宁波晚报
责编/李菁 审读/胡红亚 美编/许明 照排/余佳维

番薯线粉

□赵解放

早年间的农村，每当番薯收获的季节，总有一些农家张罗着制作番薯线粉，但如今却很少见了。

“线粉”是现在城乡普遍流行的叫法，在我们浙东地区，有叫“粉丝”“粉线”的，有唤“干面”“面干”的，也有称“豆面”“冬面”的，但“粉条”肯定不是宁波人的叫法。平常见到的线粉，一种为乳白色，色泽亮白，晶莹剔透，那是豆类、马铃薯线粉，而外色微深，略带一丝浅灰的则是番薯线粉。我们四明山区，多以番薯线粉为主。

每年的秋天，村民们将土里挖掘来的番薯倾倒在清粼粼的溪水边。妇女们卷着裤腿弓着腰麻麻利利地又扫又刷，男人们撅着屁股又抹又搬，忙得不亦乐乎。小孩们光着脚丫漫不经心地踩来踏去，嘴馋的捧起来就咔嚓咔嚓啃上几口。

番薯洗净后进行碾碎。早先碾碎靠手工操作，累且低效，后来有了一种专门榨碾的机器，为农户提供有偿服务。这种榨碾机状似农村的风车，但略小一些，一通电源，肥粗的番薯被铁斗轰轰轰地吞进去，转眼化作稠浓的腐汁。

腐汁一桶一桶拎往埠头。埠头旁预备有空缸、空桶等大型容器，以及蚊帐布、竹筛子、木棒等用具。先在缸、桶口沿上横搁简易的竹、木“井”字架，摆正竹筛子，内摊一张一平方米见方的蚊帐布，随后将腐汁一勺一勺舀入，边掺清水边用手指来回搅拌片刻，再用力揉挤，稀释的浆水哗哗淋入缸、桶内。滤剩的粉渣，一般作喂猪之料，但也有农户搓成饼状，在油锅炸了当小点心吃，别有一番风味。浑浊的浆水满上缸、桶沿，需经一宿的沉淀，天亮后倒去废水，底下便赫然出现一两寸厚、白润润的一层沉淀物，即所谓的“粉浆”。湿的“粉浆”黏滑稠腻，白如嫩豆腐，须一铲一铲挖出，装在洁净的器皿里，端回家制作线粉。如不制作线粉，则摊在箪匾上晒成干粉，是作勾芡、烧糊羹的原料。

制作线粉的工艺大致分为“热煮”和“冷轧”两类。“热煮”的人手需要较多，分工明确，有烧火的，有搅拌的，有支漏具的，还有捞取和晾晒的。通常在空屋或院落里搭一口大锅，锅底柴火旺烧，锅内热水沸腾。离锅口一米高处架一副漏具，在三五步外还得准备晾晒的竹竿、木架、箪匾或芦席。制作前先将粉浆在大木桶内调成黏稠的糊状，并调兑微量的明矾，搅拌均匀后盛进面盆，倒入漏具内。面糊穿过漏具的细孔，顷刻间化作百余条白线，有条不紊地淋入沸水中，一瞬间变成淡青色。负责捞取的人操着竹夹子用最快的速度捞起，扔进身旁的冷水槽冷却，再取出后上架晾晒。

相比之下，“冷轧”的工艺程序略显简单，只请本村一名专业人员上门制作，也不必另行垒灶搭锅，直接在日常的灶台上操作。提前烧开一锅水，滚水之上覆盖一只车轮子般的圆形竹器具，俗称“甑”。甑底摊一方白布，粉浆在桶盆内调匀后，一勺一勺往甑里舀，然后盖严甑盖。待甑内的面糊在腾腾热气中化稠、转色，再继续一勺一勺均匀地浇淋在面糊之上。整个过程反复而繁琐，约摸四五个小时左右，直到面糊高度碰触甑口边沿方才完结。面团蒸透后，连同甑盘一道儿端起凉在桌上。经两三天间歇，甑里的面团慢慢冷却，由软变硬，专业人员会准时登门拆甑，桌上垫下竹筛子，把面团面朝下整个儿覆出来，拆去甑具。面团裸露在众目之下，下青上白，中心有酒杯大小一轮圆孔，酷似一具石磨。三五日后，面团色泽全青，通体石硬，专业人员便抱至空屋，在中间的圆孔内插入木轴，对准轧机的榫卯轻轻一套，严丝合缝，然后身子在一侧的椅子上坐定，将镂满细孔的金属刨刀架在竖立着的面团外沿，手握圆轴外侧的小把子，逆时针一转，金属刨刀的细孔下嗦嗦地钻出细细长长的白色丝线来。

线粉一挂一挂缠上竹竿，晴日屋外晒，雨天室内晾。干后一把一把缚好，密封收藏，或馈赠亲友，或自家享用。在农村婚丧嫁娶的宴席上，在第一道大菜（头汤，也叫全家福）里它是必不可少的。线粉制作完毕，“热煮”的会留下一些“块垒”，“冷轧”的也有剩余的“下脚料”，这些“疙瘩”也是宝贝，有的人家会切成细片，和菜羹一起煮，吃起来溜滑软绵，为小孩子所爱；有的人家切片后晒干，待到年底放“胖婆”（米胖），放出的“胖婆”酥脆喷香，味道胜过年糕片。

这是我记忆中制作番薯线粉的情景。如今，随着农村生活水平的提高，似乎谁也不愿再去辛苦捣腾了。

祝家渡老街

□袁杰

上世纪七十年代的祝家渡，南有慈江水路，北有萧甬铁路，交通便利，是新桥公社驻地所在，下辖祝东、祝西、祝江等十几个大队，乃方圆几十里内闻名遐迩的重镇，素有“困黄山，坐石步，最要快活祝家渡”的美誉。

每逢市日，山南山北、河东河西的商贩客户皆慕名而来，把街道挤得水泄不通，从老街二楼看下去，晴天是一片草帽和黑压压的人头攒动，雨天是一片斗篷、雨伞浮动。

我记事的时候，公社驻地已迁至三七市，但村里的老街逢农历三、六、九市日依旧繁华。

祝家渡老街呈“工”字形，由两条横街和一条直街组成，我们村里人称北面的横街为上街头，南面靠江的为下街头。

凌晨三四点开始，争抢好位置的商贩踩着街上的大石板，发出的“咯噔咯噔”声响，络绎不绝地传到街边的住户家中。五点多，上街头东入口的米厂机器的轰鸣声，彻底唤醒了沉睡中的祝家渡。

米厂西边挨着几家点心店，早就冒出了烟火味，吸引没吃早饭的商贩。一个大饼夹一根油条，算是一顿丰盛的早点了，稍讲究点的，最多再来一份香浓的咸豆浆。

点心店前摆满了南北山民们伐来的柴火、自制竹制品（竹椅、淘箩、晾竿等）。横街和直街转弯处有几家咸货海鲜挨着水果摊，五金店和理发店在他们身后隔街相望。

第二批顾客是背着书包的学生，三五成群地穿过上街头，集聚在点心店前，手里捏着粮票或钱，争前恐后地叫着大饼油条、年糕团，条件好点的到包子铺来份馄饨、包子。

临江的横街——下街头，当然是靠水吃水，主要都是些江鲜的摊子，有时河埠头还会停着山北人卖大白菜的石船。

那个时候街上主要都是些家用的什物，以及各类肉摊，大部分蔬菜几乎每家每户都自己种。

外村的人，近的就过来凑个热闹，买点新鲜；远的都是想好买啥，然后有目的地找摊子。而本村的人，哪怕不买东西，也过来到点心铺里吃碗馄饨，坐一坐，跟熟人拉拉家常。

街上几乎人手一个菜篮子，有长的短的方的圆的，有竹编的、塑料的。我记得老妈提了一个长方形的，这一头放蔬菜，那一头放荤腥，免得串味。

街宽不到一丈，两边摆了摊后，中间就只剩下不到一米来宽的走道。每当假期，我就经常跑到同学家的豆腐铺去玩，坐在店里看着街上游动的人流。老妈会顺便让我带上碗，去他家买几毛钱的豆腐。同学爸妈特别热情，有时候，还用油纸包点油豆腐、香干、素鸡让我带回家尝尝。

约摸九点半左右，赶集的人像退潮一般逐渐散去。卖了东西的商贩，便乐呵呵地数一数这市收入，到信用社把钱存好，仔细地把存折用布包好，放进内袋。

有时他们也会到下街头的供销社买点百货，如果是女人一起来的，大多会扯点布，买点开司米，到裁缝店做身衣服，隔几市来取。

时光载着老街，又走过了30年。

如今，再也没有了市日一说，好多店铺随着老一辈人一起消失在记忆中，买卖都集中到了新建的小菜场里。

清冷的老街上，已经很难看出当年繁华的痕迹，只有理发店还一如既往地敞着那扇掉光了漆的门，街上良久才会有个行人出现，很快便消失在街角。

总第6870期 配图 胡龙召 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn