

# 高迁古民居:原汁原味的江南古村落



高迁的四合院以“堂”命名,例如新德堂、余庆堂、省身堂等。宅门前的匾额上,写着“南风之熏”“翠嶂列屏”等字样。

本报记者吴世渊/文 孙金标/摄

台州境内的古村落有不少,若要我推荐,哪个古村落值得一去,我会首推仙居县的高迁古民居。

推荐理由有二。其一,高迁有十一座四合院,青砖黛瓦马头墙,典型的徽派建筑,多建于明清时期,坐落集中有序。

其二,村里依旧保持着传统的烟火气息。老人们居住在四合院里,以古朴、缓慢的方式生活着。这番图景,会令游人顿生时空穿越之感。

高迁古民居,位于神仙居景区东北面,大约有七百年历史,是吴姓族人聚居的村庄。据说,该村原名“高阡”,意为阡陌纵横,后来讹传成“高迁”。也有解释说,村名是“步步高迁”的吉祥之语。

村里的四合院都以“堂”命名,例如新德堂、余庆堂、省身堂等。宅门前的匾额上,写着“南风之熏”“翠嶂列屏”等字样。院内的天井,用鹅卵石铺就。木质的门窗上,刻着精致的浮雕,有些是花鸟虫鱼,也有些是张生崔莺莺、三英战吕布等戏曲小说人物。

据村史记载,村里这些徽派建筑,为明末吴白岩、吴应岩兄弟始建,往后村民纷纷效法,才有了今日能看到的、颇具规模的建筑群。

一条穿村而过的小河,有个好听的名字,叫“月鹿河”。老妇人们常常拎着一桶衣服,到河边洗衣服,河水却长年清澈。

我去过高迁三回,第一回是去采访,后两回都是当导游带朋友前往。每回去高迁,我都与老乡亲们聊天。

有时聊家常。比如,一位叫吴友许的老人对我说,他每天要去种地,闲时看人打麻将,儿女都在外地工作,孙辈倒是在身边,由他帮忙带着。

也有老乡告诉我当地的故事。仙居历史上,出了许多吴姓的名人,如南宋丞相吴玠、明代抗倭英雄吴时来等。高迁没有这样的历史名人,却有一名硬汉,叫吴克明。老乡说,清末时,仙居有“长毛乱”,而这位叫吴克明的高迁人,与长毛作战,直至战死。

老乡所说的,有史料可寻。据《光绪仙居县志》记载,同治元年(1862年),太平天国军攻入仙居,一时间县城大乱。吴克明会同吴琮,率众与太平军交战,最终光复县城。后来,他在籍云与太平军作战时,不幸阵亡。乡民找到他的遗体,归葬故里。

吴克明的事迹,被载入《浙江忠义录》,同乡才子何焯写诗悼念吴君,其中一句“火箭双飞鸢两贼,头颅却被向空抛”,可谓惨烈悲壮。“台州式硬气”,原来在这座宁静的小村庄里,也留下了印记。

高迁的村口,有一大块空地,透着晴天,老乡亲们会在空地上晾晒米面。仙居米面,柔软、富有韧性,带着大米特有的清香。有的游客会与老乡攀谈一会儿,然后提出,要买几斤米面回去。能否买到,是一门“玄学”,得看老乡当时的心情,以及他家中米面的存量。

逛完高迁,到了饭点。古民居周边有许多小餐馆,多打着“八大碗”的招牌。八大碗,其实,就是再普通不过的菜肴,名字却起得很“仙”——采荷莲子、湘子海参、钟离翻碗肉、国舅泡卷、洞宾豆腐、铁拐敲肉、仙姑肉皮泡、国老豆腐。

民间传说,八仙过海时触怒了东海龙王,战了很久都没有取得胜利,八仙又累又饿,就出去寻找食物。当飘到仙居上空时,他们忽然闻到一股很香的味道,只见一户人家八人围坐在四方桌边,猜拳、喝酒。

于是,八仙就来到这户人家中。好客的仙居人请八仙坐下,喝酒、吃菜。八仙当时兴起,一人做了一道好菜,就成了“八大碗”。

早时,八大碗是仙居人招待宾朋的正统菜谱,选料地道,制作讲究,排列严谨,只有在隆重正规的场合,才会摆出来。如今,八大碗成为仙居特色小吃,游人进餐馆,只需点几样自己感兴趣的“大碗”即可。我爱吃敲肉和泡卷,每回到仙居,是必点的菜肴。

前些年,高迁古民居还是一个独立的古村落。这几年来,周边的业态发展很快。游人若想住一宿,像村里的六禾云居民宿,附近的德信开元颐居酒店,都是不错的选择。



高迁保持着传统的烟火气息,老人们以古朴、缓慢的方式生活着。

## 腩肉烧糖圆:咸与甜的碰撞

本报记者彭洁

据说,“腩肉烧糖圆”的诞生来源于一种偶然。

旧时路桥,农村人家办喜事,总会先上一碗滋滋冒油的红烧肉。赴宴的人毫不客气,拿起筷子争先恐后地把肉夹进自己的碗里。大口吃肉,肉汁也沉在了碗底。糖圆作为一道甜品后来也上了桌,大家又抢着把糖圆夹到留有肉汁的碗里……咸与甜,就这么相遇了。

咸中有甜,甜中有糯的腩肉烧糖圆,刺激味蕾,让食客获得了更大的满足。而现在,豆面与姜汁的加入,又让这种满足得到了升华。

在路桥区餐饮协会秘书长陈东城看来,腩肉烧糖圆除了是一道典型的“菜点结合”的菜,还有着“代表甜甜蜜蜜和团团圆圆”的美好寓意。

一道腩肉烧糖圆,主料是糯米糖圆和猪腩肉,辅料可备豆面、茭白丝、金针菇干、小葱,调料要备盐、姜汁、味精、黄酒。

主角糖圆,由适量的糯米粉、温水、红糖、芝麻和少量猪板油制作而成。有种说法是,以前农民在田里干活干累了,吃上几个热量颇高的糖圆就能恢复力气。而做糖圆的过程,也是个力气活。

先将糯米粉与温水结合,揉成白白胖胖的一团,再将团子搓成长条,揪成一个一个小剂子。

小剂子搓成小圆团后,用手指向上顶,做成空心的帽盖状。香甜的馅料是糖圆的灵魂,把红糖和芝麻以二比一的比例混合在一起,填入帽盖里,轻轻挑起一点猪板油,将之与糖融合,完成糖与油的完美碰撞。这里用的猪板油,一定要是那种熬制成醇香的,糖圆的口感才会更好。

再慢慢将帽盖合拢捏紧,将顶端捏出个小尖尖,便成了台州糖圆的标准造型,像一个饱满的蓄势待发的种子。而小尖尖,也可以避免食客在第一口就咬到滚烫的馅料。

锅内加水,烧至沸腾,将这些“小白胖子”一个一个下锅。当糖圆白糯的表面焕发出水润的光泽,有八成熟时,就可以关火捞出,盛入碗内备用了。

做糖圆时,有几点要特别注意:糯米粉要用那种磨得很细的,粉团不要揉得太硬,也不要太软,硬了影响口感,软了就会“露馅儿”。将糯米粉团做成帽盖时,边缘不能太厚,也不能太薄,太厚煮不熟,太薄煮时容易破。煮糖圆的时间不宜过久,太久就会糊掉。

接下来,是烧腩肉。猪腩肉主要是指猪腰窝上的肉,最大的特点是筋肉相连。与五花肉相比,多了一分嚼头,少了一分油腻,更适合与糖圆匹配。

选一块上好的腩肉,切成块后,以猪油炒香至表面焦黄。炒香之后的腩肉,筋会收缩,肉质不柴,口感极好,再加入金针菇干、茭白丝、豆面炒片刻后,淋入姜汁和黄酒,加清水转小火慢炖。腩肉要

## 诗与远方的邂逅 文旅惠民 共建共享

稍微炖久一点,炖至将酥烂却又完好成形时,汤汁最为醇厚。

调味后,将盛于一边的糖圆投入肉香四溢的锅里,煮至熟透,再撒上一把翠绿的小葱后,一道咸中有甜的腩肉烧糖圆就出锅了。

### 二

在陈东城的印象里,糖圆的历史悠久。虽然无法考证究竟起源于何时,但听老人们说,在他们儿时糖圆便已经是路桥的传统点心了。“我们小时候,逢年过节,家家户户都会做一点糖圆吃。”陈东城说,糖圆的寓意好,“比如,你我家,我给你做糖圆吃,就有一种团团圆圆、甜甜蜜蜜的意思。”

糖圆的内馅儿,多用的是当地产的甘蔗做成的红糖,配上一把芝麻,再抹上一点猪板油。“以前人们穷,一年到头也吃不上几顿有油水的饭,实在馋了,就把芝麻捣碎,放点盐,漂在菜汤里面当油花。”放了点猪板油的糖圆,就显得弥足珍贵,“在那个物资匮乏的年头,有这样一碗糖圆吃,就是一种幸福”。

而如今,要感受这种“幸福”已经不是一件容易的事。“腩肉烧糖圆这道菜,说实话,酒店基本上很少做了。”陈东城说,“因为太麻烦了”。

这种麻烦首先表现在糖圆的制作和准备上。“糖圆要现做,配料和腩肉都要现烧,这样,豆面、姜汁才能有好的口感。而且这道菜,不能用大锅烧,用大锅一次烧很多,就达不到好口味的标准。就像烧姜汤面,大锅烧,就没有姜的辣味和浓香了。豆面用大锅烧容易炖糊,糖圆也不适合大锅煮,要少量地在清水里煮,迅速捞出来。”

还有一个重要的原因是,对餐饮行业而言,如腩肉烧糖圆这种“菜点结合”的菜,因为原材料亲民,卖不上太贵的价格,做法却费时又复杂,所以“酒店里现在做的相对较少”。

但在为数不多的享用这道腩肉烧糖圆的机会中,陈东城还是被其“就像在舌尖上跳舞”的口感惊艳过。“那次在路桥,一个酒店的老总宴请他的朋友,席间上了这道菜。那是我吃过最好吃的姜汁和豆面。用姜汁炖出来的豆面和腩肉,特别醇香有嚼劲,再咬一口糖圆,里面的猪板油一点点流出来,那味道真的很香,口感很好。”

当口腔里正缠绵着姜汁炖烂的豆面和腩肉的味道时,突然咬上了一口Q弹爽滑的糖圆,流出浓香甜滑的红糖芝麻,再伴着一缕缕香滑油腻的猪板油……“吃下去让人只感觉到舒服,让我印象深刻。”以至于后来,陈东城常常吧唧着嘴,跟朋友提起这道菜,“那是一种强烈的口味上的对比,是姜汁跟红糖的碰撞,也是咸与甜的碰撞,味道真的很特别。”



腩肉烧糖圆

“讲文明 树新风”  
公益广告

# 做好新冠疫情常态化防控 + 个人防护不放松

- 1 少聚集 少去人群密集的场所**
- 2 一米线 与他人保持一米社交距离**
- 3 戴口罩 乘公共交通工具或在人群密集的场所 应按规定佩戴口罩**
- 4 健康码 公共场所主动出示健康码、配合体温监测**
- 5 查核酸 根据疫情防控要求,积极配合核酸检测 出现发热咳嗽等症状,及时就医**

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导  
中国健康教育中心 制作