

这个冬天很温暖

叶儿(市区)

“北风那个吹,雪花那个飘,雪花那个飘,年来到……”记得小时候过年,常常也是冰天雪地,极冷,早上起来,水缸上面就有一层薄冰,同伴们打雪仗,玩得不亦乐乎,敲下屋檐的冰凌就当雪糕了。那时没有空调,冬衣也不像现在那么多,可那时的冬天却也是很快乐的,围着一盆炭火,一杯热茶,一壶老酒,一家人其乐融融!

春夏秋冬依然往复更迭,可气候却越来越暖和了,四季的气候特征越来越不明显。昨天是小寒节气,按理是寒冷的天,可报纸电视等媒体早早预报这一周南方的气温会火箭式上升,有点心理准备,脱了羽绒服,翻了柜子,穿个春装吧。心里记挂着那一片梅花,午后三点多,于是走出家门,去了防洪堤。没走多远,人已经感觉有点发晕,强烈的太阳光刺得睁不开眼睛,路上的行人手里拿的,肩上挂的都是衣服,有的人干脆穿了短袖T恤。看样子,完全是初夏的节奏啊,这季节乱套了!腊梅、红梅已经次第开放,引来无数人驻足拍照。玉兰花满树含苞,急待绽放,一幅春意盎然的景象。看着北方的朋友发来的雪景图,那是“北国风光,千里冰封,万里雪飘。”南北两重天啊!

2019年在报纸上发的第一篇文章就是《2018雪到过丽水》,那雪不算大,却让我乐得像回到童年,而且也是我在这一年良好的开端,在编辑和朋友们的鼓励下发表了不少文章,取得了一些成绩,感恩的心温润每一天。很期待2019年也来点雪花,可始终是没有亲眼看到,据说老家下过雪,只能回味回味美好的记忆啦。

这个冬天真的不冷,秀山丽水不仅仅气候宜人,不愧为养生福地,还有身边那些人和事很暖心。就前些天,一个小女孩一时走失,我们的媒体及时发布信息,微友们纷纷转发,朋友圈被刷屏,最后小女孩平安回家,所有人都舒了一口气。腊八节那一天,那一桶桶热腾腾的腊八粥,让本地人、外地人都感受到了这座城市的热情和温度。



梅花破蕊春已近,不见霜雪年已到。路过公园,已是张灯结彩,看对面邻家,已挂满了酱鸭腌肉,在外的人回家的脚步匆匆,浓浓的年味。那就让我们在暖冬里过一个吉祥喜庆的春节吧!

冬日话白菜

陈华(龙泉)

冬日朋友小聚,风炉上一锅白菜炒肉片,确是一道上好的农家菜。

我喜欢吃白菜,或菜叶蛋汤,或菜茎炒肉,或烫入火锅,其味都清淡可口。就是到了次年仲春时节,菜叶碧绿,菜花金黄,炒菜心,也绝对是一道美味。

儿时,萝卜、白菜是农家整个冬天的主菜,家家户户都种有很多白菜,吃不完的都做腌菜。那时候,各家都有一个木桶,将白菜洗净后放入,撒上一层盐,然后用石头压着,到次年春天取出来洗净,晒成菜干。在上世纪七十年代中期读高中的日子,我们乡下去的住校生,基本上吃家里带去的咸菜干,偶尔会去学校食堂买菜,也是买点白菜之类的蔬菜,食堂里隔天会有一小脸盆红烧肉,连许多老师都舍不得买。我们寝室的同学都知道,周六食堂卖菜的是代班的胖阿姨。我们去食堂买菜,她会将白菜很大勺地给我们,买5分钱的白菜可比平时多一倍,大家都高兴地拿到寝室,边吃边夸她人真好。时隔近半个世纪,在龙一中食堂买白菜的场景还历历在目。也许是那时物质十分匮乏的原因吧,同学们学习倒是很勤奋的。这似乎印证了明代洪应明在《菜根谭》里说“人咬得菜根百事可做”这句名言。吃菜根是苦日子,吃得苦方为人。

上周末,来到同事老家独田村,其父在田里种了一畦白菜,整齐嫩绿,绝无公害,经风霜吹打过的白菜,在午后的阳光下茎直叶软,好像正在午休的样子,站在菜畦边上,由于喜爱,竟然自己动手

割来一小篮白菜。在油腻过多的今天,白菜利于消化,清热化痰,确实深受众人的喜爱,可谓白菜之爱宜乎众矣。

喜欢白菜自古有之。明·王象晋的《群芳谱·蔬谱》里,就有“春初早韭,秋末晚菘”之语。“菘”古人对白菜类蔬菜的通称,意思是指早春时候的韭菜和秋末时候的白菜,最为鲜嫩可口,是各种菜蔬中的佳品。著名画家齐白石擅长画白菜,并题曰:牡丹为花中之王,荔枝为百果之先,独不论白菜为蔬菜之王,何也!足见他对白菜的喜爱,此后,就有白菜为菜中之王之说。

史上更有“画菜辅官”的故事,相传,明嘉靖四年,徐九思任江苏句容知县,他在县衙前竖立一座石碑,碑上刻的是他画的一棵大白菜,菜的旁边题曰:“为民父母,不可不知此味;为吾赤子,不可令有此色。”他告诫衙门官员为官要知清淡之味,不可让子民面有青黄之色。他以白菜自勉,为官清廉,衣着朴素,一日三餐,粗菜淡饭,过着穷书生生活。但处事谨慎公正,不徇私情,对诚实厚道的子民百姓,给予恩典,对豪强刁猾之徒,严惩不贷,深受百姓爱戴。

时隔500年,在物质文明高度发展的当今社会,我想,徐九思“画菜辅官”的故事对我们仍有教育意义。白菜极普通,叶青茎白,但其“清白”之质,不正是为官为民所应有的品质吗?

一身青白立人间,海味山珍视等闲。炉火正旺,白菜飘香。

英川粉皮

闲庭信步(景宁)

如果来景宁,而且想在县城吃早餐,那么,去吃一碗热气腾腾的英川粉皮或许是你的最佳选择。

我的老家就在英川,粉皮可是我的最爱。

做粉皮,基本是在初冬时节,秋收结束了,忙碌了一整年的人们,在收获秋的果实同时,也稍微有点空闲。就挑一个连续天晴的日子,把米泡好,用石磨把泡好的米加水磨起来,这样就完成了前期的准备工作。

而后拿来粉皮筛和一块干净的白布,把粉皮筛放入灶台的锅中,再在上面放在白布,加入水,但水不能满到粉皮筛。水烧开后,把磨好的米水搅拌均匀倒入布上,等米水变成鼓鼓饱满的一块皮后就是做好的粉皮了。

做粉皮看似简单,其实也要有一定的技术,如果米磨不好,米水加多了,或者没鼓没饱满就拿出来,就会出现太厚、没熟透等问题,自然也就不好吃。

那个时候做粉皮,大多为了晒粉皮干,当作来年客人前来当点心的首选食材,或者当作赠送亲友的佳品,方便携带。但在制作时,我们也就有幸能尝到新鲜的粉皮。

烧粉皮,基本是用豆腐娘当汤,条件稍好的用鱼干汤,或者虾皮汤。但我最喜欢把粉皮卷成一圈圆圆的,然后蘸着红红的辣椒酱吃,虽然嘴里辣得噁个不停,但没几下就两块粉皮没了。

在吃过的所有粉皮当中,我最喜欢妈妈做的粉皮,这绝对不仅仅是小时候的味道,而是妈妈的手艺确实不错。妈妈做的粉皮有纯白米或红米做的,还有加入番薯粉的。记得在杭州读书期间写给家里的信中说,妈妈做的粉皮好吃,结果放假一回到家,妈妈就专门为我做粉皮。

参加工作后,只要时间长点才回家,不管多忙,妈妈都会放下手中的活,做新鲜的粉皮给我吃。粉皮也为我和妈妈之间串起了想家和念儿的情怀。

一直来,我对粉皮都情有独钟,只要见到有,都会去品尝,追忆童年,想念母亲。前几年景宁县城出现了好几家做粉皮的小吃店,我不免心里暗暗高兴,妈妈不用劳累也可吃到新鲜粉皮。只是我去吃过一次后就特别反感,这哪里是粉皮呀,用铁皮取代粉皮筛,做出来的东西跟米糊差不多,没有半点粉皮的味道。

去年,在“志不求易,事不避难”创新实干大赶考中,英川镇党委政府把打造英川特色小吃品牌,推广英川正宗粉皮作为大赶考创新争优目标。这之后,景宁县城用粉皮筛和布做的正宗英川粉皮店渐渐多了起来,不过有了上一次的教训,我还是有点怀疑态度,直到我亲自去品尝之后,终于有了满意的答案。虽说与妈妈做的味道还有点不一样,但比之前吃过的米糊是不知要好吃多少倍。

当然这得感谢党委政府把英川粉皮等小吃当作一项产业来做,使英川粉皮有了得天独厚的发展优势。在全国各地打拼的英川人凭借这股发展势头,也把英川粉皮这种美食带往全国各地。

据说,现如今,这种可口不腻、一碗生情的英川粉皮,还漂洋过海,登上了世界的舞台,让地球人都能尝到属于景宁英川的味道。