



年糕飘香

□林上军

以前,在冬天,我的家乡舟山群岛,下雪是常态;现在,除了偶尔在高山顶、山路上看到一层稍厚的雪,感受雪天、雪景,已成为一种奢望。

小时候,孩子们喜欢把雪称作年糕粉。临近春节那个时段,往往也是做年糕的忙碌时节。

印象中,大人们挑着自家浸过的粳米加少许糯米,来到生产大队的年糕加工点,先排队把生米碾成粉,然后专人把粉放到蒸桶里,一番水雾缭绕,熟透的粉就放入石臼。在没有做年糕的机器时,都是人工做的。几个男劳力喊着“哎作、哎作”的声音,轮番上阵,先把熟粉揉成柔软的一团,然后再捧至长条桌上;接下来妇女们发挥作用了,她们把粉团推成长长的,再一截截扭段,捏、揉,如此一阵子,最后在刻有花纹的木板按一下,一条手工年糕就成了。

碰上手巧的乡亲,还会变着戏法,做出诸如鸡、鸭、鹅、牛、羊、蛇等各种动物形状的年糕团。小孩子帮不上其它忙,只能做些为每条年糕盖红印的活。

做年糕的机器有了以后,人力省了许多,样子也更加整齐划一,口感滑溜溜,不像手工年糕那样糙糙的,但味道比不上手

工做的。

在物质、食品相对短缺的年代,在购物普遍需要票证的年代,年糕是农村里的奢侈食品。所以,浸在水缸里的年糕,有的人家是不舍得吃的,直至发酸,也是很珍惜着吃。那个年代,年糕只有冬天才能吃到;而现在,一年四季都有年糕飘香。

翻阅民国编《重修浙江通志稿》,其中记载:“定海人家在阴历十一月须自做年糕,少者一石,多到四五石,做成置缸中,以天落水浸藏,岁内除送年谢神外,余者俟开年正月初二三月出以请客,时年糕已有酸味矣……而定海人食之尚津津有味。”舟山人吃年糕这个嗜好,说不定还蕴藏着许多舟山游子的乡愁。

记得有一年,邻居家的小伙伴把家里的年糕偷出来,想利用坡地边的柴草烧熟,与我们共享。结果,年糕没熟,那坡地的篱笆差点整段被烧了。

以前商场里没得年糕卖的;现在,年糕经真空包装,琳琅满目,不仅仅有白颜色的年糕,还有各种彩色的。

在舟山本岛对面的宁波,年糕已成为一大产业,不但供应全国各地,还大量出口海外。据传,春秋末期,名将伍子胥曾经在宁波慈城打过仗,修筑姑苏阖闾大城

时,就采用慈城的方法,把年糕当作城砖。他死后,苏州被困,百姓按照他的遗嘱挖开城墙,以“年糕城砖”为食,救人无数。

年糕,因“年年高”谐音,所以在春节祭拜场所,总有它的影子。

年糕,看上去直板板很普通,但吃法花样不少。过去的农村,烧煮的方法无非菜汤年糕、糖炙年糕、火煨年糕、年糕胖(形成原理类似爆米花)。现在想来,吃煨年糕最值得回忆。年糕放在灶口边上,随着火苗的一边边舔击,渐渐变黄,甚至变焦。待整条年糕里面也软了、熟了,就快速抢出来,咬一口,发出脆脆的声响,真香,如果煨得恰到好处,那外表还很酥。还有一种煨法是扔进燃烧的草泥堆里,没多少时间,翻开红呼呼的灰堆一角,一条黑不溜秋年糕翻出来,不顾三七二十一,就吃起来,香喷喷的,吃着吃着,嘴巴旁边净是乌黑一片。

当地还有一道著名的菜叫芥菜烤年糕。芥菜烤年糕也是许多舟山老百姓家里的家常菜,但要做得色香味俱佳却也需要功夫。在舟山一农家酒店做厨师的桑先生就擅长做这道菜。笔者几次品味并亲眼目睹芥菜如何烤年糕。

只见他拿芥菜数株,在清水里煮一二分钟。“生芥菜有苦辣味,先要把它去掉。”他手脚麻利,一会儿工夫,锅里又放上菜籽油、大蒜头、老酒、酱油、糖等佐料。“油最好用菜籽油,色拉油没有菜籽油香。”待芥菜变黑、软,年糕就可以放下去。

放下去的年糕必须是一团一团方块的,而不是一片片薄薄的。年糕下锅后,淘清水少许,用火烧炖,约15分钟后,浓汤出来了,看到汁收缩,芥菜烤年糕这道菜就大功告成。但见,雪白的年糕变成黄亮色。类似色泽的芥菜则作为配角,在碗边或碗底若隐若现,或在拥挤的年糕团间优雅地点缀着,令人垂涎欲滴。

舟山芥菜收获于寒冷季,于是有了这样的习俗:在冬至节前夕,过去的舟山人一般不出门,冬至节一早,全家吃芥菜烤年糕,意为“烘烘响”,而芥菜在舟山的另外一个名称为“雪里蕻”。

曾经,芥菜烤年糕在舟山是最普通、最家常的菜,既当饭又当菜。如今,芥菜烤年糕成为舟山众多农家乐、渔家乐甚至一些星级宾馆的招牌菜。

千村未来 万村共富

(四好农村路组诗之三)

□陈统魁

●高速+光伏

泰顺收费站上高速
一路向南,行至省界
密密麻麻的蓝色
巧妙地嵌入周边绿化
低调而奢华

有效利用闲置空间
安全治理边坡
高速边坡上的光伏板
不突兀,又能吸收
最大的太阳
生产清洁电量

基本实现沿线设施
及附近村庄绿能替代

高速公路沿线光伏模式
借光披绿
助推绿色低碳
这是路域经济的发展

●客货邮融合

在末班公交车上
临窗而坐,前排过道上
整齐的快递包
一声不响
是某个村落
绿色的果蔬
与我并排坐着

客运、货运和邮政
一个个节点
夜聚晓散

脸上深深的时光
此刻尽情绽放

●浙路智富

构建一个数字国家
给每条路任命地方长官
聘请每双脚为监察员
向整洁美观文明有序负责
给我的每根梁
每个桩发放居住证

构建数字骨架
发放安全包定时报告

给每个隧道签发生证
给予终身的ID
并时刻关爱我的子民

每辆机车是我流动的血液
允许它自由
杜绝横冲直撞

●一码通

一间平房,灯火的市场
那是虚拟的
网上下单,一键送达
那是通明的

县级共同配送中心
乡镇客货邮融合服务站
一点多能
村级农村物流服务站
客货邮合作线的拓扑

冷链物流,实现
农产品,即产即冷
冷链配送网络
满足农村三小时送达

农资下乡,产品进城
是联结电子商务的两头
一条城乡公交连
一颗颗东魁杨梅

从这里出发
由浦东发往日韩、迪拜

●慢节奏

先放下! 那层层叠叠
那高强度、快节奏
加速的人潮
那奔赴着的“小目标”

先放下! 不用借道而进
一路走走停停
无数次,路转峰回
每个拐角
都有不同的惊喜

古树聚会,溪水淙淙
目光沉入蔚蓝
天空交替
在绿意往返

事物沿车窗快速后退
刹车和油门是
延缓向前的一种方式



虾峙岛栅棚至河泥漕公路(栅河线),是一条美丽海岛风景精品示范线。吴广盛/摄

月下打水

□黄家亮

我年轻那会在外打工,每逢农忙会回来帮帮母亲,后来回来的次数逐渐变少,有时回到家时已错过了农忙的季节。

有一次秋后回来,下车已是天黑,那时交通不便,到家要步行七八里,我独自行走在田间小路上,皓月爬上了山头,秋收后的田野变得空荡荡的,在月光的衬映下白茫茫的一片,四周秋虫啾啾,一垛垛稻草竖立在田头,我走在弯弯曲曲的小路上,不时从田里穿过,这样可以少走很多弯路,稻子收割后剩下的半截禾莠,一排排整齐地竖立在田里,划在鞋帮子上哗啦啦的响,声音听似轻微,但在寂静的田野上十分响亮。月光皎洁,秋风很轻也不太凉,大樟树枝印在远处村子的白墙上,月光中就像是一块看露天电影的大幕布。村子中不时传出一两声狗吠声,展传在寂静宽阔的田野上,有如一道无形的光穿梭到山脚又返了回来,形成嗡嗡的回音。留在乡下种地的人已不多了,狗子守护着这块土地,也成为留守老人朝夕相处的伙伴。

母亲已经睡了,卧在门口的大黄狗远远听见脚步声吼叫着扑了上来,我一声叫唤,它听见陌生又熟悉的声音先是愣了一下,继而扑到我的身上,摇头晃尾,高兴得围在我的双脚蹭腰擦背,呜呜地不停叫唤。我在母亲的房间窗外叫了声母亲,母亲听见狗叫声时已经醒来,她从狗子由吼到欢的声音转变中识别出是有家人来了,从床上一骨碌下来,趿双拖鞋,开门说狗子这么高兴就知道是你回来了。她从我身后望过去,不高兴地就说就你一个人吗?我说厂里较忙,就我一个人。母亲哼了一声,她是怨我没带孩子回来,她要看的是孙子。其实我也是愿意把孩子放在老家给母亲作伴,但母亲白天田里劳作,还要照料孩子,乡下又到处沟沟水水,小孩子多动,一不小心掉下去是小事,所以我还是把孩子带在了身边。

母亲嗯嗯两声也不再埋怨,问我洗澡不,我说要的。母亲入了厨房,在灶台前烧着火,我已提着行李进入屋内,听见井台前传来扑咚一声,是母亲在井边打水,乡下每家都在自己院子内打了井,用绳子绑一只小桶,丢入井中汲水。汲水是要技术的,小桶丢入井中,桶口朝上,打不上水来,熟练的人握住绳子一头,手腕轻轻一晃,一股力道从绳子传到桶上,小桶会翻个身,桶口吃入水中,小桶慢慢沉入水里,一桶水也就满了。这时的月光照在井台上,院角的丝瓜藤攀着院墙,藤蔓和巴掌大的叶子已经枯萎,还没来得及摘下的几个丝瓜在藤蔓上老去,褐黑色的表皮在月光中映成一圈白,一阵微风来,干枯的瓜壳和枯叶擦着院墙发出低沉的空响声。母亲很熟练地提上一桶水来,洁净的月光罩着母亲的身子形成一团黑影,我听见母亲往大桶里倾水的声音,吊水桶小,但往大桶里倾水时的声音漫长,有似小溪中静静的流水,又或是大屋顶檐水往下流水时的声音,这声音我为之心颤。母亲的影子重叠在院墙上的枯丝瓜藤蔓上,丝丝缕缕的丝瓜藤在微风中轻轻地抖动,这两个不同物种的影子融合在一起,有一种凄冷孤零的萧瑟,我莫名的一阵伤感,泪水几乎夺眶而出,赶忙上去接过母亲手中的吊水桶,从井里打满了一桶水,提到厨房,母亲先点着了火的火苗腾出灶口,在火光的照亮下,照进门框的月光显得单薄暗淡,我看见母亲脸上露出欣慰的笑容。可我不敢和她对视。

我把水倒入锅中,母亲坐在灶膛前的小凳上,我蹲在母亲身边,母亲移了个木墩让我坐,我和母亲都没有说话。木墩当凳是乡下人惯用的物件,我这一坐下,刚好依着了母亲身子。我扭头看向门外的月光,依稀听见井台上有水滴的滴嗒声,望着静谧的夜空,我似乎看见滚圆的水滴在皎洁的月光中缓缓流动。