

■常绿记忆

圆团,寓意是家人团团圆圆,也是常绿人儿时 美好的乡愁记忆。每年冬至或年三十前夕,家家 户户开始制作精致的圆团。

母亲说,若是要做出晶莹剔透、唇齿留香的圆团,那需要一点真功夫的,工序一道都少不了,先得准备糯米和粳米(俗话叫晚米),通常是三七开,用舀米的升箩来计量。接下去是淘米、浸米、碾粉、打芡、揉粉、炒馅子、做圆团、蒸圆团等工序。将糯米与粳米淘洗、浸泡24小时后捞出,放在直径1米多的竹簟里摊开,晾干,让米粒的水分充分蒸发,不粘连。放在磨盘中"吱哩嘎啦"地碾磨成粉或挑到几百米开外的碾米厂加工。每到过年,母亲总喜欢在自己堂前的磨盘中碾粉,一是省钱,二是自己磨粉更放心。还说,自己磨的粉做起圆团来有嚼劲,不会软塌塌,没筋骨。

圆团要好吃,馅子也是关键。冬至前后或年前,正是冬笋采挖期,常绿大多是黄泥地,长出的冬笋肉质特别厚实,有韧劲,切得再细,也不会碎,再加自腌的芥腌菜和肉末炒熟,一尝,鲜得让你连眉毛都得掉下来。当然,馅子中还有萝卜丝炒油渣,稍微加一点点红辣椒,也是特别的鲜;尤其像我喜欢吃甜食的,母亲特地找来自家种的红豆,经淘洗、浸泡,再用砂锅半天慢炖,熟了,酥了,再拌入红糖或白糖。这样,不同口味的咸、甜馅子就做成了。

做圆团的粉皮很有讲究,打芡,等锅里水烧开时,用长筷子一边不停搅,一边慢慢将米粉倒入锅中,这要凭经验掌握好分寸,不能让粉团太烂或太干。如果太烂了,揉搓时会掺很多生粉,蒸不透,吃起来粘牙;如果太干了,圆团做碗时不太好捏,

常绿圆团

容易裂口,馅子会流出来,反正要拿捏得恰到好处。然后将打好芡头的粉团放入竹簟里,使劲地揉(常绿人叫"肉"),这个一般是男人的活,没有半小时连续地揉,过不了关,直至把芡头揉得有韧劲、光滑,富有弹性,小手指轻轻一按,即刻恢复原样。圆团能否做得圆润光滑、晶莹剔透,吃起来有劲道,揉粉是基础工程。

我们家里,父亲做圆团既快又好,有型有样。 看他用一双布满裂痕,粗糙、笨拙的手,先掰一小 团米粉,熟练地把它搓圆,左手托着粉团,右手食 指抵住,用大拇指将圆子捏出个碗口来。然后,一 边转,一边捏,直至将底部与"碗"沿口的粉皮一样 薄。而后,用筷子或瓢羹将馅子放入"碗"中,左手 托着面团底部,右手用大拇指与食指打褶,打完 褶,左手边转动,右手边用虎口将圆团口收紧包 实,同时把尖尖揿入圆团中间,说来也怪,圆团在 父亲笨拙而又似乎灵巧的手里成型了。父亲说, 如果要做得顺手些,还要弄一点熟猪油涂抹在手 指上,这样更加丝滑。看着,听着,自己的手也痒 巴巴,也想动手学做圆团。一上手,就觉得不那么 容易,那小小粉团就是不那么"听话",不自如,捏 不圆,碗身厚薄不匀,褶子时大时小,馅放多了,还 收不了口,很难做出像父亲那有模有样,润滑的圆 团。父亲看了我一眼,笑着说,你真是浪费,等会 你做的自己吃。唉,父亲的话,似乎让我的自信心 受到了打击,嘀咕着,真是"吃力不讨好,黄胖佬搡 年糕",心里拔凉拔凉的。

父亲将做好的圆团一圈一圈地围放在蒸笼格里,再放到柴火灶上去蒸。坐在镬膛里烧火的母亲说,蒸圆团时,开始要烧青柴、竹(柴)篰头等火



□ 程洪华(地方文史研究者,区作协秘书长)

力旺的柴火,待热气直冲上来时,可以换成叶子柴,如狼几头草、干茅草、白栗柴等。镬膛里的火焰映红了母亲的脸庞,她如同出阁的少女,年轻漂亮了很多。蒸笼上白雾缭绕,淹没了小小的灶间,四溢的香气弥漫在整个屋子里,我的口水不停地在口中打转,肚子也发出了咕噜咕噜的声响。半个多小时后,母亲凭着以往的经验,揭开蒸笼格盖,用手指蘸一下,贴近嘴巴尝了尝,很快就知道圆团熟不熟,若是不粘手,圆团就熟透了。

母亲忙撤掉灶膛中的柴火,用炭火闷了十多分钟,等热气回落,父亲忙打开盖子,拿起早已准备好的笠帽,擎着双手使劲地扇,让圆团快速冷却。此时,结皮的圆团油光锃亮,卖相不是一般的好。

母亲将圆团猛塞到我口中,猛咬一口,这一口"味道"很珍贵,也很特别,让我感受到"圆团"的芬芳与家的温暖。

***** __

■一千零一爱

我没有想到,这件事情,是小朋友在安慰我,他给我发信息说:"睡不着喝点酒,问题不大,男人而已。"这孩子今年18岁,已会宽慰人。他之前还说,你这个男朋友非常靠谱,你们会天长地久。

我是可以喝点酒,可我既没有酒量也喝不出酒的香醇,想起来春节前梅梅给我拿了龙门米酒,十分甜美,无论怎么算,这也是一种酒。我去冰箱找到这壶酒,给自己倒了满满一杯。

此刻我喝着酒,感觉好了很多,米酒香甜,却

米酒仿佛上头,让我晕乎乎,差点我都要忘记

术個仿佛工头,证找牽爭爭,差点找都姿忘记 了,今日是为何心碎? 昨日晚上10:30给石三发了信息,问他是否睡

了?他没有回信息,第二天一早说昨晚应酬喝了酒累得没洗澡就睡着了。也不知从哪里升起的勇气,我就想问问他是否还一如既往地喜欢我。其实,我十分自信,我并不在意他是否喜欢我。我一直在意的是,我是否一直喜欢他。喜欢一个人,多难呀!

我喜欢石三,毋庸置疑。谈事情总要有一个切人点,于是,我总结了过往我们已经54天没有见面。我给石三发了一条信息:"你看啊……亲爱的石三,距离我们上一次见面已经过去54天。我本来以为喜欢一个人是克制不住想见面,可石三你完全没有关系。所以,只能说每个人都有自己觉得重要的事情,但在石三的世界里我肯定不是……就像你'还'不胜酒力!我也要劝自己,'石三身体还没有恢复,得慢慢来…'今天开始,我决定对自己说,不要总想着见石三……去工作、健身、阅读、见人,出去吃饭……"

之前石三一直说自己身体不好,流感、咳嗽, 我一直说要去照顾他,他决意不让我去,我们异 地,却也只相隔2个小时的飞机,我一点也不觉得 远,可石三不让我去,我怎么能去?强人所难,非 君子所为。现在想起来,就是应该做个小人,老早 飞过去,什么事也没有。有什么事情是一个拥抱 不能解决的。

情深又能怎样

石三给我回复了信息:"怪不得我一直没有康复,原来是因为这么久没有见。"

我给石三回复:我今天醒来突然有一点点懂, 石三曾跟我说"爱已用尽"……是真的。

我在想,如果这个时候,石三跟我说,"我喜欢你,也很爱你",我肯定闭嘴了,开心得该干嘛就干嘛去了。

偏偏石三是这样回复的:"我知道了,我现在 共赶飞机。"

我就纳闷,他知道什么了?他究竟知道什么了?虽说他比我聪明,可他究竟知道什么了?

在石三登机前我决定给他打个电话,其实,我只是想听石三说他54天没有见我,仅仅因为感冒咳嗽工作忙,在他心里是惦记我挂念我的,就行了。可石三说我凶他,说我情绪不稳定。我这个人从来不为自己辩解,因为我了解自己,我情绪非常稳定,吵架没有词,凶人半辈子也没有学会。

石三说,"你看,即使你这个样子,我也没有生

原来感情谈来谈去,终究是会变了味的。

我不会证明自己有多喜欢他,有多体贴他,有 多在意他,我也不会与他争论他说的这些。

我只是依旧喜欢他,我只是想听他说,他也想

念我。就够了! 我说:"石三,也许我只是想让你哄我一下。" 石三义正词严地说:"我的性格使然,我不会哄

石三义正词严地说:"我的性格使然,我不会哄人。"我腹诽:"你这是什么话,追我的时候你一天哄我7个小时,就差1个小时可以领全天工资。"

我内心感慨一下,算了。

感情这个事情,情深又能怎样?

我突然明白了,其实石三一直在等我说,他内心也许早就想分手,只是不得时机,我给了他最佳和会

我这个人最体面了,一哭二闹三上吊这种事情在心里想了很多次,却是不会实施的。

我只给石三发个信息:"那你保重石三!要是 觉得留着我的微信麻烦,就删了吧!"

□ 娜娜 (都市情感类故事写手)

我大约看花了眼,这一天眼睛都在痛,石三回 复说:"我知道,刚落地。"

他居然说他知道,他知道可以删了我的微信, 我忍不住想,这个王八蛋。

我以为会像以往一样,石三会回复我说:"你真是傻子,我比你想的喜欢更喜欢你!"

本以为故事的结局会是浪漫平静,幸福安宁, 我会有机会日日望着石三傻笑。可实际却如此仓促,我都没有非常正式地提出分手,石三就同意了分手。我都懵了,我只是随便提了提别的事情,怎么就同意了分手?

怪不得,石三从前总说我,"你是个傻子"。我果然名副其实。

我又给自己倒了杯米酒,不知这是第几杯了, 这种故事我其实不想写,写得我心碎,却看不出一 点碎的痕迹。

是哪里在唱?"情深又能怎样,谁能把伤伪装, 给他一生承诺,他却不放在心上,情深又能怎样, 照样半生凄凉……"

米酒管一点用,我开始迷糊,好多好多眼泪, 根本擦不完,只能把脸埋在枕头里。石三,我一点 也没有伤心。我只是难过得心碎了。我自信的盔 甲也碎了一地。



■自然观察

已经许久不曾像今日这样,一个人,在晚饭后有闲暇,可以在乡间的小路上散会步了。这个假期太忙碌,除去给小学生上课外辅导,就是在医院里陪护病人。整个假期里,也未曾走进大自然去,领略一番乡村的自然风景。前几日台风影响,天气变得很凉爽,道路两旁的狗尾巴草似乎也在盛夏过渡到初秋的过程中,渐渐发黄老去。我抬头看一支紫薇,才觉得我自己已经错过了整个夏天了。

我出来时,其实有些犹豫,今天到底要不要去?因为天公并不算好,已经零星地飘下来几滴细碎的雨,算不上雨点,只像是从喷雾的花洒龙头上喷出来的一般,又在空气中消散开来,打在了人的皮肤上,轻轻地,柔柔的,很舒服。

往常,儿子女儿也总是要跟着我,使我不能按自己的心意自由地散步。今天他们在家里看《奥特曼》,邀请他们一起散步,他们也不肯。于是我自己一个人出来了。我带了一把伞,准备好一会雨会下得更大的。今日因为天公并不算好,乡间道路上遇到的行人也很少,也让我免去了和他们的打招呼寒暄,我心里觉得,这般散步,更加自由了。

我路过溪边的三棵大大的水杉树,它们已经

雨夜散步

这样伫立在这里许多年了。树可以一个姿势活着 许多年,人却做不到。所以说,许多时候,人还不 如树。几棵大水杉树旁边是一个堰潭,这些天台 风影响过,村子里的溪道被冲刷得很干净。这个 堰潭里的水更加清澈了。我想起小时候,我们几 个孩子总喜欢在这里戏水、消暑。从堰上冲下来 的水花,形成了一个微型的瀑布,洁白美丽。

不知不觉,我便走到了我们村与邻村的交界处,正在这条村道的一个转角。往常,我曾和一些一起散步的村民,来到这里之后就返回。而这一次,我想继续往前走。夜色已经越来越浓,雨也大了一些。我打开伞,继续前行。路灯亮起来了。道路两旁的村舍的窗户里,也透出来夜晚的灯光。远处,几只狗似乎已经提前一步,闻到了陌生人的气味,开始吠叫起来。听到这几只狗在叫,另一些更远处的狗也跟着吠叫,一时间,夜晚的上空,众狗狺狺。

朦胧的雨幕中,夜变得越来越深了。我却越 走越有劲。哪怕脚上的鞋子有点打湿了,我依然 坚持往前走去。我开始走入又一个村子,我越走 越远。恍惚中,我似乎走进了另一个时空中的某



□ 曲曲(本土散文作家,自然观察者)

个夜晚,那是我小时候。我和姐姐,跟着父母从外婆家刚串门回来,是深秋的夜晚,也许是微微细雨中,已经有些寒冷,我们打着火把赶路,身上薄薄的外衣已经受潮。

这样的雨夜散步体验,原本离我已经十分遥远,而现在又变得亲切熟悉。我似乎可以这样一步一步一直往前走下去,重新返回童年。



富阳新桐一带,有几个村过冬至和别的村不同,特 别讲究吃麻糍。冬至前几天,家家户户就在做准备 了。三十多年前,虽说农村的生活条件不咋样,但麻糍 还是一般人家吃得起的。将贮存的糯谷去加工厂碾成 白嘟嘟的糯米,炒好香喷喷的黑芝麻,备足甜甜的红糖 或白糖……到了冬至或冬至前一天,村里几个放石臼 的老厅就热闹起来了。互相约好的左邻右舍们开始动 手,将石臼抬到厅堂中央,刷洗干净,柱子般的圆木锤 也洗去尘垢,焕然一新。人们分工明确,妇女蒸糯米, 男子打麻糍。当蒸熟的糯米从木蒸桶里倒进石臼时, 珍珠般晶莹的糯米在古朴的石臼里冒着腾腾热气,散 发出阵阵清香,吸引着男女老少前来围观。一人坐在 石臼边,快速地用清水撸大锤头,防止木槌被糯米粘住 难以捶打,同时不断翻卷米团,使团子受力均匀。这活 看着轻松,却需手脚麻利,撸水、翻团得一气呵成,不然 跟不上捶打的节奏,就乱了套了。再看打锤的,两脚前 后斜叉开,站得稳如石塔,双手紧握锤柄,鼓足气,将木 槌高高抡起,抡过头顶,然后借势用力往下砸。砸,很 讲功夫,要砸得直、准、狠。直,指木槌下落要与石臼垂 直;准,指锤头要砸在糯米团正中;狠,指砸下去要用狠 劲。做足这些功夫,糯米团才能被捣烂如泥,变成又黏 又韧的团子,麻糍才好吃。

为了打好锤子,男子们也是铆足了劲。村里姑嫂爷们都看着呢,哪好意思当软脚蟹啊,那多没面子!力气足不足,大伙听声音就知道了。大木槌打在米团上,"噗",这便是力道不够,锤头陷进米团,被粘住了,旁边嘴快的就要打趣了,有时难免说些带荤腥的话,开开玩笑,引得大伙一阵乐呵。"嘭哒"一声,那是锤头捣穿团子,砸到石臼底了,于是围观者一片倒吸气声或惊呼声,打者自然暗暗得意。不过,打米团真是个累人的活。力气再好的,打个二十来下也会气喘吁吁,身上汗涔涔的。旁边候着的人便及时替换上去,接着打。打麻糍得一鼓作气,趁热打,米凉了就打不成了。抡锤虽然累人,但能打出一身汗,让人全身舒爽通畅,因此,男子们也是能出力就出力,不会推却的。况且,这也是在大伙儿面前展现自己能耐的机会呢。

等糯米团打得不见了米粒,看上去光滑细腻了,麻糍便成了。这时,得赶紧把团子抱到台板上。板上事先已垫了洗净的蛇皮袋之类,防止米团粘在台板上。早已等候的姑娘媳妇们立即上手,趁热将团子抻开,抻成一厘米左右厚的大圆饼。如果要现吃,就把饼切成菱形小块,蘸上准备好的碎芝麻糖,一口咬下去,那个温软柔韧,那个香甜滑腻,兴奋了味蕾,喧腾了肠胃,直似全身的细胞都在欢乐叫嚣……这时,一块两块是决计不够的,更不要说那些一早就围在石臼边上眼巴巴盯着的孩子们了。

麻糍除了自己吃,还送人。有趁热切块送去亲友家的,也有第二天冷却了再切好送去的。冷却后的麻糍油煎或蒸吃都可以,虽不如现打时的口感香浓,风味也保存了十之八九。收到麻糍的亲友,嚼着那口香糯,在无慰了味蕾的同时,心中的情谊也不知不觉厚上了

在杭州地区,好多地方都有吃麻糍的习俗,也不知 这习俗从什么时候开始的。南宋吴自牧在他的《梦粱 录》里,写当时都城临安的美食,"又有粉食店,专卖 ······豆团、麻团、麻糍及四时糖食点心",可见杭州麻糍 在南宋就已盛行。现在名气大的要数建德的三都麻糍 了,它已连续几年入选"浙江十大农家特色小吃",声名 远扬。其做法有别于我们这带的实心麻糍。用糯米粉 做成饼,里面裹上芝麻糖之类的甜馅,饼皮上再粘些熟 豆粉,吃起来更香甜。裹馅的做法据说可上溯到春秋 时期,当时,为了爱护百姓,徐国国君之子徐宝衡战死 于江中,百姓为纪念他做成馅糍,投江祭祀。这算起来 有近三千年的历史了。人们吃麻糍,似乎都有某种说 法,地方不同,说法各异。像温州一带,有说是为纪念 文天祥抗元的,也有说是纪念戚继光抗倭的,台州一带 说是为犒劳辛苦一年的耕牛,多数地方还是为了祭祀 祖先,寄寓生活的希望,就如我的家乡一般。有了这样 那样的说法,在物质生活艰难的时候,人们也硬是让自 己甜蜜一把,让平淡的生活总是充满期盼,不致那么黯 淡无光。

现在,麻糍已成为一种美食,并不限于过年过节才吃,品种也是五花八门。除了传统做法,现代麻糍做法太多了,什么芋泥麻糍、奶酪麻糍、水果麻糍,还有鸡蛋麻糍、油条麻糍等等,只有你想不到,没有商家做不到的。记得去年秋天去满觉陇,竟似走进了一个麻糍的世界。路边小摊上十有八九摆着麻糍卖,各式各样的麻糍令人眼花缭乱,色彩多,口味多,制作精美。当然,最多的是桂花麻糍,桂花配麻糍,香上加香,绝配!更诱人的是,有些摊上特意标明,"手工麻糍",让人看着就引发满满的记忆,非买上一盒尝尝不可。如果不是午饭吃太饱,实在塞不下这厚道的麻糍,我只得几次三番强忍着没买,也不会回来后懊悔了好多天。

不过说实话,现在农村里也很少打手工麻糍了。不只因为手工费时费力,更因年轻人大多在外工作生活,很难凑出时间回家打麻糍。机器麻糍应运而生。我去看过,蒸好的糯米倒进机器,下端管子里就出来麻糍,又快又省力。细腻倒也细腻,就是少了点嚼劲。不知是为了这份口感,还是另有缘故,每年还是有村人不嫌麻烦。

嫌麻烦,组织人手打麻糍。 麻糍不仅美味,而且富含营养,有补中益气、养胃健脾之功效,况且其质地绵黏却不粘牙,老少皆宜,无所禁忌。只是脾胃功能弱的,还是要克制一点,不宜多食



恩波夜语

陆春芬,教师,写作以散文为主,偶有作品 在各级报刊发表。