓广场。

口述人:陈洪才,1944年出生,廿三里街道后乐村人,鸡毛换糖亲历者。
整理人:市政协社情民意联络员,中国作家协会会员 潘爱娟

乌伤有味

义乌宝藏菜市场(1)

词林菜市场的三文鱼

三文鱼刺身

□ 全媒体记者 华青 文/摄

"到了一个新地方,有人爱逛百货公司,有人爱逛书店,我宁可去逛逛菜市场。看着生鸡活鸭、鲜鱼水菜、碧绿的黄瓜、彤红的辣椒。热热闹闹、挨挨挤挤,让人感到一种生之乐趣。"

诚如汪曾祺老先生所说,菜市场,大概是城市中烟火气最浓的地方。找一个云很轻的早晨,一边吃着早饭一边溜达到最近的菜市场,看看挑挑,逛逛买买,收获一堆满意,开启平凡热闹、有滋有味的一天。这样的日子,又怎能说不治愈呢?

在义乌,说起藏着美味和故事的宝藏菜市场,词林菜市场必须榜上有名。

作为坐落在闹市区的菜市场,小而美、全而精是词林菜市场的特色。一走进去,环境宽敞明亮,菜品摆放整齐,品质感扑面而来。各种蔬菜新鲜水灵,连肉铺都有一种秩序感。卖菜的大叔大妈看见你,都会亲切地招呼。如果你有什么食材买不到,不妨到这里找找。

词林菜市场的招牌,当属现切三文鱼。三大间用透明材质隔开的店铺,上面挂着大大的招牌,十分显眼。店铺里面雪白一片,看着就干净放心,而整齐的三文鱼肉被放在最前面的位置。

三文鱼这个名字涵盖的范围有点广,其实最"正统"的三文鱼是"大西洋鲑",也就是我们平时说的挪威三文鱼。丰腴的白色脂肪层,橘到发红的肉,是它最大的特色,整齐的纹理每一条似乎都在大声告诉你"好吃"。

隔着小小的窗口,和里面的切片师傅点单。可以单切三文鱼,也可以搭配冰激凌口感的红酒鹅肝、鲜脆的北极贝、糯糯的甜虾等组成拼盘。满满放在铺好冰的盘子里,好吃又好看。拎回家,往家宴的桌子上一摆,很有排面。

手艺好的切片师傅,能让切三文鱼的过程变成一种艺术。动作行云流水,肉片薄厚均匀,随便划上几刀,就能卷成一朵花。看着原本"呆呆笨笨"的肉块,逐渐展现出鲜嫩诱人的样子,也是一种享受。

好吃的三文鱼,入口肉感结实饱满,鲜嫩滑口,在咀嚼的时候有肉不断挤压牙齿和嘴巴的感觉。特别是鱼腩的边缘,会有嫩到脆的口感。蘸着呛人的芥末和咸味比较轻的刺身酱油,入口辛辣刺激,回味却是丰盈油脂的清香微甜。几筷子之后,来一口冰块打转的青梅酒,就能消解一天烦忧,让人感叹生活美好,世间值得。

义乌人吃三文鱼刺身,大概是十多年前兴起的。一开始只在高档酒店的自助餐厅出现。为吃回本,多排几次三文鱼的队伍,应该是不少义乌人的共同经历。后来慢慢有了几家日本料理店,但三文鱼价格依然居高不下。

就是这时,词林菜市场出现了几家现切三文鱼的铺子,凭着良好的品质、过硬的卫生以及亲民的价格,一下子打出了名气,生意非常好。那时,很多人会为了买三文鱼专门跑到词林菜市场。用流行的话术说,不是日本料理吃不起,而是菜市场的三文鱼更有性价比。

因为三文鱼生意太过红火,连带着旁边的海鲜生意也越来越好。成条的鳕鱼,新鲜的沙丁鱼、马头鱼,长得怪怪的扒皮鱼,肉质鲜美的石斑鱼,生猛的小青龙、帝王蟹在这里都可以找到。海鲜铺老板不仅会帮你处理干净,还会教你怎么挑、怎么烧,包你吃得尽兴。

如今,随着监管升级,词林菜市场里三文鱼的品质和卫生条件也不断升级,生意越来越好。"过年这一个月,我们店卖了最起码五六十条三文鱼。"店铺老板洪少伟说,"大年三十那天,我们凌晨一两点就进场准备,还特意请了一个人负责打包,结果还是忙不过来。排队的顾客把整个店都包围了,几百个打包盒全部用光,一天卖出了一周的量。忙到中午12点就售罄,晚来还没货了。"

切片师傅李宜超今年22岁,原本在酒店上班,做这一行已经有4年。他说,三文鱼不光可以生吃,做熟也是美味,而且营养丰富,适合老人小孩。特别是油脂比较少的部位,用黄油干煎别有风味。而15元一个的鱼头和5元一条的鱼骨,便宜实惠,红烧、炖汤或者烤着吃,都鲜得不得了。会吃辣的还可以试试剁椒三文鱼鱼头,鱼头鼻梁中间有软骨,是不可多得的美味。

市民丁先生是地地道道的义乌人,他说自己原本不能接受生吃鱼肉,之前碰到一概拒绝,奈何太太喜欢,说不仅好吃还健康有营养,自己慢慢也被"同化"。现在一段时间没吃到,还会馋这一口。"今天路过词林菜市场,就来给老婆带一份。"

十多年时间,义乌人对于三文鱼刺身的态度已经从猎奇惊讶,到见怪不怪,甚至喜爱。三文鱼如今是不少人的心头好,家宴、聚会中,时不时都会出现。近两年还出现了几家走平价路线的刺身店,门面小小一间,专做外卖,生意也是好得不得了。

2024年浙江省第二届"会员杯"小篮球俱乐部精英赛开赛

988名篮球少年在义"追梦"

□ 全媒体记者 傅柏琳 文/摄

本报讯 3月2日上午,2024年浙江省第二届"会员杯"小篮球俱乐部精英赛在我市开赛。本次赛事由浙江省篮球协会主办,金华市篮球协会、义乌市体育总会支持,浙江卡卡体育发展有限公司承办,来自全省117支队伍、988名小运动员齐聚义乌,在赛场挥洒汗水、激烈竞逐。

据了解,赛事设有U6组、U7组、U8组、U9组、U10组等组别,采用中国篮协审定的《小篮球规则》,决赛将评选出各组最佳球员(MVP)、单项技术奖项(得分王、篮板王、抢断王、助攻王)和最佳教练员、优秀裁判员,评选表彰"体育道德风尚奖"运动队。

据悉,自2019年浙江省小篮球俱乐部联赛创办以来,省篮协不断创新小篮球比赛项目,打造我省小篮球人才梯队,夯实青少年篮球人才基础,为浙江篮球健康发展打下坚实基础。

图为小运动员在赛场上奋力拼搏。

百幅中国画亮相毕业展

□ 全媒体记者 左翠玉

本报讯 日前,市书画研究院第三届中国画培训班学员毕业展在华川书舍开幕。本次展览共展出18位学员潜心创作的近百幅中国画作品,包含山水、花鸟、人物等内容,涵盖写意、工笔、水墨、重彩等多种类型,分立轴、手卷、册页、扇面等多个形式,为观展者完整呈现中国画的魅力。

记者了解到,经过近5年的培训和历练,第三届中国画培训班学员由基础性了解到熟练掌握传统的绘画笔墨技法,实现书画学习质的提升。"我会将培训班学到的内容运用到日常对学生的美术教育中,将传统书画技法传承下去。"优秀学员代表、稠城三小美术教师楼小青表示。

据悉,本次展览将持续到3月15日。