

# diē 啜在松阳

灰 汁 粿

## 松阳灰汁粿

民国15年(1926)《松阳县志》载:“年节时食,各有成规。”松阳食俗,处暑、七月半啜灰汁粿。

小时候,物质匮乏,常常食不裹腹。但在一些节日,母亲还是会想尽一切办法随大众做一点时节食品,给我们小孩解解馋。有的即当粮食果腹,也做菜肴就粥饭,最简单的要数捣米豆腐、炊灰汁粿了。

在大集体后期,大家都在生产队做“工分”。天光高音喇叭结束,出工。晌午喇叭响11点半,收工;喇叭结束,出工。微阴喇叭开始广播,收工。全部劳动力都捆绑在田地里,抢“工分”;但年终分红低,家口重的还常常倒欠生产队称“欠队”。即使是松古平原产粮区,许多农户一年到头要缺几个月的粮食;或借集体储备粮,或向股户借粮食度日。因此,对时令节俗因陋就简。

处暑、七月半时,早稻已收割,农户分到口粮,松阳人称“新出”。而灰汁粿的做法甚为简单,只是把早稻籼谷碾米磨粉,拌入灰汁水,索成直径七八公分的皮球形状,放入烘筛尼炊熟。西南山区的安民方向,或捺成条形或圆柱形,用饭蒸炊熟,宜于刀切。灰汁,就是早稻的稿头,去羽毛、脚叶,用芯烧灰,加水煎汁澄清即可。

刚炊熟的灰汁粿黄橙橙的,很好看。但父母干交代万交代不能趁热啜,必须要等到凉透了才能啜。一者怕小孩趁热啜会噎着,烫伤食道;再者,稿头灰汁性热,趁热啜了会矢热、尿胀。

这个季节,大叶的蔬菜很少,为了降低灰汁粿的热性,一般把球形灰汁粿切小块条,煮好后加入水葱或焯水后的苦苣、苦叶菜中和。我们常常拿它当饭啜,口味不是很好,有苦味,又有点涩咀;但食材也是难得啜到,还是啜得津津有味。七月半时,松阳片会斫块肋条祭祀祖先,用祭祀过的肉炒灰汁粿,洒上葱,漏点酱油;黄黄的、香香的、韧韧的。但炒制的灰汁粿,父母还是不让小孩多啜,怕矢热。

若家中有老缠脚妇人,可以不用出工,就有时间慢慢炊灰汁糕;不过,那是重九的食俗了。

## 简易教程

1. 制作灰汁水,准备晒干的早稻秆,去羽毛、脚叶,用芯烧灰,加水煎汁澄清;
2. 把早稻籼谷碾米磨粉,拌入灰汁水,搅拌均匀;
3. 索成直径七八公分的球状,放入烘筛尼炊熟。

注:西南山区的安民方向,或捏成条形或圆柱形,用饭蒸炊熟,易于刀切。

文明入心,德行致远。

新闻热线:8806721  
排版室:8806720

值班总编:肖土根  
值班主任:孙志华  
一、二版编辑:吴胜  
一、四版排版:林杨菲  
二、三版排版:李慧马

编印:  
松阳县融媒体中心  
印刷:  
丽水日报印务有限公司

松阳县融媒体中心地址:  
水南街道南环路199号