

不变的年糕 / 记忆里的温暖和幸福



冬日遐想

□周维强

冬日像一个睿智的老者,话不多,但是说出来的每一句话都很有分量。此时,万籁俱寂,寒风瑟瑟。裹紧寒衣的人们,心中唯一的念头,就是向家的方向快速奔去。家中亮起的灯盏,等待的家人,是唯一的记挂,也是唯一的惦念。回到家,寒气被关在门外,凉意被抛在身后。在沙发上安静地坐下来,取一册书,静心去阅读,那份惬意,唯有在冬日,才能感受到来自心底的宁静。

冬日是一个适合阅读的季节。清茶在手,往事在心。一边阅读,一边乘着思绪翻飞,或吟诵刘长卿的《逢雪宿芙蓉山主人》:“日暮苍山远,天寒白屋贫。柴门闻犬吠,风雪夜归人”;或朗读雪莱的《西风颂》:“冬天已经来了,春天还会远吗”;还可以把德国诗人海涅的名言抄在笔记本上:“春天的特色只有在冬天才能认清,在火炉背后才能吟诵出最好的五月诗篇”。

是啊,冬日,漫天雪花飞舞,全世界都是寂静的。雪落无声时,最富有诗意,也最让人想念故乡。此刻,父亲和母亲应该围坐在炉火旁,一边拉着家常,一边做一些手工活。老黄狗在他们身旁转来转去,走得累了,就在炉火旁卧倒。和城市里的喧嚣生活相比,他们更喜欢乡下的宁静。远离尘嚣,乡下的冬日格外有情调。两个人从年轻时相爱,到年老时相伴,一生守候,冬日里的陪伴就显得格外温暖而舒心。

我在书海中遨游,看书久了,有些倦了,会暂时停下,然后走到墙上挂着的一幅中国地图前,凝视着雄鸡般的祖国版图,浮想联翩。此时,北国冰封,东北的文友应该穿上厚厚的皮袄,行走在林海雪原了吧?而南方的诗人朋友,是不是还漫步在如春的街道而酝酿新作呢?

最惦念的还是乡下的父母,其实,乡下老家离我住的地方并不算远,坐上高铁,也只需一个多小时。但是他们住不惯城里的高楼。我得以隔代亲的名义诓他们,大孙子想你们二老了。只有这样,二老才会乐呵呵地从乡下奔向城里。但是没住上几天,便嚷嚷着要回去了。我知道,即便城里的居住环境比乡下老家好再多,也无法替代他们心中对老家的依恋。我那份冬日的惦念终究无法穿越回童年时光,那时,围绕在父母身边,无忧无虑,“爸妈”喊个不停,真是天真的,令人沉醉的欢乐。

冬天的寒冷,为万物的休养生息提供了机会。走出斗室,漫步在原野上,站在荒草丛生的地方,这里,在春天的时候,也曾百花盛开,夏天的时候,也曾枝繁叶茂,秋天更是金黄的果子交出了诱人的果香。如今,冬日来临,只剩下枯萎的荒草。转念一想,虽然荒芜但并不萧瑟,春天的花开败了,夏天的枝叶枯萎了,秋天的果子落地了,都只不过是自然规律的一环。成熟的种子随风深埋在泥土中,经过一个冬天的安眠,一个冬天的孕育,在春天时,依旧会开出灿烂的花朵,长出新的枝叶。四季的轮回,就是这么有趣。你只有认识到这一点,才能够感受到生命的蓬勃。

其实,人何尝不是这样呢?该开花的时候开花,该结果时结果。到了冬日,就是要让浮躁的心安静下来,懂得休养生息,多充实自己。只有这样,才能在新的一年里,重新出发,焕发新的光彩。

《蜀山副刊》
专题征稿

如果说历史可以触摸,那么钱塘区的街道名、村名甚至于一座桥的名字,都是往昔岁月的传递。它们承载着旧时的印记,沉淀出岁月的光彩。即日起《钱塘地名故事》栏目向大家征稿,我们以地名见证历史,感触钱塘旧时光里的温度。

征集内容:讲述或忠实记录钱塘区范围内的地名故事,从钱塘区日新月异的变化中留下浓厚的文化底蕴,憧憬钱塘区的美好未来。体裁为诗歌、散文、小说。欢迎大家积极投稿!稿件一经采用,即付稿酬。

投稿邮箱:qtxqdaily@126.com
联系电话:0571-82987137

□厉勇

小时候,家里几乎每年都会打年糕。那烙印在记忆里的,是年糕满满的温暖和幸福。

年糕年年糕,用“年”来命名的糕,是多么直接,多么隆重,讨“一年比一年高”的彩头。小时候,仿佛只有临近过年才能吃到。所以,每到年底,我就期待着爸妈早点打年糕。

年糕有两种,一种是糯米年糕,适当掺入粳米,以糯米为主;另一种是粳米年糕,以粳米为主,少量加糯米,俗称“晚米年糕”。

我家以粳米年糕为主。爸爸妈妈会把今年刚刚收成的新米,浸泡在一个水桶里。七八十斤甚至一百多斤白花花的粳米在水里吸收水的灵气,等水里的白色泡沫多了起来,就换一次水。在它彻底发酸之前,这个时间掌握很重要,沥干水分,然后去年糕加工厂,用机器把年糕打出来。有时也会加些糯米,这样打出来的年糕更糯更软、口感更好。

有一阵子,村里有户人家,专门找来了打年糕的师傅和机器,给村里人加工年糕。那临近过年的一两个月,就成了村里盛大的节日。

我们这些小孩子,天天泡在闹哄哄的年糕房里,没错,那里不光有热闹忙碌的场景,还有新鲜出炉的年糕。我们跟米泡在水里一样,完全把年糕房当成了家。新打出来的年糕散发热乎的香气,在房子里四处弥漫,我们这些小馋虫就用乖巧讨好的话,从大人那里要一条年糕——长条形的、刚出炉的,这时候的年糕味道最糯软,而且热气腾腾,香气浓郁,让人很有食欲。像我这样的小孩子都能一下子吃两三条。

新打出来的年糕,需要立即叠起来。所以,村里的家庭妇女好多在那里帮忙,年糕像流水线一样从机器里打出来,一双双大手麻利地把它们一条条有顺序地码起来,一摞一摞的。然后主人将它们放在箩筐里,挑回家。

我们家每年都会打很多年糕,不仅因为自家喜欢吃,外公也很喜欢吃。每年春节,外公都会乐



记者 方波 摄

此不疲地来我们家,拎好几十条年糕回去。

上初中的时候,每天清晨五点就要起床。那时的冬天,天还是黑漆漆的,我去学校骑自行车要半个多小时。为了赶时间,冬天的早餐,年糕成了最好的选择。一方面是烧起来快,我吃起来也快,能最大程度地节省时间;另一方面,我很喜欢吃年糕,年糕也很耐饥饿。哪怕我起得比鸡早,五点半吃早餐,中午十一点半吃中饭,中间也不觉得饿得慌。

年的车轮一圈一圈往前轧,年糕的车轮也一年一年往前滚。父亲早早去世,连外公也离开我们好几年了,我成了一个中年人。这中间,人世的变化,已经颇有沧海桑田的味道,但不不变的是,我们家依然每年还打年糕,我始终还喜欢吃年糕。

我在杭州,看到菜场里有长条形的像砖头一样码起来的年糕,就会忍不住买。两条小小的年

糕,要5元钱也不觉得贵。买回来,像小时候冬天赶去学校上学那样,白水煮,甜咸皆可,还是小时候的味道。小时候吃年糕,方式有很多:可以在炭火上烤得外焦里嫩,可以炒青菜,也可以切成段放白粥里一起煮……年糕吃法百搭,做法极其多,也入味,很受人们欢迎。

现在,我一闭上眼睛,脑海中会浮现小时候,冬天清晨,在昏黄的灯光下,吃着白水煮年糕的温馨场景。母亲明明可以睡个懒觉,却怕我来不及,一到早上5点,在天寒地冻的早晨起床,专门为我煮年糕。等我吃完,天边还是没有一丝亮色,四下里静悄悄的。她送我出门,而迎接她的是凛冽的风,和一地寒冷的白霜……

我骑车离去,我知道,母亲还站在门口,望着我远去的背影,如同浸在水里的年糕一样坚挺。就如她对我的爱,一如既往的有厚度,有温度,在某个地方坚守着。

红薯飘香 / 沁人的薯香,唤醒的是童年的时光

队里总是挤出相当面积的土地来种红薯。

过了惊蛰,勤劳的农民便选择品质最好的红薯,埋在土质肥沃、松软的地里,用塑料薄膜盖起来,并铺上秸秆或草帘。用不了多久,嫩绿的秧苗便破土而出,清明前后把这些秧苗移栽到拢起田埂的田地里,以后只需翻几遍红薯秧,清除杂草,就等秋后挖红薯了。

每每到到秋高气爽的季节,蓝天上飘着朵朵白云,原野里红薯枝叶蔓延,成了翡翠般的绿色地毯时,人们已按捺不住急切的心情纷纷走进红薯地,轻轻拉开藤蔓,扒开泥土,当看到那些红薯已经长得像胖娃娃似的,人们脸上的笑容愈发灿烂。

挖完红薯,生产队就根据人头进行分配,仓库前空旷的场地顿时热闹起来,家家户户的大人孩子会全体出动,板车装、肩挑、筐抬,纷纷往家搬运。当时我家穷,没有板车,父亲又在外地工作,一大堆红薯全由母亲一人用两个箩筐一趟趟地挑回去。当我懂事后,不忍心看母亲一个人劳累,就用一根小扁担,配上两个小竹篮子装上红薯,摇摇晃晃地往家里运。

红薯是经不住寒冷的,因此,在留下足够过冬吃的红薯外,其余的必须储存在地窖里。母亲挑拣那些完好无损的红薯小心翼翼地放进地窖,并在上面铺上干草、盖上泥土,防止雨雪侵袭,让它们温暖安静地睡一冬天。待留存的红薯吃完了,装到地窖里才被陆续拿出来食用。

那时候,家家户户都会晾晒红薯干,因为它是

大人小孩冬天里高级的零嘴。制作时先把红薯焯熟,去皮切成薄片,然后晾晒风干。晒干了的红薯干,像一片片翘起的树叶,很可爱。为了使之柔软甜蜜,就把它装在坛罐中,在阴凉处捂着,不长时间,红薯干的表面就会出现一层白白的粉末——白霜,那是红薯干分解出的一层糖霜,甜甜的。我们放学回家,常常已是饥肠辘辘了,抓一把红薯干,颇为心满意足。

童年时最常吃的是红薯粥。冬天的早晨,北风呼呼,我们躲在被窝里不愿起来。而母亲早就起床把红薯削掉皮、切成块,和玉米面一起放进锅里熬。熬好了糊糊,她才催促着让我们起床。纯粹的玉米糊糊是难以咽的,但是放入了红薯后,又热又甜的糊糊居然成了美食。每次喝完,我总要把碗舔干净才肯放下。就这样,冬天的早晨永远是母亲煮好的红薯玉米糊糊散发出来的香味伴随着我们起床。现在想来,依然觉得那么温馨。

烤红薯的美味是让我最难忘的。每每做完晚饭,母亲像变戏法似的在闪烁着火光的灰烬里掏出几个红薯。轻轻吹去上面的灰尘,拿在手中拍几下,松了的皮就自动脱落,露出烤得金黄的外壳,一口咬在嘴里,脆而香甜,里面软软滑滑,甜滋滋的味道直透五脏,心中甚为舒爽。

如今远离了那片养育我的土地,每每上街闻到沁人心脾的烤红薯香味,我仿佛又回到了那悄然远逝却记忆犹新的童年时光,心底不断涌动着股股暖流。

冬日腌菜香 / 孩时忘不了的记忆

要大一些,一棵有一两斤重。

腌菜前,必须把菜先晒一晒,一般要晒两三天。晒得叶子蔫了,手拿在菜蒂头处把菜横着,菜梗菜叶弯弯地垂下才算好。

腌菜一般是父亲的事,当父亲忙时,母亲就开始逮我干活了。有时我也推脱,但常常只能推却一时,最后活还是要我来做。

我们家有专门用来腌菜的缸,大约半米高,上面大下面小,缸底正好可容下一双脚,中间略微有点肚子,看上去很匀称。

母亲会事先在屋前的空地上挖一个浅坑,然后把缸放进去,要把小半个缸埋在土里,这样在腌菜时缸不会晃动。缸旁放一把椅子,是休息时用来坐的。

母亲先放两三棵菜在缸底,正好铺满缸底,然后让我赤脚在上面踩。两三步下去,菜就被踩出汗液了,但菜梗就没这么容易了,得用上脚后跟使上劲,再来回两三次。母亲见差不多了,趁我来回走动抬脚间隙撒盐。继续来回踩两三次后,母亲示意我再放一层菜。后放的菜需与前一层交叉放,那样不会菜蒂头叠菜蒂头,缸里的菜也不会一边高一边低。在冬天,这样一缸菜踩下来,也常常弄得满

头大汗,上衣脱得只剩一件衬衣。

腌菜的味道全掌控在那一把盐上,喜欢酸溜溜味道的就少放一点,不带酸的就多放一点。酸的不易久放,所以农家腌菜常常不吝啬那把盐,咸咸的菜可以吃一个冬天。

好的腌菜,菜叶变墨绿了,菜梗却是金黄色,还成半透明状。在那个缺少零食的年代,这腌菜也成了孩子们的零食。常常可以看到,河畔洗菜的大娘看到放学路过的小孩,招呼大家说:“来,来,吃根菜回去。”于是,孩子们排着队,一人一根领到后,快乐地一边嘴里衔着菜一边跑回家。

以前用腌菜做菜很简单,洗净切成小段,装盘滴上菜油,然后放饭锅里蒸。这么简单的做法,一来是农活忙,没时间花精力去煎炸炒煮地变花样;二来这是最省油的做法,那时总觉得油是厨房中最贵的了。况且一盘蒸腌菜,掀锅盖时香气扑鼻而来,食欲一下子就上来了。腌菜煎鱼,过节时才有,鱼中有菜香,菜中有鱼鲜,那自然是更美味了。

冬日腌菜香,是孩时忘不了的记忆。在菜场中看到了年纪的大爷大妈打听卖腌菜的地方时,我总能很快地点给他们,因为我时常关注着。