



守光

本报记者 孙亚妮

午夜时分,国网江苏省电力有限公司徐州市铜山区供电公司电力调度控制分中心依然灯火通明。电子屏幕上,线路走向、负荷曲线、潮流数据不断闪烁。调度员们目光专注,手指在键盘上飞快敲击,他们的每一次指令,都是守护电网安全运行的“第一道防线”。

“调度工作没有‘白天黑夜’,电网运行是24小时不间断的。”副值调控员张家珩说。

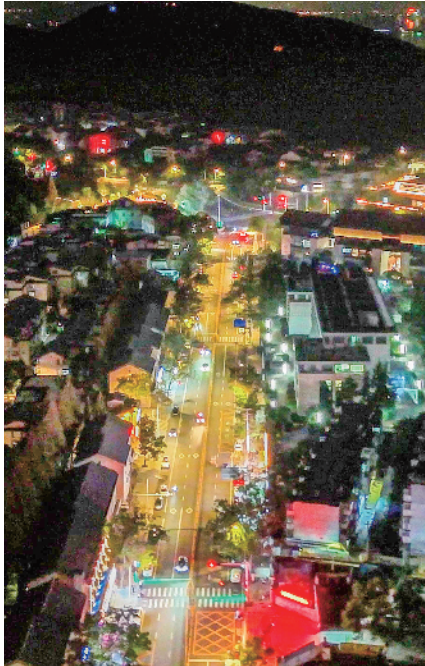
凌晨两点,突如其来的系统警告信号划破夜的寂静。张家珩迅速操作电脑,调出故障区段,判断设备运行状态并下达调度命令。“这样的不眠夜,已经成了常态。”他笑着说。

随着指令下达,供电抢修系统即刻响应。夜色深处,抢修车辆亮起的警示灯像流动的星光。

尽管夜间抢修的难度和风险都远高于白天,路面光线不足、温差大、操作空间狭窄等问题难以避免,但铜山区供

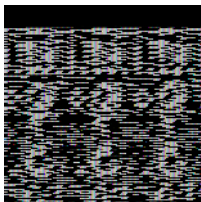


配网系统工作人员日夜守护着城市的光。受访单位供图



电公司的抢修人员凭借丰富的经验和精湛的技术,有条不紊地进行着各项工作。“再晚再难,也要以最快速度把电送

上。”他们说。
凌晨四点,同样处在忙碌状态的还有配网系统。厚厚的工作笔记本上,密



扫码看视频

家乡味道·一味一故乡

烙在记忆里的菜煎饼

◎梦小迪

作为土生土长的徐州人,徐州的美食是刻在我骨子里的味觉烙印。街巷里飘着香气的米线、炖得酥烂入味的把子肉,都是寻常日子里的美味慰藉,可在我心里,最魂牵梦萦的始终是那一口菜煎饼。它裹挟着沉甸甸的麦香、母亲灶台前忙碌的身影,细细烙进那层金黄酥脆的饼皮里,成为跨越四十载岁月也未曾淡去的温暖记忆。

回想起30多年前,我不过十来岁,家住在徐州南部一个普通的小村子里。那一口口被烟火熏得黝黑发亮的鏊子,是徐州人家最珍贵的“烟火图腾”,承载着一家人的温饱与期盼。

我家的鏊子就支在厨房靠窗的位置,母亲总是天不亮就起身,开始准备一家四口的口粮。深知我们姐弟俩对菜煎饼的偏爱,母亲几乎每天都要围着鏊子转,她揉面的动作娴熟得带着韵律,雪白的面粉在陶盆里与温水交融,经她掌心反复揉搓、按压,渐渐成了软硬适中的面团。“要的就是这股韧劲,烙出来才够脆,嚼着才有麦香”,母亲边揉面边念叨。

趁着醒面的工夫,母亲走进后院的小菜园。小菜园里,绿油油的韭菜嫩得能掐出水来,紫莹莹的苋菜像撒在园子里的碎霞,刚刨出的土豆带着泥渍,还有架上垂着的黄瓜、地里冒头的青菜,都是大自然馈赠的鲜灵食材。作为地道的农村人,自家菜园里的蔬菜摘下来简单冲洗就能入馅,这带着泥土气息的新鲜,正是菜煎饼最地道的“底色”,也是如今在城里再难寻到的纯粹滋味。母亲把摘好的蔬菜抱回厨房,竹筐箩里堆得

像座小山,连水珠都泛着暖意。

烙饼的鏊子被柴火舔得渐渐发烫,母亲手持那把磨得光滑的木质煎饼刮板,从醒好的面团上揪下一小块,摊在鏊子上,然后转动刮板,片刻的工夫,面饼就铺满了整个鏊子,“滋滋”作响后,麦香瞬间随着热气蒸腾开来,漫出厨房,飘向门前的巷子里。

徐州菜煎饼的“江湖气”,全藏在这火候的拿捏里——火小了,饼皮软塌塌没嚼劲;火大了,边缘焦黑会抢了麦香。母亲却像与这口老鏊子有了心灵感应,手持刮板轻轻转动、按压,待面皮边缘微微翘起、表面泛起金黄时,便迅速揭起,动作干脆利落,看得我在一旁直拍手叫好。

饼皮烙好后,母亲把蔬菜切细,拌上盐、胡椒面,撒一把炒得喷香的黑芝麻,偶尔还会从瓦罐里摸出个自家母鸡下的土鸡蛋,打在馅料里拌匀。那股鲜香混着蛋香,能把院角打盹的花猫都勾得直蹭门槛。

我最爱看母亲铺馅的模样,她将拌好的菜料均匀地铺在温热的饼皮上,再盖上另一张刚烙好的薄饼,用刮板沿着边缘细细按压,把馅料牢牢锁在里面。鏊子的温度慢慢渗透进去,蔬菜的颜色渐渐变得柔和,韭菜的绿、苋菜的紫、土豆的黄在薄皮下晕染开来,像一幅鲜活的田园水墨画。

等到母亲将饼对折两次,用刮板切成四瓣时,香气早已冲破厨房的门,勾得我踮着脚在灶台边打转,连口水都快流了下来。

“小心烫!”母亲笑着递过一块,我

迫不及待地接过来,吹了两下就大口咬下去。外皮的酥脆在齿间“咔嚓”碎裂,内里的蔬菜还带着几分脆嫩,麦香的醇厚、蔬菜的清鲜、芝麻的香润,还有鸡蛋的嫩滑在舌尖层层绽放,烫得直呵气也舍不得松口,只含糊地喊着“真好吃”。

那个时候的农村娃娃,常会揣着各家做的菜煎饼,和小伙伴蹲在村口的老槐树下分享,你一口我的韭菜馅,我一口你的土豆馅,笑声混着饼香,飘得很远很远。那口纯粹的美味,是童年最珍贵的馈赠,也是长大后无论吃过多少山珍海味,都无法替代的念想。

后来,我在徐州城里工作、安家,回老家的次数越来越少。每当乡愁涌上心头,就会在街巷间寻觅家乡的味道。如今,菜煎饼早已成了徐州美食的特色招牌,街头巷尾的小摊前总排着长队,摊主们的手艺个个炉火纯青,饼皮烙得金黄,馅料搭配也愈发丰富,可每次咬下去,总觉得差了点什么——城里的蔬菜虽干净,却少了老家韭菜经晨露浸润的清甜,没了苋菜带点泥土气的鲜爽,也没有老鏊子的烟火气,更没有母亲掌心的温度,味道再香,也少了几分能浸润

心底的暖意。

知道我最念着这口,每次回乡下老家,70多岁的母亲总会提前好几天就开始准备。她慢悠悠地走到小菜园里,摘最嫩的韭菜、最鲜的苋菜,把土豆削得干干净净;提前把老鏊子找出来,用丝瓜瓤反复擦洗,再架起柴火慢慢烘干。如今她的动作没了当年的利落,可当那口老鏊子上再次飘起熟悉的香气时,我知道,有些东西从未改变。

母亲把切好的菜煎饼递到我手里,眼里满是期待:“快尝尝,还是家里的鏊子烙得香。”

咬下那口酥脆,听着她絮叨“城里的菜哪有自家种的鲜”“这鏊子用了几十年,比电饼铛靠谱”,忽然就红了眼眶——这菜煎饼的味道,是徐州的水土孕育的本真,是母亲用岁月沉淀的手艺,更是游子心头最软、最暖的牵挂。

如今的徐州农村也换了模样,可那菜煎饼的香气,却始终在记忆里鲜活。这味道藏在饼皮的酥脆里,融在蔬菜的鲜爽中,浸在母亲的温情里,成了我与徐州、与故乡最绵长、最真挚的羁绊,伴着我走过每一个春夏秋冬,温暖着每一段时光。

分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味,徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动,通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”,让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城(扫描左侧二维码),更多好物一键到家!



扫码选购 品尝家乡味道