



云壑林隐
徐谷春题



◀

《云壑林隐》

作者:徐谷春(66岁)

江汉区民权街道世

彩社区

▶

《春联》

作者:王德树(76岁)

东西湖区吴家山街

道长青社区



甜甜的米泡糖果

俗话说:喝了腊八粥,就把年来数。

进入腊月,城市和乡村的年味便渐渐浓了起来,商场、店铺、公园、娱乐场比往日多了几分鲜艳喜庆的色彩,人们开始忙着置办年货,手提车拖,满载而归,大街小巷弥漫着喜迎新年的味道,演绎出一曲曲美妙的腊月交响乐。

前几天,我和爱人出门,在一个热闹的小型市集上,看见一对父子有条不紊地摆着节令糕点摊。他们架起煤气灶,边点火边向锅里添加食用油,倒入适量的稀糖浆,放一些花生仁,不停地用锅铲搅拌,待锅内的糖浆鼓起大大小小的“泡泡”,就先后按比例加进一大盆米泡、黑芝麻,继续翻炒均匀。大约30分钟,香气扑鼻的糖稀炒米泡出锅了。父子俩趁热将一部分糖稀米泡倒在事先准备的长方形不锈钢模具内,擀平、辊压、成型,快刀切成条状,再切成小块;一部分则用双手捏成网球大小的球形糖果,很快制作出米泡糕、米泡糖果等传统时令糕点,现场售卖,深受中老年顾客的青睞。

我们买了2斤米泡糕和米泡糖果,带回家尝了尝,还真有点儿时的味道,便勾起了我对母亲熬麦芽糖、攢(方言,捏的意思)米泡糖果的回忆。

有一年冬天,母亲提前在湾子里的人家换回四五斤新小麦,备了一些糯米和碎米等原料。

农闲时,母亲早早地将小麦淘洗干净,倒入木桶中,像浸泡种子一样让小麦充分吸收水分。第二天,她把小麦全部捞出放进簸箕,簸箕内铺薄、摊平,盖上湿棉布放在避光阴凉的地方,日复一日观察麦子的发芽情况,适量

浇水,保持麦芽生长的湿度。大约一周后,嫩绿的麦芽长到2—3厘米长,就倒在大木脚盆内,垫上砧板,用宽大的铡刀将麦芽反复剁碎,再用石磨将其磨成糨糊状。同时,淘洗、浸泡糯米和碎米,蒸煮成米饭,摊至温热,与麦芽浆混合搅拌均匀,加入酒曲,保温发酵数十个小时。等屋里能闻到淡淡的香甜味,查看米饭和麦芽浆混合发酵的甜度,再倒入锅中,添加适量的清水,煮成稀糊状。

母亲备好一个干净的布袋或布包,舀起这种混合物,用力挤压出糖浆水。我们学着母亲的样子揉捏布袋,不时舔舔手指头,有点淡淡甜味。午饭后,她清洗好大铁锅,把麦芽浆倒进锅里,奶奶在一旁将灶堂烧得旺旺的,加快水分的蒸发。母亲在灶台旁不停地搅拌,只见锅里鼓起大大小小的泡泡来,奶奶才渐渐减小了火力,慢慢熬出浓稠的焦糖色,用竹筷蘸一点糖汁,试一试验稠程度,麦芽糖便熬成了。然后,她盛起一大搪瓷碗,留着备用。

接下来,母亲趁着灶膛的余温,将米泡倒进锅中翻炒,撒上几两熟芝麻,待麦芽糖和米泡完全拌匀后,母亲准备了一碗清水,双手一边蘸少许清水,一边快速地攢米泡糖果。就这样,忙碌了一整天,熬麦芽糖、攢米泡糖果的事情算是完成了。

那时候,我们在长辈熬制麦芽糖的过程中,尝到了“辛苦做,快活吃”的甜蜜滋味,满满的童年记忆。如今,走上街头,跟麦芽糖相关的零食比比皆是,偶尔看到转糖、搅糖的小摊点,自己心中的那份亲切感油然而生。

作者:吴永寿(64岁)

汉阳区龙阳街道汉城社区