

■ 奉人纪事

陈书华

糖糕是一种以面粉、白糖或红糖为原料制作的特色传统小吃,是原先宁波街头常见的老底子油炸小吃,阿拉都喜欢拿来当早餐或者点心,五分钱、一两粮票一只。午后三四点钟,摊主也会再热起锅煎炸,买主多为放学回家的小孩子。随着一声声吆喝,孩子们纷纷赶到摊头前,围着炉子,排好队,耐心地等候油黄松脆的糖糕出锅。刚出锅的糖糕,又热又甜,香脆软糯,味道交关赞。我也是这支队伍中的一分子,只要兜里有几个钱或粮票,必定会上去凑个热闹,买上一个,垫垫读了一天书早已空荡荡的肚子。

我吃过的糖糕,外形酷似

“人”字模样。说起来,糖糕像极了拗弯的油条。糖糕和油条制作原理确实很像,不同的是油条是咸的,糖糕是甜的,糖糕吃起来比油条更加紧实,更有饱腹感。

制作糖糕时,师傅在面皮上淋些稠稠的糖汁,而后把面皮对折,再斜斜地切成较短的一条条,最后丢进油锅去炸。生的糖糕面胚,一旦丢入滚烫的油锅,便慢慢膨胀、撑开,从“白若凝脂”到“金黄如蜜”。双面翻动,让糖糕均匀受热,渐渐地,人字形也出来了。老到的师傅会将人字形从中间再微微挑开些缝隙,糖糕膨胀得更大了,夹在里面的糖糊也被炸透成了金黄色,犹如盛开的花朵般绚丽夺目,香气也随之弥漫开来。

刚刚炸好的糖糕,外面有一层

糖糕

薄薄的酥皮,裹着层被炸过的糖霜,仿佛动动嘴就能咂摸出甜滋滋的味道。老饕更爱从中间拐角处吮起,先掰开,啃人字形拐角部分,焦脆酥甜,是整块糖糕最好吃的部位,一口咬下去发出“咔嚓、咔嚓”声响,酥脆和香甜的感觉立刻涌到舌尖。整个糖糕外酥里松,再往下咬,却又是松软的口感,酥碎的表皮里有一个个松软的大气孔,丝丝香甜随着牙齿的嚼动弥漫开来。

吃糖糕有个诀窍,就是现炸现吃,炸好即食。因为,这样吃最能体现糖糕香甜酥脆的特点。刚出油锅的糖糕,外形立挺齐整,咬进口中,油糖烫热,嚼劲十足。久放后,就变得软塌塌,表皮不再松脆,吃起来犹如嚼冷饭团,味道就不那么好了。知道这个秘诀的食客,大多喜欢趁

热吃,哪怕烫嘴、污手,也肯定大嚼特嚼。以前孩子们每次吃糖糕,手上满是油渍,衣裳也难免不落几滴油渍,任用纸巾或手帕揩擦,就是揩擦不干净。无奈,只能回家去,用肥皂洗了。至于衣裳上的油污,若是洗不干净便没了办法,只好由它去了。一旦被家里大人发现,难保不是一顿斥责,而后被告诫:“下次吃东西,可要注意了,千万不要再弄脏衣裳。”大人心疼衣服,要知道那会儿一件衣裳可是“新三年,旧三年,缝缝补补又三年”啊!

时光荏苒,糖糕的身影已渐渐淡出视线,今天,油条依然可见,糖糕的身影,却慢慢看不见了。萦绕在年长一代耳畔的吆喝声,也成了最为醇厚的宁波老底子味道的深深回味……

■ 童真岁月

儿时的早餐

冯秋玲

我平时的早餐都是汤面加鸭蛋加蔬菜,十几年不变。今天早上,先生提议吃热泡饭加油条蘸酱油,我开心地吃着,思绪却回到了遥远的儿时。

儿时,物质匮乏,早餐花样极少。慈爱的父亲,一个典型的“上海男人”,却有一个不容含糊的规定:早上不得空腹出门,除非有他同意的特殊情况。

我们吃得最多的早餐是热泡饭加小菜,加的小菜还算丰富,比如酱菜、咸鸭蛋、油炸豆板等。实在没有这些,就吃前一天的剩菜。总之,每个早上,爸爸让我们都要吃得肚子饱饱才放心。为此,他每天都起得很早,做好早饭,叫我们起床。一年四季,风雨无阻。他这样做,也培养了我们从小不赖床的好习惯。

吃油条的机会是很少的,因为那要花费宝贵的粮票。所以,吃油条蘸酱油,很难得。有一次,居委会给每家每户发了灭鼠药,这灭鼠药最佳的搭配是新鲜的油条。那天,哥哥、妹妹捷足先登,拼吃了半根油条,而我只能和老鼠拼吃剩下的部分。为此,妹妹在好长一段时间里总讥讽我和老鼠最亲,说连吃油条都不忘给老鼠留一份。

也有特殊的情况可以不吃泡饭。有一回,6岁的我,给爸爸讲了一个故事。故事里有一个小女孩,很乖,帮大人做了好事,但她有个愿望,就是觉得“大饼油条配豆腐浆”

很好吃。爸爸当然听得懂女儿的故事,第二天我如愿以偿,吃上了想要的早餐。那顿热气腾腾、香气扑鼻的早餐,快60年了,还经常萦绕在我的记忆里。妹妹不吃泡饭有个绝招,就是说“肚子痛”。每隔一段时间,她都会嚷嚷肚子痛,爸爸每次总是笑笑,急急忙忙去给她做一份滴着麻油、拌着酱油、放着味精、漂着葱花、鲜美无比的阳春面。大概率妹妹的肚子痛马上会好。如果还是肚子痛,爸爸就会皱眉头了,因为妹妹可能真的病了,得去医院了。我家兄妹,如果有个头疼脑热的,通常情况下是趁热吃一大碗爸爸做的汤多面少的阳春面,然后闷头大睡,出一身汗就会好的。如果不灵,就麻烦了,就要打针或者吃药。

我妈是我爸手心里的宝,从我有记忆起,就没看到过妈妈做过一餐饭。但她是家里对饭菜要求最多的一个。那时的冬天,爸爸经常会托人给妈妈买一副牛筋,用煤球炉慢慢地炖一下午。牛筋切成一片片,妈妈把它们蘸酱油吃,据说很补。剩下的牛油,放在一个瓦罐里。冷了的牛油,很硬,用调羹敲敲,“剥剥”响。挖一勺,拌泡饭,比猪油香多了,也顶饿多了。那牛油拌饭的香气今天想起来还让我口水直流。

如今我已年过六旬,爸爸也老了,再也无力操持厨事了。我却常常回味爸爸做的早餐,如他用猪板油和着黑麻酥放绵白糖手工揉成馅的汤团,用鸡汤猪肉汤汁做成的汁水青菜年糕汤等。

■ 开卷有益

我爱看书

李根裕

回顾这一生,书籍始终是我最好的伙伴。书海泛舟,一生所爱。从小到大,我对书籍的热爱从未减退,它陪伴我度过了无数美好的时光。

从儿时起,书籍如同一扇神奇的门,引导我走进一个个奇幻与智慧的世界。我对阅读的热爱,便是在那时悄然萌芽的。小时候,我最喜欢的书籍是连环画,当时也叫小人书。那时候,物质条件有限,在同学手中偶然看到几本连环画,便千方百计借来看。14岁到21岁,我会去溪口书摊里看连环画。那时,连环画每本8分至2角2分,书摊看连环画每本要付费1分至2分,为了看书,我是很舍得这钱的。溪口书摊离家远,有时看了几本连环画到家很迟了,有时干脆宿在溪口表姐家。那会,我还经常攒钱买连环画,买了60本《三国演义》、21本《水浒传》、15本《说岳全传》、6本《林海雪原》、5本《杨家将演义》等。到1967年,我已有230多本连环画。

那一本本连环画,为我打开了一个全新的世界,岳飞的“精忠报国,还我河山”、杨家将的“抵御辽邦,守卫疆土”、戚家军的“驱逐倭寇,奋勇杀敌”等故事深深吸引了我;黄继光、邱少云、董存瑞、刘胡兰、赵一曼等英雄们的革命事迹深深感动了我。除了连环画,我还看了许多其它书籍,如《李自成》《荡寇志》《平

传》《四游记》《济公全传》《三侠五义》《林海雪原》《红日》《艳阳天》《欧阳海之歌》《沸腾的群山》《铁道游击队》等,还有些外国小说如《十字军骑士》《茶花女》等。每一本书都像是一扇窗户,透过它们,我看到了不同的风景,领略到了多样的人生和智慧。读书不仅让我开阔了眼界,还让我在内心深处找到了宁静。在书的世界里,我可以忘却世俗的纷扰,沉浸在文字的海洋中。我看书仔细,会记牢该书的中心内容、人名、地名,如“水浒一百零八将”,我会记牢人名、绰号,还会把看过的书讲给放羊的朋友和左邻右舍听,大家也很喜欢听我讲。

我一直有购买书籍的习惯,特别是从上世纪九十年代开始,我每年花几百元买书。这些书随着时间流逝,有借走、遗失、捐献等原因不在我这儿了,现在家中还有3000多本书,这是我的财富。书籍见证了我的成长和改变,记录了我的思考和感悟。每一本书都有它独特的故事,每一次翻阅都能带给我新的启发。

如今,我已步入老年,却依然保持着对阅读的热爱。我学会了用手机阅读,科技的发展让我能更加便捷地阅读。回顾一生,我深感阅读是一种幸福。它让我在有限的生命中体验了无限的可能,让我的心灵得到了滋养。希望我能继续体会到阅读的乐趣,让阅读成为我生活中不可或缺的一部分。

■ 岁月风铃

自家的手工年糕

林崇成

现在要吃年糕都是买现成的,从前,所吃的年糕多是手工年糕。做手工年糕可是件重要活计。

家庭做手工年糕的第一道工序是选好米料,多年的经验证明以20%的糯米与80%的粳米配比成年糕米最恰当。如果糯米多了,年糕会太软,吃起来黏牙;如果粳米多了,年糕会太硬,吃起来不柔软。第二道工序是浸米,是将配比好的米料浸泡在陶缸里,一般要浸泡半个月左右,使米粒充分吸收水分,膨胀至极点。第三道工序是淋米,将已经胀泡得

发酸的年糕米倒到竹箩中,挑到河边去冲淋,一边用水冲,一边摇动竹箩,直至发着酸味的米浆水被彻底冲洗干净。第四道工序是碾米成粉,将洗净晾干的年糕米挑到村里的碾子间,倒入圆形石槽中,由牛拉着圆饼状的巨大石碾将米压碾成米粉,再用米筛筛过,筛剩的粗粉粒再反复碾,直至全部碾成合格的米粉。第五道工序是搓粉,即在米粉中加入适量的水,双手搓粉,使之成为湿度适中的米粉。

接着是蒸年糕粉。家灶中的尺八大镬上放着竹制的蒸笼,蒸笼下沸水翻滚,蒸气弥漫,蒸笼上罩着圆锥形的铺着丝瓜络的蒸棚,打湿的

蒸笼布盖在蒸棚上,将年糕粉倒在蒸棚后盖上蒸笼盖,这叫上蒸。当蒸气穿蒸笼时,标志着年糕粉已经蒸熟,可以揉成年糕了。

关键的操年糕开始,又称打年糕、捣年糕,是一项很费体力的辛苦活。每个聚居的大阊门内一般都有一口捣臼,主要用途是搥艾馍团、米鸭蛋、年糕之用。揩洗干净捣臼旁已站着左邻右舍的男子们,个个摩拳擦掌,跃跃欲试,想在力量上一较高低。其中熟练者首先出场,他对着刚刚倒入的一蒸笼熟年糕粉,抡起捣杵,合着翻臼者的节拍一阵猛捣,几十捣下来立刻上气不接下气。旁边年轻的见了马上接手,一

阵快节奏捣搥后也憋得脸色通红,于是别人再接手,几番下来,熟年糕粉已弹性十足,可送上桌板定形了。

头臼一大团熟年糕粉到桌板,先做成猪头和元宝等吉祥物,也有人摘一小团熟年糕放入口中率先品尝起来,以肯定质量,其余都被众人搓成长条,经刻有花纹的年糕板一压便是成品年糕了。年糕稍凉后就码成一个个横竖交叉的方堆,七天后拆散凉透的码堆,浸入盛有水的年糕缸内长久保存。

年糕喻意年年高升,既可当点心又能当主食,如糖炒年糕、苔菜年糕、菜炒年糕、年糕汤饭等,都可即取即做,方便快捷。

■ 旅途见闻

顾剑萍

众所周知,上海迪士尼乐园是个热闹之地,与它仅距20分钟车程的川沙古镇,则是一个宁静的古镇。交通便捷,地铁直达,我们夫妻俩便临时起意去逛逛。

上午10时许,我们下了地铁。参照网上的行程攻略,我们走了这样几个点:川沙公园、川沙营造馆、宋庆龄文化展示中心、川沙古城墙公园、南市街、中市街、财神庙、关帝庙和城隍庙。这个行程是从地铁站出发,最后又回到地铁站,历时3个小时半,没走回头路。

穿行于古镇的大街小巷,不疾不徐、东张西望,闲适得很。其间还吃了个简单的午餐,是在南

市街“老味茶屋”吃的。楼下买了塌塌饼,楼上要了一碗荠菜肉馄饨。上桌,惊到了我们,一个馄饨是我们平常见到的三个大。

古镇并不大,但历史悠久,拥有1300多年成陆史、近500年筑城史、200多年建县史、100多年革命史、60多年发展史,至今仍保留着方圆形城池、护城河环绕的完整格局,有着“堡城”之称。

走进川沙营造馆,看到了中西文化交融的海派营造,曾是上海乃至全国著名的“营造之乡”,有“一把泥刀走天下”的美誉。馆内有泥工匠、木匠的工具展览,这些工具似曾相识,因为我从小就见识了叔叔们操持这些家伙走南闯北,建造房屋、打造家具。川沙人的杰出人物,近代上海营造业领袖杨斯盛,带领工匠用一

把泥刀走天下,开办了上海第一家营造厂。外滩海关关署、中国银行大楼、市政府大礼堂等都是川沙营造人的杰作。而现存的呈现了中西合璧风格的特色建筑,像丁家花园等,是他们在民居中将西方建筑元素实践在当地建筑中的代表作。

宋庆龄文化展示中心,介绍了宋庆龄出身大家庭,更多的是她的生平。川沙曾经养育了众多的伟人名宿,除了宋庆龄,还有黄炎培、胡适、杨斯盛、沈树镛等,成为川沙历史源远流长的瑰宝。

城隍庙、关帝庙、财神庙、天主堂,宗教遗存丰富,它们是川沙历史的记忆。

黄炎培曾作过“浦东文化在川沙,川沙文化在内史第”的评价。川沙,戏曲之乡,非物质文化遗产存众

多,有川沙沪剧、江南丝竹、浦东山歌等。原本可从戏曲艺术展示中心更加系统地了解其发展的历史,遗憾的是到达川沙戏曲艺术展示中心和内史第时,都没能进去参观,中午11时关门了。

古镇的牌坊,纪念着当地人民在历史上抵御倭寇的英勇事迹。这块牌坊不仅是古镇的象征,更是一个承载着悠久历史的纪念碑。古镇保持着多层和低层建筑的宜人尺度,老城厢风貌留存至今,建筑、街巷,城墙都承载着岁月的沉淀,展示着古老的文明和历史的厚重。漫步在青石板路上,感受古镇特有的宁静和恬淡、悠闲与缓慢的氛围。

习惯在现代都市的喧嚣中生活的人们,择一日去这样的古镇走走,体会不一样的生活,值得!

心中的湖

汪知羞

如果有这样一个心中的湖
我就是最幸福的了
没有伙伴,水鸟就是我的伙伴
没有欢乐,荡起双桨就是欢乐
湖边的花红柳绿
就是一一年四季看不尽的风景
湖中的烟雨楼台
都有讲不完的故事
啊,总有明月、轻风会对我絮语
湖水的爱恋就是我最深沉的记忆