

## 一方董糖 滋味长

◎顾东来

曾经去过很多地方,也尝过不少地方的特产美食,但最令人难忘的还是家乡如皋的董糖,那留在齿间的香味、粘在舌尖的甜蜜,就像浓烈的乡愁,时常在我的心头涌动。

如皋董糖,传为秦淮八艳之一的董小宛所发明,至今已有数百年的历史,据清人徐缙、扬廷所编辑的《崇川咫闻录》一书中记载:“董糖,冒巢民妾董小宛所造,未归巢民时,此糖自秦淮寄巢民,故至今号秦淮董糖。”

据说,董小宛嫁到如皋以后,发现如皋当地所产的大麦有祛暑气、吸油腻、健脾胃等功效,便以大麦焦屑、黑芝麻、饴糖等为主要原料制作董糖,这样的口味更加具有地方特色,冒巢民常以董糖款待客人,尝者无不啧啧称赞。从此,董糖的名声便传遍大江南北。

作为董小宛最后栖身的小城,如皋一直传承着董糖的制作技艺。其中承前启后,极具影响力的当属创始于清朝末年的麒麟阁茶食店,经过数代人的传承和改进,如皋董糖制作技艺现已由麒麟阁食品厂段昊翔继承,2020年,段昊翔成为省级非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人。

如皋董糖从最初的选料到制粉、制糖芯、制糖骨、成型,每一步都考验着制作者的细心和耐心。准备好的上等大麦经过去杂,加细黄砂炒到大麦开裂,然后去除沙粒,精制成粉(焦屑)备用。接着将饱满的芝麻焙炒后研磨,先分离皮仁,再焙炒成浅黄色,这一步对火候的掌握需要恰到好处,火候不到,芝麻的香味无法激发出来;火候太大,芝麻焦糊,入口就只有苦味而无香气。制糖骨,顾名思义,是为董糖制造“骨架”,将饴糖放在铁锅里用火慢慢熬制,这是制作董糖最为核心的一步,糖骨的好坏直接关系到董糖的成型,所以,这道工序往往由经验丰富的老师傅亲自操作,他们根据季节、环境等因素决定糖骨熬制的火候和时间,以保证糖骨具有良好的延展性。糖骨冷却后,放在案板上碾压成薄片,将焦屑、芝麻粉均匀撒于其上,再反复搓揉,并用三块细长的木条压制成型,然后切成寸许方块,这时的成品色白微黄,层次分明,剖面是旋状纹理,像极了大树的年轮。传统的董糖用各种颜色的彩纸一块块包好,装入精致的礼品盒中,非常美观。

拈上一方董糖,缓缓地放入口中,饴的甜、酥的香交织在一起,让人欲罢不能。

那些曾经闪耀在雒水古城的才子佳人,像一片片花瓣,在时间的风雨中零落。他们的故事也在历史深处渐渐黯淡下来,但董小宛创作的这道美食却依旧焕发着耀眼的光芒。小城的人们总是习惯于三三两两地坐在自家的天井里,泡上一壶天水茶,摆上几方董糖,想象着佳人婀娜的身影,谈论着小城岁月的沧桑。古今多少事,尽在笑谈中!



跟着我来唱

◎子穆

## 在三米之外爱父母

◎王国梁

父母亲老了,搬到城里跟我一起生活。我为此颇有些自豪,觉得自己终于有能力给父母更好的生活了。搬家那天,邻居王婶看到我们收拾东西,笑着对母亲说:“瞧你们多有福气,跟着儿子去城里享福了!”母亲笑开了花,我的心里也美滋滋的。

父母搬来以后,我对他们的照顾可以说是无微不至。从陪他们定期体检到生活中的衣食住行,我样样都操心。连他们吃的药我都要把关,同样疗效的药牌子都是我定。想起我小时候,父母就是这样照顾我的。如今,爱在轮回,角色颠倒了,轮到照顾父母了,怎敢有一丝马虎。

不过,父亲和母亲在老家生活多年,自由自在惯了,有时候不大适应我管手管脚的态度。例如我嘱咐父母,让他们出门散步的时候不要走太远,在小区里溜达溜达就行了。父亲和母亲嫌楼上憋闷,总喜欢去外面走走。有时出了门,走着走着就走到郊外了,说要看看郊外的庄稼地。他们跟土地打了一辈子交道,突然离开了土地感到空落落的。去郊外走走,能缓解一下。可是外面太不

安全,车辆又多,而且道路他们也不熟悉,很容易迷路,我便不让他们走远了。母亲叹了口气,说:“我和你爸这么大人了,还能走丢了不成?你放心吧,我们走路会看着车的。”

母亲的语气里有些埋怨,我感觉出来了,他们是嫌弃我管得太宽。可我总觉得,人老了有时候特别任性,就跟小孩似的,不管着点真不行。

有一次,父亲和母亲在没有经过我同意的情况下,竟然跟小区的一些老人一起爬山去了。我知道后很生气,冲他们嚷起来:“我爸的膝盖不好,不能登山。妈,这事你又不是不知道,也不拦着他,还跟他一起上山!”母亲见我发火了,说:“你不是常说要跟小区里的老人交朋友嘛,我们跟人家凑群了,你又说不该去。你爸膝盖不好,也不严重,上山慢点没事。再说又不是天天去,能咋样!”我气呼呼地说:“到时候我爸膝盖疼,你们就知道错了!”这件事的结果还好,老爸的膝盖没什么事,我也就不再说些什么了。

父亲和母亲平时喜欢看电视,只要他们在家,电视一天到晚开着。两个人都不说话,家里只有电视机的声音。我觉得这样的生活太

单调,尝试着让他们的生活丰富点。我对父亲说:“爸,除了看电视,你也读读书,看看报吧。又不是不识字,多点兴趣不是坏事。你看过的内容,可以给我妈讲讲。”我找了很多适合老年人看的杂志,里面有不少健康保健的知识,希望父亲看过之后跟母亲讲讲,两个人多交流也是有益的。可是,几天后我问父亲看了没有,他却说翻也没翻。

我正要长篇大论跟他们做思想工作,母亲倒先开口了:“自打我和你爸住到城里,你就对我们管这管那。我们本来就住不习惯,再加上你这不让干,那不让干,整天要我们咋样咋样的,我们更觉得不自在了。你爸这人我知道,他不爱看书看报,你非让他看干吗?”我无言以对,只好为自己开脱说:“我不是想让你们多交流交流嘛。”母亲说:“我们俩都说了一辈子了,现在哪儿有那么多话要说!以后呢,你别总管着我们了!”

好心却不被接受,我想了很久,想到我对父母的爱是不是有点太“过分”了。老话说,过犹不及。父母不是孩子,应该给他们充分自由的空间,适当跟他们保持距离。我想好了,以后要在三米之外爱父母,给他们充分的自由。

## 当女儿的“摄影秘书”

◎王阿丽

女儿上大学后喜欢上了摄影,假期回来都会帮家人拍生活照。她工作后也会把拍的照片、视频上传到家庭微信群,还会把奶奶、外公和外婆喜欢的照片打印下来,长期下来,老人们欣赏女儿拍的照片成了临睡前的必修课。但女儿工作忙,我便自告奋勇负责整理和上传图片的工作。

走上“新岗位”,我才发现并不简单。女儿分配了让我一起跟拍的“任务”,同时会给我讲相关知识。记得有一次,在田野里拍手捧西瓜的照片,她为了抓拍到最佳光影,我得配合找到手捧西瓜的最佳高度,上上下下,试了几

十回,累得我直喘气。看来跟拍也是个体力活呢!

为了当好“摄影秘书”,我还报了老年大学的摄影班,把学到的知识加以运用,女儿拍摄时,我也能进行准确补光或是提出有益的建议。

有一次,我们准备在海边拍日出时两个啤酒瓶相撞后,啤酒沫飞溅的视频。女儿说:“我们只带了两瓶啤酒,必须一次拍成功。”我暗下决心:必须一次成功!做好充分准备后,雪白的泡沫在瓶内跳跃,和海边的潮水声,瞬间在瓶口聚成奶油状的雪峰,在旭日的照射下闪烁出碎金般的光芒。女儿把这个视频发到社交平台,收获点赞无数。

看着女儿的摄影技术越来越好,我鼓励她向媒体投稿。被采用后,女儿拍摄的兴趣更浓了。我在电脑上建了一个文件夹,专门存放她发表过的摄影作品,并制作了一个Excel表格,把她发表的报刊名称、摄影作品标题、发表时间和所获得的稿费都一一做了记录。

女儿第一次收到稿费单时很是兴奋,但迟迟未兑付。她说如果去兑付,这张稿费单就被邮局收走了,有些舍不得。我说:“这简单啊,等你哪天休息时去邮政储蓄银行办张储蓄卡,在手机银行上兑付稿费,稿费单还在你手里啊!”女儿很是惊讶,说:“妈妈,你懂的还真多啊!真潮!”