



湖头条

冷军

# 犹忆儿时糍粑香



老家在豫南的农村,民俗颇浓,每到腊月,“杀年猪、打糍粑”这两件传统的大事,可是家家户户都不敢怠慢的。糍粑也就成了餐桌上寻常可见的一道美食。这看似“粗鄙”之物,制作起来却是颇费周章,尤其是“打”的时候,没有五六个壮劳力根本完成不了。

取当年新鲜的糯米,淘洗干净,倒入盛满清水的大缸里,短则三五天,长则十几天,让米被充分地泡透泡软,等到了打糍粑的那一天,把米捞起来装到簸箕里,因为泡糯米的水会变酸,为了避免酸味儿串到糍粑里,所以还要把米再淘一遍。这时,母亲便会一手提着一

只篾筐,来到村前的那口大池塘,而我也总会紧紧地跟着母亲看热闹。那时的池塘,水质清澈见底,村里人洗菜、淘米、生活用水,都依赖着它。母亲站在那块从岸边一直伸入水中的长长的石板上,将竹筐整个的没入水中,顿几下,提起来,再没入水中,如此几番,直到将米淘得纯白如雪、纤尘不染方才作罢。

提米回来,灶上的大锅里早已烧好了滚烫的开水,锅上面坐着一个一人都合抱不过来的木甑。将淘好的米倒进甑里,一甑能装上五六十斤,灶膛里填上大块的劈柴,把火烧得旺旺的,约莫一个多小时的工夫,米便全部被蒸熟了,变成了一甑的糯米饭。小孩嘴馋,大人便会随手捏两个饭团子递给我们,我们便双手捧起,喜滋滋地吃起来。

将蒸熟的米饭倒进“糍粑缸”(宽和深均为二尺多的大石臼)里就可以打了。打糍粑绝对是一个力量加技巧的活儿。先由四个人每人拿着一根“糍粑拐子”(一米多长、胳膊精细的木棍),将米饭捣散捣烂,再由其中一人举起足有二三十

重的大石锤,一下一下狠狠地向米饭砸去,其余三人则用“糍粑拐子”不断地将米饭团子翻着,就像炒菜时来回翻炒一样,以让米粒受力均匀。四个人的配合必须要娴熟默契,要不然,锤子要么砸到了拐子上、这还好点,要是砸到了缸上,锤破缸裂,就没法再“玩”了。当然,抡大锤的“苦活儿”可是得四个人换着班的。为了防止米黏在缸上,还得有一个人用浸透水的湿布在缸的内壁上来回地擦着。在这样的“折腾”下,米渐渐失去了本来的面目,黏成了一个柔软的整体,颜色也由白而变成半透明。经过一个多小时的锤打,新鲜的糍粑便出炉了。这个时候,在场的人大都会掀起一团尝起鲜来。

地上早已摆好了一个直径一米多的大簸箕,上面撒着一层薄薄的绿豆粉。将打好的糍粑趁热挑到簸箕里,用斗(因其底是平的)赶紧碾压,直到被撵得如簸箕一般大小、平平展展约四五公分厚的一整块,上面还要再撒上一层绿豆粉。放置一夜,到第二天的午后,糍粑变得硬实、表面出现了一道道细小

的裂痕,再将其切成30公分左右见方的小块,如此,一甑糍粑方才大功告成。

小时候,打糍粑绝对算得上是家里的一场“盛会”。我们家一般都是打三甑,左邻右舍都会来帮忙,从吃罢午饭就忙活起来,一直到天黑才能收工,整个下午家里都是人声鼎沸,也提前渲染了过年的气氛。

糍粑的吃法有很多种,油炸、火烤、下到烧开的稀饭锅里、和米酒一起煮,等等,外壳酥脆,口感糯、滑、软、耐嚼有筋道。油炸糍粑可是过年待客时必上的一道主食,否则就是轻慢了客人。糍粑很耐放,将它们泡进水缸里,可以一直保存到来年的插秧时节。

传统的做法费时费力,现在大都改用机器打了,打一甑只需要三五分钟,自然也不再需要邻居来帮忙了。机器打的糍粑的筋道差了很多、不耐煮,很容易变成一锅浆糊。我还是喜欢人工打出来的糍粑,不仅仅是为了那熟悉的味道,还有那份暖暖的、时时萦绕于心的儿时的记忆。



笔端流云

蒋戈天

## 夜宿深山(外二首)

经霜的柿子命运空悬。秋  
的转身  
忍着泪珠。一山苦守的叶  
子疏疏淡淡  
秋水如蛇,给山路抹上寒意  
紧紧衣袖,心尖的疼爱晃  
动小小的火焰

青山如佛。站在山谷的空  
旷里  
身体猛地轻了,一些尘土  
锈迹自体内剥落  
一些云朵从胸中柔柔缓缓  
地升腾

月牙亮了,情歌醒来。和大山  
一曲唱和,亲密相认,孤独  
漾起甜蜜的风语  
远处,窗口漏出一副剪影  
像一帧回忆,平复内心幽  
暗的波涛

从山谷返回,自有一盏灯  
为我们细小的亮着  
胸口一颤之间,涌出干涸  
已久的清泉——  
不要别的,就抓一把月光  
回去吧  
放入淡茶,或清酒,安顿一  
次失约的睡眠



## 秋风劲

想写下绵这个字。细碎的小羊毫  
绵里藏刀。一脸沧桑是它磨砺的  
蝇头小楷  
哦,天空破了,秋的泪丝扯下来  
成细细的伤,镶在弯弯的眉  
粘滞的足迹,慢下来  
再慢下来,几近弱女子的一番哽噎

风卷来。它一次次弹出弯弓  
加剧着人世的颠簸。勇气瘪下去了  
一转眼,会弄丢镜中的自己  
此时,想呈上劲这个字,给荏弱的心  
已丧失了归还的可能  
那么,好吧——,就把风雨中的摇晃  
当作走下去的通行证

## 故乡的田埂,枕成梦的长城

在异乡,风中氤氲着漂泊的味道  
鸟翅倾斜下孤独的背影  
我的心匍匐在地  
领略了零度以下的悲凉  
有关现实的热爱,被一天天加剧  
的雾霾遮蔽  
在一副橱窗面前  
我怯于偷看一次自己霜封的表情  
身在城市,心在忍耐和背叛中  
纠结出血印。回望故乡  
只能把一年一年的离别熬制成盐  
来不及说爱恨,诉悲喜  
来不及将生活逐一检点  
我的虚弱,难敌风浪旷日持久的  
颠簸  
我的指南针不听使唤  
一直指向乡愁,指向小河弯弯月  
清浅  
安眠无枕,或是落枕无眠  
半梦半醒之际,将故乡的田埂  
枕成梦的长城,我才能像母怀中的  
婴儿  
睡的沉实,安稳如山——  
嘴角残留着梦的糖化的碎片



湖读书

陈有才

## 快餐与正餐

### ——我的阅读与写作之二

进入网络时代,同时进入了快餐时代!在一切公共场所,网络阅读,手机阅读,随处可见!出差期间,带一本纸质书本,一本杂志阅读的几乎见不到了。大家都在阅读手机,平板电脑。这种现象,非常可怕!也非常不正常,令人担忧!快餐文化,手机和网络阅读,长此下去,会不会把人们的大脑蜕化了“平板人脑”呢?思考的时间没有了,反思的时间没有了,判断的时间没有了,消化的时间没有了。想来真是有点后怕。对于作家诗人来说,都上网了,都不重视纸质报刊了,写了之后,就发在手机上,发在网上,就“OK”了。这种门槛太低了。谁想发表就发表了。纸质刊物要经过三审制,相对来讲,门槛要高些,要难些,修改的余地也大些,这样就可以保证质量。所以,我在多个场合都提醒我的作家诗人朋友,一定要重视在纸质报刊上发表作品。像这样网络发展势头,有人曾预言,将来有一天,网络将会代替纸质报刊,纸质书籍也会被光盘光碟所代替。我听了只会置之一笑。

网络作家是不可忽视的一支文学生力军,产生了一批写出畅销小说的作家,这也是不争的事实。但网络也产生了大批的垃圾作品也不容忽视!你想成为真正的大作家、大诗人,还是要从中国的传统文学入手,认真从汉字里吸收汉语的语言精华,写出与时代相匹配的文学作品,以传后世!绝不能满足网络上发表的一时快感!

在读书上,我还是吃正餐为主。我每月用于买经典名著、买国内外的作家最新出版的纸质书达五百元左右。比如每年获诺贝尔奖的作家作品,我都尽量买齐。这已成为我买书的“潜划则”,这一习惯我从2000年一直坚持到现在。我每年订报纸钱二三千元左右。寄赠的报、刊不在内。我每天都有收到两三家报纸,一两家杂志。我的信箱每天几乎都塞得满满的。我曾开玩笑,我每天全靠“信”生活。我1978年调到信阳,36年来,我搬了四次家,每搬一次新家,我都同邮递员关系非常亲密,非常融洽,大都是因为“信”多的原因。我的写作都发在纸质刊物上、报纸上。我不上网,也没有微信,我都不感到我落后于时代,落后于网络时代。

在市网络学会成立大会上,让我发言,我不假思索地念了几句小诗:

人老了,头小了  
鼻涕多了熊少了  
半碗米饭吃饱了  
一根稻草绊倒了  
而今玩上电脑了  
写诗不用技巧了  
词语不用去找了  
鼠标一点论秒了  
一上网就发表了

引来哈哈一笑。网上没有流传开来,却在全市的酒桌上流传开了。一位诗友说,全市酒桌上流行了好几种版本,这也叫“上网”了吧。也叫“快餐”吧!我还是喜欢正餐。总有一天,我还是将它发表在纸质刊物上。