

R人生百味
renshengbaiwei

用美食和春天谈一场恋爱

□金 华

疫情解除之后,你最想做什么事情?

这个问题,我曾经认真地和那个谁讨论过。我说,等到疫情解除了,我要去趟葑门横街,一路上把青团子、酒酿饼、酱汁肉、甜酒酿……一样一样吃过来。回家的时候,再买上螺蛳、蚬子、春笋、蚌肉、金花菜、塘鳢鱼……这些春天里的美味,我一样都不能辜负!

那个谁马上体贴地说:我和你一起去吧,你吃不完拎不动的时候,我可以帮你啊!

苏州人讲究“不时不食”,什么季节吃什么美食,那是丝毫都错不得的。当季的美食,错过了就要再期待一年,人生不过短短几十年,经得起多少蹉跎和期待?值得一提的是,



在这个非常的春天,我却依旧有幸尝到了春天特有的各种美味点心。这些春天里的小甜心统统来自小伙伴们的馈赠。非常时期,能够吃到这些非常美食,全靠拼人品。要知足,要感恩。

酒酿饼来自芦墟,那是春节里好友的姐姐买好了穿过“封锁”的镇区大桥,如地下党接头一样,送到在桥那边公路上等待的妹妹手里。这妹妹带回城里又连夜分了我五个。这来之不易的酒酿饼,吃起来怎不特别香甜?

干菜塌饼是邻居自制的,送给我的时候还是温热软糯的。菜心来自乡下自家的菜地,趁着好天气摘下菜心焯水晒干再泡发切碎,加春笋和肉丁为馅。狠狠咬下一大口,我说,满满的都是春天的味道啊!

麦芽塌饼是闺蜜乡下的老母亲做的,老人家坚持自己发麦芽,自己挑草头。饼子软糯香甜,咬一口有沁人心脾的清香。

江南水乡,河蚌历来是道好菜。因为长在水中,被称为“水菜”。春天是吃蚌肉的好

季节。蚌肉金花菜、蚌肉豆腐汤、蚌肉烧酱肉,都是当季的应景美食。蚌肉便宜易得,就是处理起来太麻烦,但烧好后的味道又实在妙。吃到这道菜的时候,又让人感叹春天真是太好了!

暂时不能去葑门横街,买两斤春笋在家里做几道笋菜,那还是可以做到的小确幸。两斤春笋合理搭配分工合作了,可以做一桌笋宴。根部切滚刀块,用来炖一锅腌笃鲜。中间的肉段用来炒油焖笋。最嫩的笋头切细丝,加一点雪里蕻烧小鲫鱼,烧塘鳢鱼,鲜到眉毛都褪掉!

李渔在《闲情偶寄》中形容笋是“蔬食中第一品也,肥羊嫩豕,何足比肩。”我说:春天的时候不吃笋,就像年轻的时候不谈恋爱,那是一场辜负啊!这个春天,虽然辜负了美景,但没有辜负美食,还是好好和春天谈了一场恋爱!



N耐人寻味
airenxunwei

在百货公司里,售货员示范一种新品牌钢锅的用法。他煎豆腐,煎好的豆腐像小巧玲珑的金砖,黄澄澄、亮闪闪,煞是美丽。他口沫横飞地说:“用这种锅煎豆腐,外脆内软,入口即化,特别美味。这种豆腐啊,质地细,煎起来没孔洞,吃起来没豆渣,天天吃它,营养特好。”说毕,环顾众人,问道:“大家有什么问题吗?”

这时,人群中响起了一个妇

人的声音:“请问,在哪儿可以买到这种豆腐?”

忍俊不禁。嘿嘿嘿,示范者和观赏者,全都搞错了重点。

售货员明明要推销的是钢锅,说的却是豆腐的种种好处;妇人看的明明是钢锅的示范,提出的却是该到菜市场去找寻答案的问题。

重点放错,徒劳无功。人生的大小事情,莫不如此。看中目标,抓住要点,力争上游;逢挫折不退缩、遇诱惑不变节;屡败屡战,永不言弃;屡胜屡战,永不自满。最后,必定能成为唯一的赢家。

然而,如果一开始重点就放错了,那么,一切的力气都是白使的、一切的努力都是白费的;也许两鬓斑白时,才可悲可叹地发现自己白活了一辈子。

富兰克林曾说:“宝贝放错了地方是废物。”

至理名言啊!

宝贝与废物

□尤今

一场阴霾
拨动着每个人的神经
口耳相传
信息飞转
恐惧、不安、慌乱……
在空气中快速弥漫
躲避、远离、居家……
誓与病毒绝缘

一抹抹警蓝
折射出熠熠光环
责任、使命、担当……
悉数扛在双肩
岁月静好
是你永恒的信念
无畏逆行
冲锋在前

一份份请战书
运载着铁血、赤胆
一句句铮铮誓言
响彻尘寰
职责和坚守熔合
合力击碎
病毒肆虐的终端
携手构筑
一道道密不透风的防护围栏

口罩、大檐帽

遮住了你的容颜
一尊尊不屈的塑像
在一条条路上伸展
天下无疫
是你脑际的向往
百姓安康
是你心海的画卷
喷薄而出的朝日
抚摸着你眼角的疲倦
曙光
洒下一抹金色的憧憬

每一扇车窗
都记住了你庄重的脚步
每一颗星辰
都记录了你眼里的坚韧
敬礼、停车、靠边……
一串串优美的手势
不知疲倦地跳动、飞转
每个动作饱含着温馨
眼神里充满祈愿
双目凝成希望的焦点
不让车辆成为病毒传播的载体
切断一处处扩散之源

一串串的故事
砌成时代背景
支起一顶顶安宁伞

请本版文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。



民间工匠

图妍言 永革 世江 丽敏
文彭忠
策划/运斋 庆堂

酱瓜豆匠:咸淡适宜入千户 豆瓣飘香进万家

酱瓜豆也称酱豆,是制造这种传统调味品的匠人,以黄豆、西瓜、冬瓜为原料,掺米、麦、面粉一起制作,始创于周朝。孔子说“不得其酱不食”,足以说明酱品的起源应先于春秋。经历数千年摸索,从简单的盐水煮豆开始逐步演化出酱豆,加入白萝卜、冬瓜等,以丰富多样的方式演变成酱瓜豆。酱瓜豆兴于宋,盛于清,据传源自朱仙镇,是当年岳飞帐下一位军需官王湘发明的。

以前,在城镇有专门生产酱瓜豆的酱园和销售作坊,内设露天晒场,多个传统大瓦缸整齐罗列着,里面分别盛满西瓜豆酱、黄豆酱,有的缸戴黑斗笠,有的顶着玻璃,有的则裸露在空气中“干晒”。

在农村有自行酿制酱瓜豆的传统,每到西瓜成熟的季节,家家户户都爱腌制这种酱菜。每家都有大小不等的缸、罐等容器,里边装西瓜豆酱和其他豆酱。酱瓜豆匠在制作酱瓜豆酱中,专于职,勤于工,敬于业,精于技。需要经过蒸豆、拌面、发酵、漂洗、二次发酵、研磨、晒干等多道工序,都要严格把关。如选用西瓜,需要白皮、白子、白瓢的笨西瓜。这种西瓜在以前种植的比较多,其

特点皮厚,个大,水多,有种浓郁的清香。匠人始终坚持传承“西瓜豆酱”古法手工制作精要,严守“晴天晒、雨天盖、白天翻、夜晚露”的古训。酱瓜豆最需要的是太阳晒,晒得越久越香。匠人坚持不懈地日出揭盖,日落遮盖,全程古法手工制作、日晒酿造、自然发酵,工艺流程漫长而复杂,既是技术活又是脏累活,正是由于收入匪薄的匠人的坚持,才能让人们吃上这真正的纯天然产品。

酱瓜豆匠选择每年七月中下旬制作,此时的温度与湿度是制作酱瓜豆的最佳时期。其手工制作工序是:将黄豆挑选后清洗干净,在大锅中煮至八成熟,趁热与白面一起和拌,直到白面都均匀地粘在豆子的表层。用一个竹帘或凉席均匀摊开,上盖纱布,自然发酵。约7—10天后,豆粒上密生出白色菌丝,让每粒黄豆都长出一层土黄色的醭,搓掉外面的醭,将姜丝、花椒、大料、香叶、盐等,与黄豆再煮开一次,冷却后将去籽、去皮后的西瓜汁加入缸中,其量以淹没豆粒为准,入缸发酵。一个月后即可食用。

酱瓜豆匠的匠人匠心,至诚至精,还要把握三个技艺环节:一是多选在黄河滩区生



长的饱满滚圆的黄豆,黄豆煮得要适当,不可太烂。二是最好用笨西瓜,尚无,红瓢西瓜一定要熟九成以上。三是面粉不要加太多,会长出黑色的菌毛,影响风味。四是加入辣椒末、姜丝、八角瓣。盐要分批放,一般放过三次之后,将罐口封严,以防苍蝇等进入。

如此做出的西瓜酱,汤色红润,浑而不浊。香味,甜味,辣味俱佳,更有那西瓜的清爽之味融贯其中。但北方农村特有的“酱瓜豆”,现在很少有人会制作了。