

四季话语

儿时大雪

吴建

燕山雪花大如席。转眼间，又到了二十四个节气中的大雪。虽然，此时雪花并不一定“大如席”，但到了这个时段，雪往往下得大、范围也广，故名大雪。古人云：“大者，盛也，至此而雪盛也。”大雪标志着仲冬正式开启。北方民间有“小雪封山，大雪封河”的说法，但我所居住的南方小城，却辜负了“大雪”这一美称。当北方已经大雪纷飞，这里，仍是黄绿疏落，感到的仍是秋日暖阳。

童年时在老家乡下，大雪时节往往能见雪。常常早晨起来，推开门一看，白茫茫一片，满世界都是银装素裹，“六出飞花入户时，坐看青竹变琼枝”，美得令人炫目。雪还在下着，我和小伙伴们聚集在生产队的打谷场上，堆雪人、滚雪球、打雪仗，尽情嬉戏，一点不在意打破这雪国的静美。闹够了，就回家捉鸟，大雪是捕鸟的好时机。在院子里扫出一块空地，撒一把稻谷，在稻谷上方支起一面箩筛，用绳子绑住支筛的小棍，绳子要长，我就牵着绳子，远远地躲在家门口，雪天麻雀们找不到食物，饥肠辘辘。等小鸟受不了诱惑，到筛子底下吃谷粒了，就猛地一拉，罩住它。我试过多次，每次都小有收获。捉来玩几天，最终还是将它们放回大自然。

“小雪腌菜，大雪腌肉。”记忆中，大雪节气一到，家家户户忙着腌制“咸货”。腌肉要制成美味，首先从选肉开始，首选的是五花肉、腿肉，最好精肉多一点，这样吃起来不油腻。肉要简单处理一下，不要用水洗。将大盐加八角、桂皮、花椒、白糖等入锅炒熟，待炒透的花椒盐凉透后，涂抹在鱼、肉和禽类内外，反复揉搓，直到肉色由鲜转暗，表面有液体渗出时，再把肉连剩下的盐放进缸内，用石头压住，放在阴凉背光的地方，半月后取出，挂在朝阳处晾晒干。屋檐下，树枝上，一块块吊起的腌肉……构成乡村冬日一道靓丽的风景。

大雪对于文人，有着特别的意义。古代不少文人墨客都对大雪情有独钟，比如：“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”“大雪江南见未曾，今年方始是严凝。巧穿帘幕如相觅，重压林梢欲不胜。”明代文学家张岱写的《湖心亭看雪》，全文不到二百字，却写尽了湖山雪景的迷茫混沌，传了西子雪妆的风姿神韵。看古人笔下的雪，冬天的味道就浓了。“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”这样的季节，夜晚是这样的静谧，昏黄的灯光下，雪花漫天飞舞，仿佛天真可爱的精灵，在这天地间旋转降落。而在简陋的小屋中，新酿的米酒已经烫好，守着烧得殷红的小火炉，邀两三个朋友畅饮，纵论古今，闲话桑麻，该是多么惬意。

古代将大雪分为三候：一候鹖鴠不鸣；二候虎始交；三候荔挺始长。是说此时因天气寒冷，寒鸟也不再叫了；由于此时是阴气最盛时期，正所谓盛极而衰，阳气已有所萌动，所以老虎开始有求偶行为；“荔挺”为兰草的一种，也感到阳气的萌动而抽出新芽。看到这三种动静，我一下子想起普希金那句著名的诗句：冬天来了，春天还会远吗？是啊，老虎求偶是因为感受到阳气，兰花抽芽也是一片生机勃勃，这正是萌动和新生相。阴阳相生，冷暖交替，自然的智慧藏于物候之中，人生的智慧体悟在节气变化中。所谓“瑞雪兆丰年”，严冬积雪覆盖大地，可保持地面及作物周围的温度不会因寒流侵袭而降得很低，为冬作物创造了良好的越冬环境。积雪融化时又增加了土壤水分含量，可供作物春季生长的需要。另外，雪水中氮化物的含量是普通雨水的5倍，还有一定的肥田作用。所以有“冬天麦盖三层被，来年枕着馒头睡”的农谚。

大雪时节，虽然我们南方很少下雪，但我依然期待来一场大雪。



《白沙》版投稿邮箱(仅限本地作者):
kf3502669@126.com
请注明作者姓名、电话、地址,并附上
银行信息及账号。字数控制在1500
字以内。

花径米仓

杨雨

通往花径之前,要先择一处农家,品尝清甜可口的笋菜汤、外焦里嫩的泥焗鸡、醇香耐嚼的黄鳝饭,让地道的乡野风味浸润肺腑。

若是时间回到清晨,我们还望着一城滂沱雨势,犹豫着是冒雨前往,还是再择时日。正思虑时,驻村书记发了张照片到群里,说:“从我手机里的实时视频看,米仓是没有下雨的。”米仓的情景随时随地呈现在他的手机里,一切尽在掌握,这既是科技手段带来的便利,亦是驻村书记的一份责任心,正所谓“脚下沾有多少泥土,心中就沉淀多少真情”。

柏油马路引我们往米仓的深处走,曲径通幽,两侧的绿意也越来越深了,时有竹林在旁,又增添了几分雅致。打开车窗,风吹来浓郁的草木气息,像是伸手可以捕捉一样富有质感,呼吸之间涤荡身心。索性打开全部车窗,让孩子们感受自然的律动。

一下车,停车场边的簕杜鹃开得正盛,宛如娇美的女子热情迎接我们的到来。“广东省森林生态综合示范区”的大字石刻立在门口,还有一行小字:恩平市响水龙潭森林生态体验

和自然教育综合示范区。园路格外开阔,我们循路而上,一边走,一边听驻村书记的讲解。

抵达半山腰,一群人异口同声地惊呼:“哇,好漂亮的花海!”放眼望去,漫山遍野的簕杜鹃沿着石径开放,随风摇曳,千姿百态,涌动着生命活力。女士们迫不及待地寻找拍照的最佳位置,或是在花间给出一个甜美的微笑,或是对着花骨朵嗅嗅深闻,或是倚花回眸展示高挑身影,考验随行先生们摄影技术的时候了。

“多拍点照片,多发朋友圈,给我们米仓宣传宣传。”驻村书记笑着说。

“好,我们争取把这里变成网红打卡点,哈哈!”拍照的人一边忙碌一边应和。

从花径继续往前走,林木繁茂,石板小道隐在其中,从热烈花海到了幽静之地。再往上,坡度慢慢陡峭起来,大家收拾路边的朽木做成拐杖,拄着前行。小朋友们倒是生龙活虎,竟把拐杖当作金箍棒扛在肩上,一蹦一跳,前呼后拥,扮演起孙悟空来。

不一会儿,大片大片的芦苇地吸引了众人

的目光。碧空之下,青山之间,芦苇荡漾,人站在芦苇地里,顿感无限开阔与自由。孩子们对着芦苇吹呀吹,絮絮漫飞,小小的心灵也随风起舞。女孩子把芦苇叶插在头发里,走起路来一颠一晃,妥妥的芦苇辫。

站在半坡上,正可望见左侧一汪湖水,右侧一座水库,幽深澄碧。再远处,是恩城高低起伏的楼宇。驻村书记说,正规计划在米仓建些民宿,有山,有田,有水,有瀑布,又有远近闻名的簕菜园,是休闲养生和亲子游玩的好去处。我们频频点头,为民宿的名字和风格建言献策,一片欢声笑语。

再往上去,正通响水龙潭,可知只是行了路途的五分之二,因为还要留下种菜的时间,所以只好作罢,下山途中众人尽是依依不舍。

驱车不久,便到了米仓菜篮子基地共富菜园。所谓“共富菜园”,就是把村里的撂荒地、边角地统筹整合,连片发包,由村里成立的公司运营,供市民认种,让市民通过自己打理或者免费托管的方式,体验农耕文化,享受优质、

绿色、健康的蔬菜。园子一个星期前开园竞拍,抢购火热,一地难求,新模式带来了新效益。驻村书记给菜园起了个靓丽的名字——“三味蔬屋”。

一到三味蔬屋,孩子们就兴冲冲地跑进菜地,跟着农民伯伯锄地、挖畦、栽苗、浇水,忙得不亦乐乎,俨然一群小菜农。种完菜,每个人发一个袋子,去旁边的百香果园采摘,一个个火眼金睛,眼疾手快,把藏在叶子中间的百香果掏出来装进自己的口袋,还不忘喊爸爸妈妈拍照留影,一脸丰收的喜悦。

孩子们种菜摘果时,我到村子里漫步,多年前来过的簕菜文化创意园仍然火热,村道两侧建起不少“美丽庭院”,人行其中舒适惬意。风和日丽,绿树成荫,“幸福是奋斗出来的”几个大字在村口的标识牌上闪闪发光,这一刻,乡村振兴的图景被具象化了。

“花径不曾缘客扫,蓬门今始为君开。”后来,每每在城区见到簕杜鹃,我总想起米仓的花径,那是城市通往乡村的自然之径、美丽之径,亦是乡村通往城市的创意之径、奋斗之径。



冬日,最惬意的事
莫过于与暖阳敞怀拥抱

顷刻间
大把大把暖意与热情
驱散了寒冷与沉寂
小露出久违的笑容
枯萎的小草似获得新生
江畔芦花醉意中泛着金光
城里,乡间 大大小小阳台
成了五彩斑斓的晒场
万物生灵置身其中
尽情享受太阳的照耀

左新国

沉涵于这天然日光浴
我仿佛
也被浸染,融化,绽放

岁月如墨

记忆中的冬季咸香

赵雅静

小时候,寒冷的冬天,奶奶会早早起床为我们熬小米粥,蒸馒头,饭桌上最期待的就是奶奶亲手腌制的腌菜了。

立冬一到,奶奶就忙碌起来,开始准备腌制冬季的腌菜。她会从菜市场买回新鲜的大白菜、萝卜、黄瓜等蔬菜,然后开始仔细清洗、切割、晾晒。我总是跟在奶奶的身后,看着她熟练的动作,心里充满了敬佩和好奇。

奶奶说,腌制腌菜是一门艺术,需要耐心和技巧。她会挑选新鲜的白菜、萝卜、黄瓜等蔬菜,洗净后切成适当的大小,然后放入大盆中。接着,准备一些调料,如盐、白糖、生姜、大蒜、辣椒粉等,将它们混合在一起,搅拌均匀。

腌制过程是漫长而繁琐的。奶奶会一层一层地将蔬菜和调料放入一个大坛子中,每放一层,她都会用手轻轻地按压,让蔬菜充分吸收调料的味。这个过程需要耐心和细心,因为只有将蔬菜和调料充分融合,才能保证腌菜的美味。

腌制好的腌菜需要放在阴凉通风的地方,让它自然发酵。其间,奶奶会不时地去查看腌菜的情况,确保它不变质。大约过了一个月,腌菜就可以食用了。

每次吃腌菜,我都会被它的美味所吸引。那种酸辣适中的味道,让人回味无穷。

随着时间的流逝,我也渐渐长大,离开了家乡,去到南方城市。每年的冬天,我都会想念家乡的腌菜,想念奶奶的味道。于是,我开始尝试自己腌制腌菜,希望可以找回那份熟悉的味道。

然而,我发现,无论我怎么努力,都无法复制奶奶的味道。我开始反思,是什么让奶奶的腌菜如此美味?是奶奶的手艺,还是那份深深的爱?

我想,是后者。奶奶的腌菜,不仅仅是一道美食,更是一种情感的寄托。现在的我,已经学会了独立生活,也学会了照顾自己。但是,每当冬季来临,我还是会想念奶奶的腌菜,想念那份家的味道。我知道,那是我永远无法忘记的记忆,也是我永远怀念的情感。

冬天的腌菜,对我来说,不仅仅是一种美食,更是一种情感的寄托。它让我感受到了家的温暖,也让我明白了亲情的伟大。我想,这就是冬天的腌菜给我带来的感悟吧。

每一包快速过来的腌菜,都是奶奶对我深深的爱。每一次品尝,都让我感受到家的温暖和亲情的甜蜜。这就是冬天的腌菜,这就是家的味道。

冬天的腌菜,是我生活中的一道亮色,是我心中的一份温暖。

《菊香迎客》李友转 摄

美食诱惑

寻味红烧猪手

麦秀芳

秋日,黄昏,邀了三五好友,到一幽处食店——龙口镇沙皮饭店,寻味红烧猪手。

从城区奔至龙口金岗圩时,夕阳已西沉,天空像被蜜糖浸染过一样,成了一块橘黄与妃红色的天幕,又像色派画家的画布,色彩热烈、饱满。街道上,夕阳的余晖将沥青路映照得橙黄一片,远处的稻田,稻浪尽染,金波迭起,辉光跃跃。稻田尽头几处农舍,偶尔飘出几缕炊烟。圩的一隅,饭店的招牌“闪”了出来,“沙皮饭店”几个字已略显斑驳,但牌子高高地悬挂在老街的转角,岿然不动,仿佛在守望望着岁月的变迁,从容、淡定、质朴、内敛。

友人围桌坐下,几杯淡茶,便铺开吃了猪手的话题。

作为地道的广东人,吃猪手是认真的,对猪手与猪脚的区分毫不含糊。猪的两只前蹄比后腿短,称为猪手。它的爽肉与脆筋更多,骨头更少,每一口都是满足感;猪脚则比猪手块头大,但骨多肉少,味寡。据《随意居饮食谱》载:“猪蹄爪甘咸平,填肾精而健腰脚,滋胃液以滑皮肤,长肌肉而愈漏漏,助血脉而充乳汁。较肉尤补,煮化易熟。”《本草纲目》对猪手的药用价值云:“煮清汁,洗痈疽,渍热毒,消毒气,去恶肉,有效。”可见,猪手不仅美味,且具有补肾填精、健腰脚、滑肌肤等功效。凡事都讲意头的广东人,赋予了吃猪手“横财就手”“家肥屋润”“生活富足”等寓意。毫不夸张地说,每一个老广的灵魂里,都有猪手的滋养;怀孕了,吃猪手;生孩子了,吃猪手;孩子满月了,吃猪手;生日了,吃猪手;结婚了,吃猪手;年夜饭,吃猪手……

朋友说,这沙皮饭店的红烧猪手做得肥而不膩。

“这么多人来这里食野(吃东西),应该有料到(品质过关)!”另一个朋友判断。

“味在深处有人寻,这里的老板是靠自己

兴趣做美食的。”推荐我们来此店的朋友有点自鸣得意。

“哇塞!好香,是红烧猪手!”我不由自主地瞥了一下厨房的方向,咽了咽口水。

千呼万唤,红烧猪手终于上桌了!米白色的瓷盘,托起一抹焦糖光泽。荔枝柴火的炽热将猪手烘烤得油光锃亮、软糯绵滑。用牙签插一下,滋滋的一声,小孔旋即冒出香气。切段,大家急不可待,一口满足,千饴顿解。

“这味道绝了!”咻的一声,朋友扯了一大块,满口流油。

“肉滑皮酥,真是湿水棉花没得弹(无可挑剔)!”食家朋友竖起大拇指,嘴角还沾满了褐色的酱。

我咬上一口,咯的一声,银瓶乍破,外皮裂开。内里的肉又嫩又软,柔韧、不柴、软弹、入味,是荔枝柴的烟熏,穿越了猪手醇厚的肉质,激活了配料的鲜,揉合出这道绝味。

这道红烧猪手的灵魂在于“烤”。烤,既古老又现代。《诗经》中就有关于烤的记载,如《诗经·鲁颂》中描述的“有兔斯首,炮之燔之”,这里的“炮”和“燔”都是烤的技法。此外,《孟子·尽心下》中也有关于“炙”的记载,这里的“炙”可以理解为其现代意义上的烤串。公孙丑问:“脍炙与羊枣孰美?”这里的“脍炙”就是烤肉或者烤鱼,可见早在先秦以前,烧烤就已经成为一种受欢迎的烹饪方式。广东人把“烤”融入现代饮食中,创制了红烧鹅、红烧乳猪、红烧乳鸽、红烧牛肉……

沙皮饭店的这道红烧猪手,是如何烤出来的呢?饭店的老板莫先生侃侃而谈。原来这道红烧猪手是由龙口金岗圩周围乡民流传的一道美食“发菜猪手”演变而来的,它的制作过程可考人了。

首先要选好猪手,挑那些色泽红润或粉

嫩、肉质紧致的,这样做出来的红烧猪手才会筋道滑嫩。选好后,收拾干净,将其放入沸水中,加入姜片、八角、葱段和广东米酒,先用大火煮开后转小火炖煮约1小时,随后捞出快速过冷水并沥干,用特制的酱汁涂抹猪手全身,静置3小时,让酱汁慢慢渗透至猪手的每一寸肌理。腌好的猪手被放入烧鹅炉,用荔枝柴明火烤制30分钟。出炉,表面涂一层蜂蜜,稍凉片刻,再切成适口大小,一道美味的红烧猪手就完成了。

闲谈间,箭簇菇浸鸡、炸草蜢、家乡葛扣……一道道野味上桌了。来杯小酒,热辣滚烫的气氛一下子升腾起来,莫先生兴致勃勃跟我们聊起他爱玩的趣事。原来,莫先生是土生土长的龙口人,小时候调皮、好动,上山下水之事不在话下,总之,大自然就是他的游乐场,故有“沙皮”这个绰号(龙口本地话的“沙皮”是“调皮”“灵动”的意思)。踏上创业之路后,莫先生独辟蹊径,将“自然、生态、绿色、健康”的饮食哲学作为旗帜,返璞归真,遂以“沙皮”命名食店。莫先生爱玩乐、爱自然、爱生活,对世间万物深爱着。这份爱,也融入了自家农场。在他的农场中,瓜果喜欢自由成长,家禽喜欢悠闲漫步,鱼虾喜欢欢快游戏。在莫先生的眼里,农场的一果一蔬、一鱼一鸡都是值得用心烹饪的,一蒸一煮,一炊一炖,一烤一烘,既是他眼前浓浓的烟火,又是他头顶淡淡的云烟。

踏上归途,夜色阑珊。镇上的房屋错落有致,在夜色中显得宁静而安详。窗户里透出红红的灯光,偶尔传来几声狗吠,打破了夜的沉静。这一袭夜色,温柔地包裹着小镇,如时间缓缓流淌的细沙,静悄悄的,心头的思绪随着那夜雾袅袅升起,一样的轻松,一样的自由,一样的沉醉。

忘却尘嚣,人生况味,如此足矣。

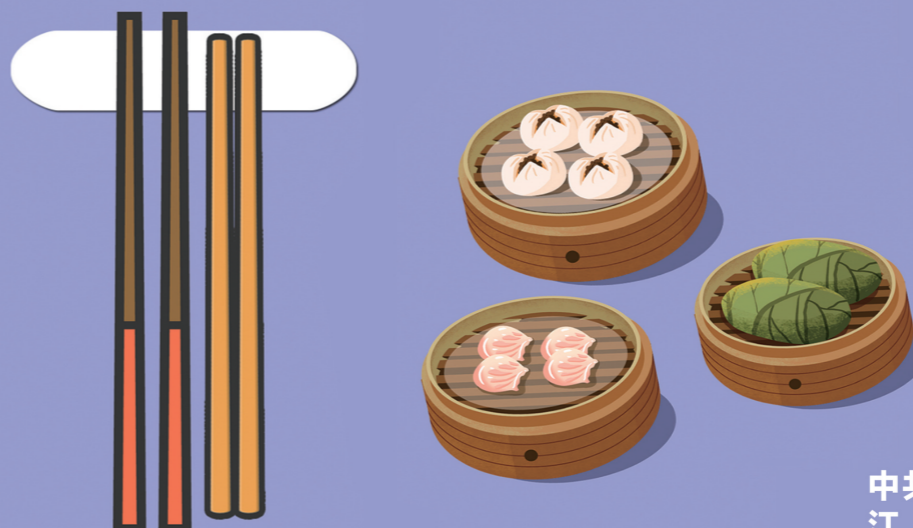
文明健康 有你有我

放心夹菜 共享美味

A WORRY-FREE DINING EXPERIENCE TO ENJOY FINE FOODS

请为健康加一双公筷

STAYING HEALTHY BY USING A PAIR OF SERVING CHOPSTICKS



中共江门市委宣传部
江门市文明办