

发酵佳品白糍

■吕少京

夏季大米制品中的传统发酵佳品——白糍。这一独特食品源自永春，其外观呈圆形，色泽洁白如雪，形似古代银币，因此被美誉为“白银”，传承已有300多年历史。

谈及白糍的制作过程，其实质是一次大米与时间之间的精妙结合。首先，需精选优质的大米；随后，将选好的大米进行彻底清洗，并浸泡于清澈的泉水中，直至其充分吸水膨胀；接着，通过精细研磨形成细腻的米浆，此步骤对于保证最终成品口感至关重要，稍有不慎便会影响整体品质。

米浆需经过彻底“净化”，去除所有杂质。随后的关键步骤是发酵过程，这一环节不仅仅是简单的化学反应，而是传统手艺人微生物之间的一次精妙合作。在适宜的温度和湿度条件下，酵母菌、乳酸菌等微生物活跃起来，与米浆共同作用，赋予白糍特有的香气与风味。尽管现代技术试图介入，通过使用纯培养发酵剂来提高生产效率，但许多坚持传统的手艺人仍然偏爱保留原汁原味的方法。他们认为只有这样才能够保持食品最真实、纯粹的味道，正如守护着一段珍贵的记忆一样。

发酵过程结束后，米浆就被巧手塑造成小块或是条状，随后经历蒸煮这一关键步骤。最终制得的白糍色泽洁白、质地柔软且富有弹性，同时散发着淡雅的米香及特有的酸香气息，令人垂涎欲滴。白糍这种传统发酵米食不仅烹饪便捷，更以百变风味征服味蕾。清晨取几块白玉般的糍糕，隔水蒸透后撒上桂花蜜，便是沁着酒香的清甜茶点；若以井水“冰镇”切片，拌入蒜末、酱油与山椒油，又成酸辣开胃的凉拌小食。老饕们最爱将其与绿豆汤同煮，绵软的糍块裹着沙糯豆蓉，入口即化，喉间还留着薄荷叶的清凉。暑气正盛时，阿嬷常把白糍捣碎冰镇，浇上仙草蜜和脆花生，成了古早味的消暑圣品。这种源于微生物魔法的食物，总能在方寸瓷碗间变幻出山川云雾的清凉滋味。无论是作为休闲零食享用还是在厨房中发挥创意制作各式美食，白糍都展现出了其非凡的多功能性，堪称食材中的“多面手”。

由于夏季温度高，能够保证白糍的发酵，一般到下半夜时便可闻到一阵阵如白酒味般浓郁的白糍香。白糍不仅美味可口，还富含营养价值。在发酵过程中生成的乳酸菌等有益微生物能够扮演肠道健康守护者的角色，有助于改善肠道环境并促进消化功能。再加上其含有的丰富膳食纤维，使得它成为维持血糖水平稳定的理想选择。

在这个快节奏的时代，尽管传统手工艺面临诸多考验，但作为发酵食品中的佼佼者，白糍以其独有的风味及营养价值，在市场上依旧占据重要地位。白糍不仅是连接过去与现在的桥梁，也是引领食客们体验一次味觉上的时空旅行的媒介，让人们能够在品尝的过程中感受到古老传统与现代创新之间的和谐共存。



(视觉中国)

冰镇少年梦

■骆明凤

蝉声在枝头肆意喧嚣，像是要把整个夏天都填满那聒噪的音符。阳光如熔化的金汁，毫无保留地倾洒在大地上。我们十个少年，被这酷热搅得心烦意乱，像一群热锅上的蚂蚁，在村子里四处乱转。不知是谁先提了一嘴卖冰棍的主意，这想法就像一颗火星，瞬间点燃了我们心中渴望清凉的火焰。可我们哪有本钱去进货呢？大家你看看我，我看看你，眼神里满是无奈与不甘。

这时，一向机灵的阿强一拍脑袋，说：“咱去供销社赊账！就说先卖着，赚了钱马上还。”大家一听，都觉得这是个办法，于是怀揣着一丝忐忑与期待，浩浩荡荡地朝着供销社走去。

供销社里，那台老旧的木质冰柜散发着诱人的凉意，丝丝白雾从柜门缝隙中钻出，仿佛在向我们招手。一个阿姨坐在柜台后，手中的蒲扇有节奏地摇着，看到我们进来，她抬了抬眼皮，问道：“你们几个小鬼，来干啥？”阿强鼓起勇气，走上前去，结结巴巴地说：“阿姨，我们……我们想赊点冰棍去卖，赚了钱就还您。”阿姨眉头一皱，眼神里满是怀疑：“赊账？你们拿什么保证？”

我们面面相觑，一时不知如何是好。还是小梅反应快，她急忙说：“阿姨，我们可以写保证书，保证一定会还钱，还会把冰柜箱子的租金也给您。”阿姨听了，似乎有些动摇，她上下打量了我们一番，说：“那行，不过得写清楚，损坏东西要原价赔偿，还有冰柜箱子的租金，一天五毛钱，先交押金十块钱，等卖完冰棍一起结算。”

我们一听，心里又犯了难，押金十块钱对我们来说可不是个小数目。可看着那冰柜里诱人的冰棍，大家一咬牙，决定凑钱。你掏两角，我掏三角，好不容易凑齐了十块钱，交到了阿姨手里。

接下来，便是写保证书。我们轮流用铅笔头在从作业本上撕下的纸上写着，那纸带着没擦净的橡皮屑，仿佛是我们此刻紧张心情的见证。“损坏原价赔偿”“按时支付租金”等字样，被我们写得格外大，格外用力，仿佛只要写得足够认真，就能让阿姨放心。

终于，阿姨满意地点点头，打开了冰柜。那股凉意扑面而来，让我们忍不住打了个寒战。我们小心翼翼地将冰棍放进塑料泡沫箱，又用棉被仔细地裹好。我们抬着冰柜箱子，像抬着神圣的使命，朝着村子的各个角落走去。

一路上，我们喊着口号，为自己打气。小梅最先学会吆喝，她那清脆的嗓音，将“冰棍”两个字唱成了婉转的山歌调，尾音打着旋儿，引得孩子们纷纷围了过来。阿强则负责收钱记账，他那认真的模样，仿佛是一个小老板。

到了傍晚，我们拖着疲惫的身体回到了供销社。铝饭盒里的分币堆成小山，那是我们一天的收获。我们小心翼翼地将钱交给阿姨，又算清了冰柜箱子的租金。阿姨数着钱，脸上露出了笑容，她笑着说：“你们这几个小鬼，还挺能干的。明天要是还想卖，就再来。”

那一刻，我们心中充满了成就感。虽然卖冰棍的过程充满了艰辛，但我们凭借着自己的努力，赚到了第一笔钱，也学会了承担责任。卖冰棍的经历，如同被冰镇过的记忆，永远留在了我们的心中，成为我们成长路上一段珍贵的回忆。

闲话凉席变迁

■桂孝树

盛夏的夜，空调嗡嗡作响，我躺在冰丝席上翻来覆去，忽然想起小时候睡的老竹席——那种带着草木清香，翻身时会发出细微“簌簌”声的凉席，如今已渐渐成了回忆。这看似普通的寝具，藏着数不清的故事，串起了不同时代的生活图景。

记忆里，外婆家的竹席总带着股独特的气息。每年立夏过后，她就会从阁楼取下卷得紧实的竹席，用井水反复擦洗，再拿到院子里晾晒。阳光把篾片晒得微微发烫，凑近了还能闻到竹子特有的清苦味道。那时的竹席编织紧密，边缘用粗布条仔细包边，睡上去凉而不冰，翻个身，竹条相互摩擦的声音像一首催眠曲。傍晚时分，家家户户把凉席搬到天井或弄堂，大人们摇着蒲扇聊天，孩子们在席子上打滚嬉戏，月光洒在席面上，泛着柔和的银光。

凉席这个看似寻常的寝具，往前追溯，其历史能从《诗经》里寻到踪迹。明清时期，江南篾匠们创造出“人字编”“梅花编”等技法，把竹席编织成艺术品。《红楼梦》里贾府用的湘妃竹席，带着天然的紫褐色斑点，匠人巧妙地将其实编作花鸟图案，富贵雅致尽显。

时代的车轮滚滚向前，凉席的模样也悄然改变。二十世纪八九十年代，塑料编织席以低廉的价格走进千家万户。那些五颜六色、印着卡通图案的凉席，虽然少了天然材质的韵味，却胜在轻便易清洗，成了许多家庭的夏日新宠。后来，冰丝席带着丝绸般的触感登场，光滑柔软，解决了传统凉席粗糙扎人的问题；藤席凭借柔韧透气的特性，重新赢得都市人的青睐；如今的智能凉席更是颠覆想象，能根据室温自动调节温度，有的甚至能实现快速降温。

凉席不仅是消暑工具，更藏着一方水土的文化密码。在我们江南水乡，女儿出嫁时，娘家总会备上精编的竹席当嫁妆，取“竹报平安”的好彩头；北方农村至今保留着用麦秸编席的手艺，金黄的麦秸在巧妇手中翻飞，编成带着麦香的凉席，承载着浓浓的乡土情。

窗外的蝉鸣声渐弱，指尖抚过冰凉的席面，我突然意识到，凉席就像时光的标尺。从粗糙的草编到智能温控，变的是材质与工艺，不变的是人们对清凉夏日的向往。它裹着人间烟火气，记录着岁月更迭，在一代又一代人的记忆里，始终散发着独特的温度。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109