

“跳跃”在棋盘上的新居民 希望有场地供棋友对弈

近期，乐清市首届新居民象棋联谊赛举办。柳市代表团获得团体赛冠军和个人赛冠军，5名参赛选手都挤进了前6名。

这样的好成绩让很多人惊叹，原来象棋高手都藏在柳市啊！

隐藏在这张漂亮成绩单背后的则是从柳市大街小巷传来的走马杀将的棋声。据柳市镇象棋协会的会长林进说，喜欢下棋的柳市新居民挺多的，水平高的也有十来位，其中来自温州兄弟县市瑞安的林献直、金惠义等还曾在其他大赛上获奖。

棋逢对手 人生乐事

年过40岁的金惠义从瑞安来柳市做按钮批发生意已有10多年。

老金喜欢下棋，这是公开的秘密，在首届新居民象棋联谊赛中，他取得个人第四的好成绩。他还在其他比赛中获奖。

一得闲，他总不忘在店里支一张桌子，桌面上摆着棋盘。不管认不认识老金，谁都可以坐下来下一盘棋。棋友们下起棋来十分投入，随着棋局的变化，脸上的表情阴晴不定，有时哈哈大笑，有时愁眉苦脸，

有时不动声色，有时着急上火。

来柳市的头几年，老金的棋友大多是来自瑞安的同行，人在异乡，一个相同的爱好能在两个异乡客的心底架起一座桥，除了切磋棋艺，更多了一份生活上的关怀。后来，老金常去虎啸桥老人活动中心的棋室下棋，那里聚集着很多棋友。相较于电脑下棋，老金更喜欢与人对弈。渐渐地，他结识了很多棋友。

这两年，老金花在象棋上的时间少了。“那时一次消费10元，新居民消费得起，现在那边打扑克的人多

了，象棋设备老旧了，喜欢下象棋的人都不去哪了。”

老金说，在棋盘上遇到对手是人生乐事，可以一同研究历史上有名的棋谱，棋艺进步很快，但他现在不知道上哪去找棋友。



搭建舞台 展示才艺

柳青南路上的清河茶馆是柳市有名的老茶馆，也是现在柳市棋友们经常聚会的地方，这里从下午开始，就没断过象棋厮杀声。

后西垵村的南存三是这里的常客，一杯茶一局棋，是他最喜欢的休闲方式。

南存三是柳市新居民服务管理所的协管员，工作之余，他认识了很多喜欢下棋的新居民。前不久，他

还与新居民一同参加了首届新居民象棋联谊赛，取得了第六名的好成绩。

“来茶馆下棋的主要以本地人居多，大堂里点一杯茶要二三十元，如果进包厢下棋，要花费百余元，这笔开支对新居民来说不小。”南存三说。

“现在，由政府层面或社会团体举办的针对新居民的象棋比赛还很少。”南存三希望今后能为新居民搭建

更多让其展示才艺的舞台，丰富精神文化生活。

“柳市镇的象棋水平在乐清乃至温州还算不错的，但是缺少一个固定的场地供大家交流切磋。”柳市镇象棋协会的会长林进希望能有一个场所供象棋爱好者使用，棋友们在切磋中提高技艺，让柳市的象棋事业蒸蒸日上。

■冯晓明

DIY 食间

朱云囡（下称：阿囡），37岁，柳市一家幼儿园负责人。为给女儿带来美味又健康的食品，她总是变着法子折腾出新奇美食。8月13日，本报刊登了《唯有美食和爱不可辜负》；11月12日，本报刊登了她制作的糖桂花。



这一季人气爆棚的水果当数苹果，只要走进超市，你就能在架子上看到琳琅满目的苹果，品种多到爆，仅仅原产日本红富士品种培育出的苹果就不下四种，有烟台红富士和陕西红富士、陕西阿克苏以及新疆阿克苏等。苹果的好处众所周知，何不趁机，将苹果熬制成果酱哦！

本期，阿囡手把手教我们DIY健康美味、零添加的苹果柠檬酱。

DIY 零添加的苹果柠檬酱



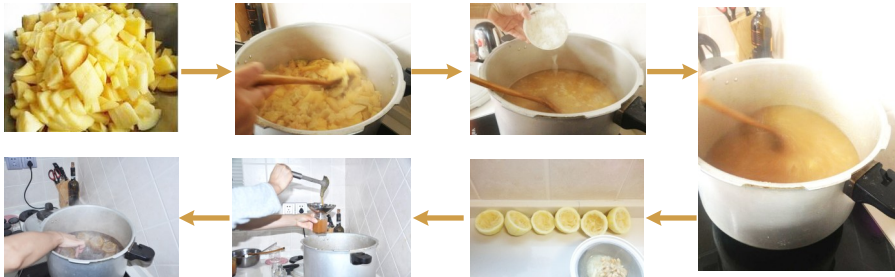
食材：苹果10斤（最好是阿克苏苹果和青苹果混合搭配，口味酸甜兼顾），柠檬3个、冰糖2斤；

准备工作：大高压锅、20个干净的玻璃瓶。

备注：可按配比和喜好缩量。

做法

- 1、苹果用盐水浸泡15分钟，洗净后去皮去核，切小块。
- 2、切好块的苹果加水，水不要太多，水位在最高位一半处即可，盖上盖子煮软，冷却后启盖。
- 3、这时水和苹果还是分离的，需要不断搅拌。
- 4、搅到水和苹果没有明显分层时，倒入冰糖，继续搅拌。
- 5、转小火煎熬，这时要边熬边搅拌，越来越浓稠，苹果果酱初成。
- 6、用温盐水浸泡柠檬，去蜡去污后，削皮，将皮切碎，再将碎末倒入锅中，加少量水煮20分钟，倒入果酱；然后挤出柠檬汁倒入果酱里继续搅拌。



如何延长保质期？

小编问：由于没放防腐剂，手工果酱的保质期短，如何延长保质期呢？

阿囡答：按配方，纯手工制作的果酱是用果肉和冰糖按1：1的比例做出来的，冰糖和柠檬是很好的保鲜剂，做出来后盖上盖子，在常温下可以长期保存了。但是，按这个配方进行调配，做出来的果酱会过甜，通常会减糖，按习惯，我会减到果肉和白砂糖的比例为3：1，甚至更少。为了延长保质期，我会将制作好的果酱倒入瓶子，反扣冷却一会儿，然后在沸水里煮上15分钟，让果酱处于真空状态，在常温下，能保存3个月，不过，一旦开启包装，应尽快食用。