

## 坑口年糕,舌尖上的故乡情

朱礼卓

吃过很多地方的年糕,唯独坑口年糕吃不厌。

记得小时候,三九后,家家户户都要浸米春年糕过年。我们村没有春年糕作坊,坑口有。半夜,母亲和婶婶把年糕推回家,叫醒熟睡的我们吃年糕。睁开睡眼,见母亲一手拿年糕,一手端着红糖,睡意全无。翻身坐起,接过母亲的年糕,还热乎的,蘸了红糖,咬一口,软糯香甜。

长大后,难得在老家待几天,但也年年能吃到坑口年糕。姑父、姑姑每年会为我们做一大箩筐坑口年糕,坐公交车送到城里。后来,表弟买了车,送年糕就由他代替。一拿到年糕,我马上蒸一根治馋虫。前面几口,年糕还烫,红糖化成汁,一口下去热乎又柔和;后面几口,多了点嚼劲,红糖带着沙沙的小颗粒,又是另一种口感。

年岁渐长,突然有一股冲动,想亲自体验春年糕,便提前央求母亲带我去坑口春年糕。

气温降到零下时,母亲打来电话:什么时候去坑口春年糕?这才发觉年关渐行渐近,是该春年糕了。买了上好的粳米、糯米,选个晴好的周日,母亲提前一日浸泡好大米。第二天,母亲洗好米、沥干水,等我车到。

我们跌跌撞撞把米搬上车,出发。娘仨一路说笑着回忆以前春年糕、吃年糕的旧事。不觉间,车已到

坑口年糕厂。

年糕厂在坑口车站边上,已有顾客排队等候。闲聊中得知有来自胡库的,有来自西溪的,也有如我们一样从县城赶来的。米过秤后,被倒入碾米机,一排四个出口,米粉出来便可直接上蒸笼。不像以前,人工碾米、人工拌水,需要顾客帮忙,费时费力。特别是拌水,加一定比例的水后,用手不断揉捻,这道工序由年糕厂负责人完成,只问顾客浸了多少天,掺了多少糯米,至于加水的比例,负责人只说全凭经验。拌匀的米粉放到大木桶去蒸透,蒸好的米粉,倒进机器定型,再顺着轨道鱼贯而出。出口处需要几个人戴着手套捡起滚烫的年糕放进竹筐,稍不留意,年糕就溜进地上的大水盆。

热腾腾的雾气上来了,缠绕着正在蒸米粉的小伙子。小伙子20多岁,叫朱铁帅,人跟名字一样帅。铁帅戴着眼镜,皮肤白皙,有几分书生气,如果走在路上,你绝不会把他跟做年糕联系在一起。铁帅是坑口年糕的第三代传承人,年糕厂最早是他奶奶朱香玲与别人合伙创办的,后来大家自立门户,现在坑口年糕厂只剩下两家了。朱香玲把年糕厂传给儿子朱涌潮,如今传到铁帅手里,已历经40多年。

自从引进新流水线,无需担忧捡年糕带来的困扰,年糕排成两列队伍,自动进入白色的塑料筐。母

亲说,真是太先进了,记得小时候春年糕,米粉蒸好后,还要经过捣、揉、切的工序。蒸好的米粉倒入大石臼,一人抡起大木槌,直击石臼里的米粉,一人在石臼旁用木锹翻动,把熟米粉捣碾成团,这可是力气活,也是技术活,需要两个人非常默契,这道工序通常由男人完成。捣好的粉团倒入大木板,揉成长条状,然后用刀切成段。

年糕舂好后,我们变着花样吃。青菜汤年糕为主打,加一把永康土面,胡萝卜丝、肉丝、黑木耳作浇头,熨帖着味蕾。年轻人重口味,给女儿来一盘糖醋肉丝炒年糕。一个人时,把年糕切成三段,放入盘子,上面放五六片腊肠,几片生姜,撒上适量梅干菜,放入蒸锅,15分钟后,香气扑鼻的腊肠梅干菜蒸年糕出炉。冷天吃火锅,年糕当做一道菜也是极妙的,米香与汤底味道融合,整个火锅充满谷物香气。年轻时,我常去三中路吃加了年糕的砂锅,里面有豆芽、干张、海带、粉丝。如今,自己也烧年糕砂锅,加香菇、木耳、干张、青菜、肉丸、响铃、排骨、两尾虾,既方便又营养卫生。

随着生活水平的提高,艾草、紫薯、玉米、小米、黑米等各种口味的年糕争相上市。但我最爱吃的还是坑口年糕,白色的,粳米掺糯米,软糯,细腻柔韧,许是揉进了故乡的月光吧,总是吃不厌。

## 好书推荐



### 《英雄祖先与弟兄民族:根基历史的文本与情境》

本书是著名历史人类学家、北京大学历史学系客座席教授王明珂的《华夏边缘》系列研究之一。时隔17年,本书经过全本修订、经典再版。

玄鸟生商、蚕丛纵目、太伯奔吴,匪夷神秘的族群起源故事暗藏怎样的历史密码?作者提出“历史心性”这一关键概念,从与“核心典范”叙事相对的“边缘异例”故事入手,通过文本细读和模式化情节分析,剖析其中潜藏的地域等叙事符号,以及拼接等再现方式,重新考察流传于中原及周边地区的英雄祖先故事与弟兄祖先故事。借由对“历史心性”及其影响而产生的“历史叙事”的深入分析,全书提供了一套有关族群起源的反思性历史认知。



### 《唐案:法治兴衰与大唐兴亡》

本书是一部解读唐朝法律史的知识作品。作者立足于《资治通鉴》等传世文献,围绕立法、执法与司法三大层面,对唐朝法律史作了生动的梳理。全书分为三篇,即“法治与政治”“公平与公正”“国法与人情”,以孙伏伽等法律人物以及“谋反案”等典型案件为线索,结合相关政治事件,论述了唐代立法技术在中华法系中的典范地位,展现了唐朝法官面对专制皇权时的执法博弈,以及在司法实践上对情、理、法的平衡把握。本书叙事严谨,行文流畅,有助于读者深入了解唐朝的法律故事。

作者吴鹏,中国人民大学历史学博士,文史作家,长期致力于中国古代史尤其是隋唐史、法制史研究,近年来发表学术论文和文史文章200余篇。

融媒记者 王伟建 整理



热闹街道 陈威武 摄

## 春味数芥菜

官凤华

春风殆荡,乡村田埂陌头被纤巧野菜染绿。马齿苋、马兰头、荠菜和蕨菜点缀春野,绿意盈盈,如灵秀村姑,发出咯咯脆笑,唤醒村庄,唤醒春天。

荠菜身形纤细娇小,齿叶嫩绿,莹白小花灿如迎春,雅若素雪,羞怯婉约,薄脆静凉,闻之,一股泥土醇香直扑鼻翼。荠菜匍匐于地,楚楚动人,有无以言说的贞静之美,静待人们采摘。

河边土膏微润,春野泥土酥软,挑挖荠菜的健硕村妇,赋闲的城里游客,裹挟一袭春风,披红戴绿,蝴蝶般翩跹曼舞。她们手握小锹,贴着青荠根部轻轻一铲。荠菜发出呻吟,然后温顺地躺倒,随即被人轻捡

丢进脚边的竹篮里。

荠菜吃法颇多,包春卷、凉拌荠菜、荠菜饺子等,均令饕餮们大快朵颐,满脸春色,不忍卒筷。

荠菜炒鸡蛋,寻常餐桌的一道春日佳饌。一盘青荠炒鸡蛋色泽诱人,有黛玉扶柳之妙。咀嚼起来爽口有韧劲,味道微微清苦。黄绿相间的菜肴,让人品咂出春天的野趣,拥有“布衣暖,菜根香”的淡定与满足。

村妇善用荠菜做馅包饺子。荠菜与蛋皮、香干丁、粉丝、肉末、木耳做馅包饺子,其馅绿如翡翠,汁液充盈,皮薄馅鲜,入口轻滑,齿颊生香,素味淡而悠远,荤味厚而醇香,淡苦微甜缠绵悱恻,你依我依。吮一口

飘浮蒜花脂油的水饺汤,咂咂声中,顿觉尘世温暖,灯火可亲。

包春卷可谓春天雅事。包好的春卷像一根根白蜡烛,薄薄的面皮下,里面的馅料隐约透露出来。那青翠的荠菜,鲜红的胡萝卜丝,黄褐色的酱干充斥于其中,煞是好看。春卷诱人的色泽,令人垂涎三尺。牙齿轻轻咬开,一股淡淡的荠菜清香,盈满唇齿间,春天的味道便在舌尖蔓延开来。

日日思归饱蕨薇,春来荠美忽忘归。凝望荠菜,如同晤对一位内心丰盈、恬淡平和的市井布衣。采摘荠菜,领略温婉春光,品味浓郁春味,体味薄凉清欢,慰藉悠远乡愁,让人瞬间抵达内心的清明与平和。