

童年千层糕的味道挥之不去

阅读提示

在我们老家碧湖,七月半和八月十五这两个节日,以前一般人家都是吃千层糕或者米豆腐的。童年千层糕的味道,至今挥之不去。

小学课本里有一篇《千人糕》的文章,讲的是千层糕是成千入共同劳动的成果,做千层糕的米是农民种的,农民种地的工具是工人制造的,要经过这么多人的手才能做成千层糕,为的是让学生懂得千层糕来之不易,从而更加地珍惜生活。

丽水各地风俗不同,在我们老家碧湖,七月半和八月十五这两个节日,以前一般人家都是吃千层糕或者米豆腐的,因为这个时段刚好收了稻谷,有了粮食,可以借口节日改善一下。青田人过年喜欢做千层糕,作为礼物送人,很受人喜欢。用肉片和蒜苗一炒的千层糕香喷喷,甜腻可口。

做千层糕有许多道工序。首先要先浸好米,然后磨成米浆,放上一种叫“活花米”的药,米浆会变成黄色。将蒸笼摊上布(土话叫炊巾),布要摊平。等锅里水烧开了,将一小碗米浆舀到布上,摊匀,盖上锅盖。烧个10来分钟,锅里的水蒸汽上来了,说明这层米浆熟了,再浇上第二层、第三层……一直做到十来层,等千层糕凉了以后,就可以一层一层地掀起来吃。

米豆腐就简单一点,将米浸透,磨成米浆。米浆里放稻草烧的灰汤,有碱的味道与颜色。将灰汤水倒在锅里烧开,然后倒进米浆,慢慢地搅和,搅和到一定的程度,米浆差不多也熟了,变成了米糊,将米糊舀起,等冷却了以后就是米豆腐了。

做米豆腐的火候要控制得比较好,火不能太旺。太旺了,米浆焦糊,但是还没有熟;如果火太小,一时半会不会熟。总之是

要做熟,而不能焦糊。

孩提时代正是物质困乏年代,经济困难。在农村,好多东西是可以实物换的,这对于现在的年轻人来讲是不可思议的。比如1斤半米换一斤粉干,或者2斤谷换1斤粉干。农忙季节,温州人经常挑着菜咸来换米,一斤米换一斤菜咸。

千层糕是作为零食挑到村里换米的。“千层糕哦!米豆腐!千层糕哦!”嘹亮的叫卖声在耳边响起,乡村小道上有一个微微发胖的碧湖女人挑着箩筐来换千层糕了,箩筐上面一头放着千层糕,一头放着米豆腐,箩筐的下面放着装米的袋子。

当时的行价是,1斤米换1斤米豆腐,1斤2两米才能换1斤千层糕。听到叫卖声,小孩自然会流出口水,那透亮亮的千层糕是多么地美味诱人啊!

有的小孩父母不在家,会偷偷地将米拿出来换,万一被父母发现,定会遭来恶骂,有的还会遭受皮肉之苦。

因为父母不同意换,有的小孩子听到“千层糕哦!”的叫卖声,非常反感。微胖女人叫一声“千层糕哦!”调皮的小孩回应一句“害人刀哦!”一叫一和,非常押韵。

家庭困难的,不会拿米换千层糕,像我家从来不换,因为温饱都解决不了,根本不会奢侈,只有节日到来,才会做千层糕。

饥饿的记忆,留在我苦涩的童年里,但千层糕的味道,至今挥之不去。

(市区 吕云兰 68岁)



临屏题照

(一)

摇曳纤姿随意舞,
漫山遍野展娇妍。
生机无限砺坚忍,
暗恋花言狗尾仙。

(二)

城市上空郊野望,
天高云淡见阳光。
梅霖渐隐炎蒸现,
早晚清风健步忙。

(三)

西南浙域大花园,
云淡风轻碧玉天。
绿水青山仙境地,
千年古邑谱新篇。

(市区 叶锡华 62岁)



(市区 李锦华 69岁)

七夕鹊桥赞

千里飞奔筑鹊桥,
牵连天地曲情遥。
祥禽为解相思苦,
不觉浪高银汉迢。

(市区 何少布 69岁)



嘴上没毛办事不牢

一天早上,我正在刮胡子,孙女走过来问:“爷爷,你是不是要出门啊?”我点头称是。孙女说:“那你帮我买一本《成语故事》吧。”我答应了。

谁知办事不顺利,磨到天快黑了我才赶上最后一班车回家,给孙女的书也没买成。我只好对她说:“下次去县城一定给你买。”

孙女听了,埋怨道:“谁让你刮胡子的,嘴上没毛,办事不牢。”

(王喜林 55岁)



数独

								9
2				1		6		
	5	8	2		4			
	6		1				7	
		2				5		
	3		4		7		6	
			3			1	8	
		4		7				5
9	7			2				

根据9×9盘面上的已知数字,推理出所有剩余空格的数字,并满足每一行、每一列、每一个粗线宫(3×3)内的数字均含1-9。



云端坠落



靠谎言铺路的人,最终会为之付出惨重代价。

刘志/作