

# 归乡的路

□ 樵隐

每逢佳节,我必是想着回家的。  
那里有我的童年、耕牛、  
山坡、草垛、四十年前种下的木槿花  
和已是年迈的父母,  
他们像那轮旧时明月  
高悬我人生飘泊的天空  
洒下缕缕慈祥的清辉。

朋友们常在这个时候,  
相约外出看好的风景,  
而我总说:父母在,不远游。  
父母是最圆的明月,儿孙是月下的酒杯。  
春节如此,中秋亦然  
过去如此,而今依然。  
我想回去,我要把这些年年都有的相逢时光,  
拧成绳,紧紧地系住  
这份前世今生修来的亲情,  
一丝一毫一分一秒都不许溜走。

可归乡的路曾经是那样的弯曲,  
泼出去的水,回不去的少年郎,  
山沟沟怎样才能留住一只远飞的凤凰。  
归乡的路曾经是那样的坎坷,  
说不尽命运的颠沛流离,  
深一脚浅一脚是我草鞋下的故乡。

归乡的路曾经是那样的遥远,  
夜半醒来,摸不到梦里家山小溪水,  
只留腮边两行相思泪。  
归乡的路曾经是那样的艰辛啊,  
贫穷限制了想象,锁住了春光,  
百里千里,竟成了逾越不过的沟坎。  
现实很残酷,理想欠丰满,  
多少年来  
家乡成了我梦魂牵绕的地方。

是改革开放的号角,唤醒了沉睡的大地。  
我们从一场春风读起,  
河流解冻,春雷惊蛰,阳光和煦。  
我们擎起一面特色的旗帜,  
风中猎猎,挥舞强劲,方向明晰。  
是新时代的科学论断,把握了小康社会的大局。  
我们为了一场全民的决胜鼓气,  
站准历史方位,响起嗒嗒马蹄。  
我们撸起袖子加油干,  
勇于担当,弄潮儿敢向涛头立。  
历史告诉我们:发展是硬道理,  
乡村振兴是一杆时代的大旗。

而今,归乡的路已成了风景,  
铺开一幅乡村画卷,青山绿水、溪山行旅。  
三改一拆,五水共治,  
扮靓了生我养我的家园,  
曾经灰霾的天空,擦净了沧桑的脸庞。  
曾经蒙尘的大地,披上了一片片新绿。  
而今,归乡的路非常快捷,  
高铁、高速公路直接修筑到了村里,  
整治后的村庄古朴靓丽,  
迎来了客人,建起了民宿。  
自产自销的土特产成了新宠,  
乡亲们的生活过得越来越富裕。

而今,归乡的路走得很自豪,  
路边小溪静静地流淌,  
房前屋后,美丽的庭院布满了阳光。  
牛栏做了茶书房,祠堂改成文化礼堂。  
岁月静好,父母安享着老年的时光,  
乡亲们内心充盈着获得感与幸福感。  
而今,归乡的路已不再漫长,  
与大城市只有一小时的交通圈,  
与小县城紧密相连,  
与世界有了物联网。

啊,归乡的路,回家的路,亲情的路,  
少小离家老大回,我在乡情乡音里陶醉;  
啊,归乡的路,小康的路,发展的路,  
我的家乡已不再是穷乡僻壤。  
一个村庄,紧跟一个新时代,走向新辉煌。



在永康博士英才联欢晚会上,原省人大常委会委员、省农科院副院长、本报《声边》朗读频道特约朗读者徐子伟,深情朗诵《归乡的路》。

记者 高婷婷 摄

## 江城子· 贺永康博士 大会召开

胡淮伟

乡音乡味忆乡愁,思无由,念勾留。  
往梦萦回,几度夏春秋。家宴欢联同盛会,  
情深处,泪盈眸。

邑邦腾越绘宏猷,话筹谋,数风流。  
欣看龙芯,骏业傲神州。更竞一人酬一事,  
桑梓馈,意难休。

## 为永康博士 大会诗写

王虎

连日层云密布,阴雨潇潇,欣逢博士大会召开,  
游子荣归,居然感动上苍,  
天突发晴,丽日高照,心喜甚,故吟之。

雪欲压城风欲狂,  
却弥春意舞初阳。  
谁招故里莺啼早,  
缘有精英骏足香。  
志在新谋桑梓富,  
心凝良策八都强。  
华溪涓点应长忆,  
不尽乡情漫永康。

## 和王虎兄 《为永康博士 大会诗写》

王珍

岁月无声染鬓霜,  
怀乡常忆少年狂。  
村郊山野留踪迹,  
母校楼台温暗香。  
衣锦图圆桑梓梦,  
凝情堪铸钢铁梁。  
春晖寸草难言报,  
共捧丹心付永康。

## 观永康博士 大会菜谱有感 (新韵)

王珍

莫问乡音改几分,  
青阶小巷最萦魂。  
云笺千里邀相聚,  
乡味盈席泪雨纷。

## 记博士回乡(新韵)

姚李婷

活力永康新气象,  
尊贤敬士聚家乡。  
五金咏叹激情荡,  
一碗馄饨热泪装。  
引火烧油期业旺,  
扬鞭策马盼辉煌。  
改革再续描新卷,  
新岁平添几道光。

# 七月半的糖洋糕

吕丽盼

七月半是农历的七月十五,也叫中元节,俗称鬼节。乡下人家每逢初一、十五都会去庙里上上香,烧些元宝什么的。这一天还会专门在家中摆上些酒菜点心迎接先祖,以示缅怀,遥寄哀思。

永康人在这天除了烧香祭祖,还有个特别的说法,叫七月半,豆芥、糖洋、粿。这说的是七月半这天专门制作的几种点心。

豆芥颜色青翠,入口带着丝丝咸香,形状和制作方法都颇似如今流行的可丽饼,只不过用的是早稻米与天罗(丝瓜)叶磨成米浆,用盐调味后再用平底锅摊制。加热后的天罗米浆凝结后表面生出许多气孔,永康人也打趣地叫它麻脸豆芥。

唐先镇并不流行豆芥,儿时只在古山的姑父家吃过一次,至今想起仍觉余味绵长。糖洋糕也是米浆做成,只不过加的是糖,制作方法也比豆芥更为繁复。粿指的是糯米粿,用糯米粉做皮,制作手法与杨梅粿相似,只不过永康人做糯米粿多为咸馅儿。三种小点中,只有糖洋糕是甜点,是我的最爱,给儿时的我留下了深刻的印象。

大舅家在五指岩山中,一出老屋后门便是几户人家围成的开放式小院,门廊上有台石磨,是农耕社会机械化前家家户户必备的农具。虽然长期没人使用,转磨的架子却一直静静地挂在房梁上。我总喜欢和大舅家与我同龄的表姐一起围着磨盘玩磨豆腐的游戏。两个个体也才够着转磨手架的小人,做出一副煞有介事的样子,一人一边扶着架子转起磨盘,好似有人在边上添了泡涨的豆子,磨出的豆汁儿从石磨间渗出,沿着磨盘嘴滴到了桶里。

喔唷,你两个这么喜欢磨啊!外婆路过小院,撞见正在磨空气的我们,笑着说,这么喜欢磨,我米泡点儿来让你两个磨磨,糖洋糕啊好做点,过两天便七月半了,我们自己做点儿,就不用去唐先集市买了。

初生牛犊,可没觉着磨米浆跟空气豆子有什么两样,于是便毫不犹豫地应下了这活儿。说干就干,外婆便泡下了两桶早稻米,一桶加了白糖,另一桶则加了红糖。虽然看着两个大铁桶心里还是偷偷咯噔了一下,可嘴上傲着呢。加了米的磨盘比起空磨沉了许多,但随着想象中添加磨料、汁水滴落的画面变得真实,小娃娃贪玩的心思也被挑起。然而与磨盘的热恋期,随着桶中米水迟迟不见下降而渐渐消磨。几番折腾,米浆没磨出多少,手掌倒是磨出了水泡,硬气的两人只好灰溜溜地坐在一旁让扫尾的外婆和大舅妈看笑话。

磨好米浆,接着便是蒸糖洋糕了。大锅中倒水,放入蒸笼,垫上一层屉布,待蒸汽上来,舀上一瓢白糖米浆,均匀地倒在蒸布上约一到两毫米厚,盖上蒸笼盖,待笼中米浆凝固,再倒入同样厚度的红糖米浆,盖上盖,反复操作几遍,待屉布中褐白相间的米浆有六或八层即可,这最后一层定是褐色的红糖米浆层。及至最后一层完全凝固,取出晾凉,切成棱形,便是一道极好的夏日小点。

尽管儿时还不懂排列组合,却也能把六层的糖洋糕吃出个八九种风味。比方说,一层一层吃,就有两种口味,两层一起吃,又是一种口味,三层也有不同口味的两个口味,多种排列组合之后,直到最后取上一块一口咬下六层。炎炎夏日,层层叠叠的糖洋糕经过舌尖味蕾的洗礼,悠悠地落到胃里,成了这漫漫夏里的小确幸。

如今生活丰富起来,糖洋糕也不再是七月半才有的稀罕之物。只要馋了,回到老家便能在市里的小吃铺或集市的点心摊上看到它的身影,甚至还有商家效仿切糕在最上面一层撒了葡萄干以增加风味和口感。可不知为何,糖洋糕变得如此常见,心里却反而少了几许期待。也许是触手可及的丰富物资,夺走了几分生活的新鲜感和仪式感,让我们忘却了有种等待的欢喜,叫做七月半的糖洋糕。