

五彩池

第790期

味蕾深处的年糕记忆

◎ 谢友建

年糕承载着我国深厚的文化底蕴，源自粳米与糯米的细腻融合。在儿时的记忆中，父亲总会在秋高气爽的时节，将晚粳稻从农田中收割回来。在阳光明媚的日子里，这些稻谷被铺晒在院子中由竹篾编织的、约20平方米的大簞上，享受着“日光浴”，直至彻底晒干。随后，父亲利用手摇风箱，细心地筛选出饱满的稻谷，剔除那些秕谷。

在元旦到来前，满载着希望的稻谷会被送往村里的米厂。在那里，碾米机轰鸣着，将稻谷的外壳一一剥去，露出晶莹剔透的米粒，它们如同珍宝般装满箩筐。人们会根据家人的口味偏好，将粳米与糯米以一定比例混合，喜欢软糯口感，就会多加些糯米，偏爱筋道口感，则会少加糯米。这些米挑回家后被倒入大缸中，用甘甜的溪水浸泡。

浸泡完成后，大米被取出沥干，再经过溪水的洗涤，去除杂质。随后，它们被挑至米厂（同时也是制作年糕的地方）进行制作登记并付费。在机器的轰鸣声中，大米被送入碾粉机，下端布袋中缓缓流出略带潮气的米粉。米粉中加入少许食盐，均匀铺入蒸笼，历经约25分钟的蒸制，米粉就变成软糯可口的食物。不管大人小孩都抵不住诱惑，趁热取一点放入口中，略带咸味的年糕团，成为我们最悠长的记忆。热米粉团趁热取出后，被送入年糕机的盒状斜坡中，通过木棍的拨弄，熟米粉缓缓落入机器，从另一端挤出一条条长条形的年糕条。操作者用浸过凉水的手，轻轻牵引着年糕条，引导它们踏上传输带，随后，在上面滴着清水，防止粘住，简陋却实用的切断机以十字形薄铁片为刃，将年糕均匀切割成一分米左右的长度。

在传输机的另一端，制作年糕的人或坐或站，眼疾手快地将年糕拾起，放入直径约2米的竹筛子中。待筛子装满后，移至一旁冷却片刻，再由妇人细心地将年糕“井”字形叠移入箩筐。最终，由家中的男人挑回家中，经过几天的静置变硬后，把粘在一起的年糕一块一块分开，放入大缸或空罐中，用井水淹没表面，以此方式保存，可达四五月之久。

当享用年糕的时刻来临，只需从水中捞出，用清水稍加冲洗，便能品尝到那份源自传统与匠心的美味。在一些地方，人们还会采用更为传统的制作方式：将米粉煮熟后倒入石臼中，用石制的捣臼器用力撞击，另一人则蘸水翻动，确保每一处都能均匀受力。随后取出，再搓成条状年糕条，整个过程充满匠心与智慧。

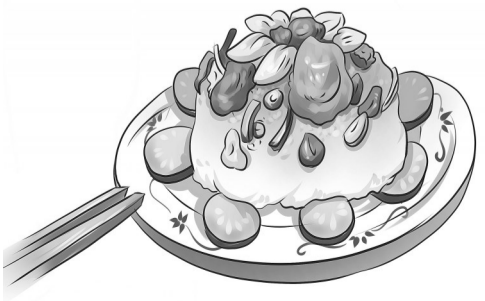
年糕的食用方式丰富多样。炒年糕。在古朴的土灶上，大铁锅被熊熊柴火加热，随后倒入一勺菜籽油，约莫三十秒后，油面泛起细密的泡沫，升腾起袅袅轻烟，此时撒入少许食盐，便将切成块的猪肉投入锅中。待猪肉在热油中煎制约两分钟，部分油脂析出，肉质转为诱人的绯红，便加入自家菜园采摘、洗净切碎的青菜，以锅铲频繁翻炒，直至青菜略显萎蔫，再添入少量清水，迅速盖上锅盖，静待一分钟，待水沸腾，揭开锅盖，将薄片年糕均匀铺于菜上，轻轻翻动几次，适量添加酱油或食盐调味，一盘热气腾腾、色香味俱全的炒年糕便大功告成。

年糕汤。清水煮沸后，投入切好的青菜、咸菜等，偶尔也可加入冷米饭，待汤水再次沸腾，调入猪油与食盐，轻轻放入年糕，煮至年糕软糯，一锅清甜可口的年糕汤便完成了。更有简便之法，仅以清水、冷米饭与年糕同煮，不添加任何调料，食用时佐以榨菜丝、豆腐乳或咸菜。

煨年糕。利用大灶烧柴后留下的通红木炭，将沥干水分的年糕埋入炭火之中，静待十余分钟，拨开灰烬，年糕表面泛起诱人的微泡，掰开后，一股清新的热气扑鼻而来，入口即化，余味悠长。

年糕的食用方法远不止于此，还可以将年糕切片，油煎至金黄香脆，等等，每一种食用方法都令人回味无穷。

将年糕切片晒干制成年糕干，不仅能延长保存期限，而且可增添一份别样的风味。夏日里，将年糕干浸泡一夜至软化，次日即可用来煮年糕汤或炒年糕，作为在农田干活时的能量补充剂；亦可将年糕干与大米一同带入村里的碾米坊，利用爆米花机将其膨胀数倍，成为一种美味零食。如今，身居城市的我，每当遇见爆米花机在加工年糕干、大米或玉米时，总会不由自主地驻足凝视，它寄托着我纯真的童年记忆。



幸福在采访路上

◎ 林佐成

教学之余，我喜欢上了写作，可禁锢在小小的校园里，哪怕读万卷书，又怎比得过行万里路？为获取写作素材，外出采访便成为我在节假日最幸福的事情。

那是一个炎热的暑假，我和几个文友爬楼梯、攀葛藤、钻荆棘……一路跌跌撞撞，终于来到大山深处一个叫黑天池的堤坝上。但见一泓碧水，盈盈满满，晶莹剔透如少女柔嫩的肌肤。有微风吹过时，那泓碧水便微微晃动着、晃动着，泛起丝丝缕缕的涟漪，犹如一尾尾细小的银鱼，立着身子在水面上翻滚，远去了，消逝了，然后新的一波，又继续翻滚、远去、消逝……

这景色让我那澎湃的心立刻沉寂下来，我掏出手机一阵“咔嚓”后，便敛声屏气地伫立在堤坝上。一幅水连着山、山连着天、天映着水的绝美风景，让我如醉似痴、如梦似幻，我好像来到世外桃源，工作中的乐与苦、生活中的爱与恨、人生路上的得与失，刹那间都消失得无影无踪。剩下的，只有无边的空灵与一颗澄澈透明的心。

在后来的采访路上，白岩洞的幽深、峨城山的雄奇、宝石湖的浩瀚……都带给我心灵的震撼，让我在沉醉中，感受到山川大地的秀美神奇，领略到采访路上的幸福甜美。

在采访路上，除了景色，有一些人、事也让我感动。

与魏总相识，缘于他人介绍。那是在一间古旧茶坊，我们围桌而坐，一边品茗，一边闲聊。我见魏总面目黧黑，且只是乡村小酒厂的老板，便以貌取人地笑问他是否读过高中，谁知对方竟是名牌大学毕业的研究生。一名研究生，辞去让人羡慕的、舒适的省城工作，回到乡下酿酒，怎么都让人感到惊讶。

当魏总说起他们酒厂300多年的漫长历史，说起外公如何凭借高超的酿酒技艺，在纷乱的年代，小心翼翼呵护老窖的品质；说起对老窖一往情深的母亲，挎着由10元纸币组成的10万元现金奔赴竞标现场，如何一次次举起竞标牌赢得承包权，又如何不顾她母亲反对，打破“酿酒手艺自古传男不传女”的老规

矩，赢来经营权；说起闻着酒香长大的自己，在酒厂濒临倒闭时，如何不顾他人劝阻，毅然决然辞去公职返乡，以延续老窖血脉……我怔住了，心里突然涌起一股莫名的暖流。

我想起先前采访过的那些鲜活的人物事迹：守护山区教育四十余年而无怨无悔的民办代课教师舒少峰；历经坎坷仍矢志不渝，带动村民脱贫致富的回乡创业标兵龙爱民；致力于麻鸭品质保护数十年、一生清寒的老鸭信邓云德……或许，他们平凡、普通，然而，他们在平凡中的坚守，在坚守中的付出，是那样令人动容。在日益喧嚣浮华的时代，他们的坚守如一股清流，荡涤着我心中的尘埃，让我感受到了别样的情怀，体验到了不一样的幸福。

随采风团走上一条即将通车的高速公路，是在一个飘着微雨的夏日。当我走在高速公路上，打量着长龙似的伸向远方的笔直护栏，以及蜿蜒盘绕的互通立交桥，那种大气磅礴，让我不由得不感慨。尤其是，听工作人员介绍说，一座上百米的大桥，用架桥机推着长数十米、



风雪相依

何汝锋摄

腊八粥

◎ 涂启智

米和麦豆及诸蔬果作粥，谓之腊八粥。果木有不实者，以斧斫树著粥于穴，问曰：‘结不结，枝压折。’谓之‘喂树。’对于挂果稀少的果树，在腊八节这天，用斧头在树干挖出洞穴，将“腊八粥”倒进去，喂养树，希望它来年硕果满枝。

我家的小山村位于鄂西北偏远地带。小时候，每到腊月初八，家家户户都会郑重其事地煮一锅“腊八粥”。勤劳能干的家庭主妇们，天不亮就起床，把黄豆、红枣、花生、核桃仁、杏仁、蚕豆、桂圆、莲子等煮粥食材清洗干净，根据食材的硬度，依次放入铁锅烹煮。多数人家的配料食材都凑不齐全，少数条件稍好的人家在粥快熟时，还会加入少许猪肉甚至牛羊肉。

民间向来认为，“腊八粥”既养人，也“养树”。清《房县志》卷十一《风俗》称：“腊八日，以

农历腊月初八，民间俗称“腊八节”。“腊八节”来临，“腊八粥”飘香。“八”谐音“发”，老百姓图吉利，“腊八节”吃“腊八粥”寓意“双发”。

“腊八粥”民俗文化源远流长。南宋周密所著《武林旧事》记载：“用胡桃、松子、乳蕈、柿蕈、柿栗之类做粥，谓之‘腊八粥’”。

我老家的小山村位于鄂西北偏远地带。小时候，每到腊月初八，家家户户都会郑重其事地煮一锅“腊八粥”。勤劳能干的家庭主妇们，天不亮就起床，把黄豆、红枣、花生、核桃仁、杏仁、蚕豆、桂圆、莲子等煮粥食材清洗干净，根据食材的硬度，依次放入铁锅烹煮。多数人家的配料食材都凑不齐全，少数条件稍好的人家在粥快熟时，还会加入少许猪肉甚至牛羊肉。

民间向来认为，“腊八粥”既养人，也“养树”。清《房县志》卷十一《风俗》称：“腊八日，以

探访鱼类“庇护所”

◎ 宋成均

历史遗存的长江鲟原种，更有圆口铜鱼、胭脂鱼、岩原鲤、长薄鲛等长江珍稀精灵。它们不是被简单对待的养殖物，而是被赋予独特生命意义与尊严的个体，每一条鱼都拥有专属的生命档案，详细记录着从诞生之初的稚嫩到成长历程中的每一步变化、健康状况的起伏。

走出车间，基地室外那片开阔的水域，如同一面巨大的生态之镜。17992平方米的室外鱼池在阳光“轻抚”下，波光粼粼，为鱼类构筑起亲近自然的乐园。仔细观察会发现，这些鱼池依据不同鱼类习性精心打造，水流或舒缓如诗，或奔腾如歌；水深巧妙变化，为鱼类提供了适宜的栖息之所；水质纯净稳定，如天空般湛蓝澄澈。基地配备的先进水质监测设备，时刻感知水温、溶氧量、pH值等关键指标的波动，以科技之力确保水域处于最佳状态，为鱼类创造了贴近自然又充满科技关怀的理想家园。

在基地负责人、四川省农科院水产所纪委书记周波的带领下，我们踏入繁育车间，进入孕育生命的神秘殿堂。周波指着那些微小却充满希望的鱼卵，自豪地说：“这些鱼卵虽小，却似生命火种，蕴含着巨大能量。去年，这片土地

长江，宛如大地奔腾不息的血脉，用雄浑与温润，勾勒出一幅波澜壮阔的生态画卷，见证了无数生灵的生衰。长江鲟，这一古老而神秘的“水中活化石”，走出了往昔的濒危困境，迎来了重生的曙光，奏响一曲生命的强音。

踏上前往四川省宜宾市长宁县龙头镇官兴村的路途，仿佛置身于一场充满希望的朝圣之旅。车窗外，田园风光如诗如画。当农业农村部长江上游珍稀特有鱼类保护基地——宜宾长江鲟人工繁育基地映入眼帘，我们更感到它宛如一颗璀璨的生态明珠，静静闪耀于这片充满生机的田野之上。这里绝非普通鱼塘，而是凝聚人类智慧的现代化水产养殖殿堂。

走进基地，两座现代化建筑——救护车间与繁育车间，宛如威严的守护者，默默守护着这片生命的领地。步入车间，恒温恒流的鱼池错落有致，恰似精心镶嵌的宝石矩阵，共同构建出一座充满科技感的水下实验室。透过透明的玻璃幕墙，一幅奇妙的生命画卷在眼前徐徐展开。工人们如同虔诚的艺术家，眼神中满是敬畏与慈爱，小心翼翼地呵护着一个灵动的生命——那些珍贵的鱼类。这里，不仅栖息着17尾犹如

忠诚铸警魂

◎ 李青岳

惊回首

一年又冬

晨曦中，你矗立在车水马龙的街心

一只口哨，两只手

把汹涌的车流拉扯成丝滑柔顺的腰带面

滋滋、滋滋，捺得万千味蕾垂涎欲滴

骄阳下，你守护在孩子必经的路口

一只口哨，两只手

把嬉闹的调皮蛋串成晶莹剔透的糖葫芦

哗啦、哗啦，搅得万千父母眉开眼笑

风雨中，你穿梭在扶危救困最前沿

一只口哨，两只手

把藏蓝的赤子情铸炼成风驰电掣的加速度

快点、快点，急得万千颗心跃出胸膛

三十年、四十年的岁月就这样度过

在坚守中，栉风沐雨为人民

在战斗中，披荆斩棘铸警魂

惊回首

退休来临

仪式上，你站立在荣退队伍最前列

一袭藏蓝，两鬓白发

把行进的番号声喊成气壮山河的冲锋号

嘹亮、嘹亮，赢得全场雷鸣般的掌声

警旗下，你紧握拳头重温入警誓词

一袭藏蓝，两鬓白发

把忠诚的信仰演绎成斩钉截铁的执行力

敬仰、敬仰，博得同事战友肃然起敬

人群中，你昂首挺胸意气风发往前走

一袭藏蓝，两鬓白发

把严整的作风熔化为顶天立地的精气神

一群人、一辈子的征途就这样走完

在坚守中，栉风沐雨为人民

在战斗中，披荆斩棘铸警魂

惊回首

你的身后

又是几群人、几代人

前赴后继、纷至沓来，络绎不绝……

三十年警旅人生而立，热血热情热忱为人民

四十年警旅人生不惑，信仰信心信念铸警魂

岁月无痕但静好

长风浩荡愿更好

克兰河

◎ 王振国

克兰河呵克兰河，一个古老美丽的传说

你用山城母亲的乳汁，滋润各族人民的生活

你从远古走来，发源于阿尔泰山南坡

冰清玉洁的身姿，催开浪花朵朵

你伴随着历史脚步，见证了岁月磋砣

穿越林海，泛起碧波

一路向南转头向西，汇入额尔齐斯河

你是高山的杰作，你是流动的贝罗

你是大地的华章，你是传唱的飞歌

你是翱翔天际的猎鹰，你是诗人意境的眼眸

你是春意盎然的使者，你是夏天跳动的音符

你是金秋丰收的希望，你是冬日冰封的唱和

因河而兴，传颂千古；风景如画，绿意婆娑

赓续草原文明，燃烧人间烟火

激流奔涌的气势，似千军万马奔腾

碧波荡漾的景色，像张开臂膀胸襟宽阔

缓缓流淌的从容，让时光不灭岁月重磨

勤劳勇敢的人民，巴里巴盖是你的魂魄

啊！美丽的克兰河，我曾为你着魔

卫国戍边的军旅生涯，顶风冒雪去巡逻

漫漫修远的长路，一同并肩走过

不能忘，不忘记

峥嵘岁月的记忆，永远珍藏在心窝