

秋风中那红彤彤的柿子

阅读提示

“落日西风卷白沙,关山万里客思家。芦花雁断无来信,柿子霜红满树鸦。”深秋,红灯笼般的柿子在落尽叶子的树上一簇簇紧紧挨着,随着秋风优雅晃荡,或金灿灿高傲悬挂着。



深秋,万木凋零天高地迥,萧瑟的田野、河边、大山上,有一种果子正展现迷人的风姿,那就是高挂在柿树上通红通红的柿子。
 蓝天白云下,老远老远就能看到它们,微风吹过,红灯笼般的柿子在落尽叶子的树上一簇簇紧紧挨着,随着秋风优雅晃荡,或金灿灿高傲悬挂着。鸟雀们呼朋唤友来到柿树上,这颗柿子啄啄,那颗柿子尝尝,尽情饕餮深秋最艳丽美味的果子。

也不知什么原因,近年来家乡的人们不大喜欢吃柿子。深秋季,你只要随意到乡下转转看看,很多地方都可看到柿子的身影,农民让满树满树的柿子高高孤寂地悬挂在树上,任其被鸟儿啄食糟践,任其随着风儿吹落掉到地上,随着时间流逝枯萎干瘪在树间.....

丽水的柿子有不少品种,有个体蛮大的圆形牛心柿;个体较小但产量很高的尖柿;腰身有一圈凹陷的磨盘柿;还有长在深山个体很小,有很多柿核的野柿子.....
 我喜欢吃柿子,特别是个体大的牛心柿,它柿核少又软糯柔绵,口感最舒服。嗜食柿子还有一个很重要的原因,就是我患有蛮严重的咽喉炎,吃了柿子后,喉咙觉得

很舒服。
 每到野外看到高悬在柿树上无人理睬的红彤彤柿子,脑子里就会想起往昔加工柿子的日子。

那时我们不知道把柿子和苹果或其它水果放在一起,柿子就会变红糖化软糯的原理。一到柿子成熟季,我们就会找来芝麻秆,将芝麻秆剖成小条后,就把芝麻秆插入未熟透的柿子体内,再将柿子堆放在缸里或纸板箱里,没几天柿子就变成红彤彤的。我总记挂着柿子,时不时打开箱子看看,看到先行红透的柿子,就急不可耐将熟透的柿子拿出来。拔出芝麻秆,轻轻地将柿子皮剥掉,用手将柿子一分为二,把芝麻秆旁边发黑的柿肉稍微处理下,美味的柿子就进入口中,不要多少咀嚼,柿子就融化在嘴里,眨眼间,鲜甜的柿子就没了踪影。

除了这最常见的方法,丽水人还有好几种加工方法。

石灰水浸柿子。将青红的柿子摘下来待用,用一口缸或是不漏水的木桶,倒入挥发反应过已冷却的石灰水,将尚绿或青红的柿子一个个放到石灰水里淹没,在石灰水里浸泡两个星期后,取出柿子洗净,刨去柿子皮就可食用,这种柿

子很爽口甜脆。
 晒柿子干。取未完全成熟的柿子洗净,将柿子去皮后用线一个个系好挂在户外晒阳光,约3—5天后柿子表面就完全发黑了,摸摸柿子,感觉整个柿子已经发软,这时,柿子干就可以吃了。经过阳光的暴晒,柿子干有嚼头,里面的柿肉水分相应较少,柿子干就更甜了。

柿饼。如果在晒的过程中时常捏捏柿子干,将柿子干完全捏软化,就可以将柿子干取下来,两个柿子叠一起,稍用力挤压,将柿子干压成饼一样。接着把柿子干放到缸中一层层叠好,缸口密封好,等个把月打开缸口,柿子饼表面就有一层细密一粒粒雪白的糖花,这就是柿饼。柿饼看着很诱人也很美味,吃起来口感非常好。几十年前,丽水市民用黄色厚厚的草纸也就是那时人们俗称的“纸蓬包”包着柿饼送人,那就是贵重的礼物。

宋代何梦桂:“落日西风卷白沙,关山万里客思家。芦花雁断无来信,柿子霜红满树鸦。”此诗意境绝美我会反复诵读。柿子具有润肺生津、软化血管、增强消化的功效,含多种微量元素,今年我还是会和往年一样,一定要多吃点家乡美味的柿子。
 (市区 何益林 62岁)



重阳抒怀

萧瑟秋风日影长,
篱边菊绽又重阳。
登高顿感心怡爽,
尽染红枫雅韵扬。

寒露

金风万里野苍茫,
寒露降临篱菊黄。
远眺凭栏景色灿,
秋丰满馥待收藏。
(市区 李训水 68岁)



幸福的滋味

国庆假期,前两天带着老爸跟随旅游大军外出,让身心领略了祖国大好河山的雄伟壮阔。第三天闲静地呆在家里,享受美好时光。
 早上一觉睡到自然醒,伸了个满足的懒腰,打开窗帘,深深地吸一口新鲜的空气。当天是个阴天,天气凉爽,满心的舒服劲。用过早餐,开始整理家务,一边听着手机中传出的美妙舒缓的音乐,一边用心地整理我们爱的小屋。爱人在书房中潜心作画,内心掠过一阵幸福的滋味,看着被自己打理得整齐有序的小家,再看着潜心作画的爱人的背影,生活是如此的美好!
 (青田 金丽鸿 44岁)

公益广告

家家争当爱水天使
人人争做护水表率



丽水日报社 宣