

□乡村美食 项伟/文

祖传的“土方枇杷膏”

“桤柳枝枝弱,枇杷树树香。”五月,老家的枇杷果又丰收了,望着一筐筐大枇杷,母亲说:“我教你们做枇杷膏吧。”在我们家,做枇杷膏可谓是祖传的手艺,据说那是从祖上传下来的。于是,在母亲的指导下,我和妻子试做起了家传的“土方枇杷膏”。

母亲让我们分头准备制作枇杷膏的材料:枇杷叶、枇杷果、老冰糖、川贝、蜂蜜等。她特地交代,冰糖一定要选老冰糖,也叫土冰糖;川贝要在药店购买,让他们提前研磨成粉;还有枇杷叶,务必要采摘老枇杷叶,药效更好。早前的热播剧《延禧攻略》中的女主魏璎珞曾说“枇杷老叶无毒,新叶有毒”,其实这是民间的一种讹传。事实上,

枇杷新叶、老叶均无毒,非要扯上一点关系,那就是新叶上的绒毛较多,未处理干净的话,会刺激人的咽喉、肠胃,容易出现类似于中毒症状的呕吐反应。

东西备好后,母亲开始指导我们做枇杷膏的首道工序——熬枇杷叶汤。先将枇杷老叶背面的绒毛刷洗干净,晾干,切成横条状备用;再准备一口稍大的砂锅,放入拾掇好的枇杷叶,加入清水没过叶片,开中火熬煮约两小时,再将汤汁里的老残叶片尽数捞去,用纱布过滤一遍,去除杂质。加工间隙,母亲向我们传授起了熬汤的“秘诀”:一是要用砂锅,二是熬的时间要足够。

有了枇杷叶汤垫底,制膏的“正戏”就可以上场了。还是这口

砂锅,以刚熬好的枇杷叶汤为底,倒入事先洗净、剥皮、去核的数斤枇杷果,放半碗老冰糖,盖上锅盖,大火先熬煮一个小时。然后,把未煮碎的果肉用勺子捣碎,再改用文火慢熬,待锅中水分快干果肉成糊状时,倒入少量川贝粉和蜂蜜。接着一步很关键:用勺子不停地搅拌枇杷“浆糊”,直至水分完全熬干。“枇杷糊”变得十分粘稠、不易搅动时,即可关火,让“枇杷糊”冷却一下,倒入干燥清洁的玻璃瓶中,密封置阴凉处储存,一年半载都不会坏。

枇杷膏果香浓郁,酸酸甜甜,口感极好,平时有事没事,舀上几小勺,冲上开水,既能当药,也是饮料,喝起来口感很好。成书于汉末

的药典《名医别录》指出,枇杷的根、叶、肉等均可入药,有清肺和胃,降气化痰,止呕等功效,而川贝、冰糖也有清热润肺、化痰止咳的功效,故后人据此配伍,将以枇杷叶、川贝、冰糖等为主料制成的药膏,都称为“川贝枇杷膏”。

实践证明,咱家自制的“土方枇杷膏”,在效用上,并不输于市面上包装精美的“枇杷膏”“枇杷糖浆”。家里的大人小孩,哪个要是患了咳疾,喝了这个“土方枇杷膏”,不说药到病除,也是效果明显。制作枇杷膏的手艺,我们会传承下去,倍加珍惜。毕竟,这一罐小小的枇杷膏,不仅强健了家人的身体,也让我们实实在在品尝到了幸福生活的“甜蜜”。

□抒情天空 潘彩宜/文

梦的翅膀

村头的榕树留住童年的欢乐
野外的灯盏花照亮童年的梦想
悠扬的牧歌唱响童年的浪漫
鲜茂的马草疯长童年的希望

他们的梦随山花灿然开放
他们的梦像山溪清澈明亮
山村承载他们沉甸甸的童年
也放飞着他们童年的梦想
梦的花朵有人浇灌就会开放
梦的彼岸有人搭桥就能到达

来自城市和海边的人
把都市繁华的轮廓
把高铁飞驰的速度
把大海远航的风帆
把远方的蔚蓝和神秘
都织进了他们的梦里
给他们插上了梦的翅膀

□生活时空 张帮俊/文

几条绿绿的丝瓜从瓦墙上垂下,瓜叶迎风漫卷;瓜蒂处,一只蜜蜂小精灵似地扇动着双翅,这风景看着就让人欢喜。

丝瓜之品

大自然造物主很神奇,不同的瓜果有各自的生长方式。像南瓜、西瓜之类的喜欢躺在地上,而丝瓜则喜欢攀附缠绕。常能见到一条条青青的丝瓜悬挂在丝瓜架下,有的大方地向人展示它迷人的倩影,有的则羞答答地“犹抱琵琶半遮面”。

鲜嫩的丝瓜,清香带甜,是夏秋季节人们喜爱的蔬菜。丝瓜营养丰富,古书《陆川本草》上说丝瓜具有“生津止渴,解暑除烦”之功效。同时,丝瓜还有美容功效,故有“美人水”之称。丝瓜完全老化成熟后晒干,就变成丝瓜络,可用于刷锅洗碗。可以说,丝瓜全身都是宝。

用丝瓜做菜要讲究柔和平静。无论是一盅清淡软滑的丝瓜香菇汤,一盘姹紫嫣红的丝瓜炒肉片,或是一碗黄绿相间的美蓉丝瓜羹,丝瓜送来的清新气息,散发的诱人香味,久久不散,最终化着缕缕柔情在心头萦绕。

丝瓜也是一种可供观赏的植物。宋代诗人杜北山在幽静的乡居中听到泉水的叮咚声,看到雨后初晴长高的秋草,特别是翠绿的丝瓜随着藤蔓沿墙上瓦,顿时神清气爽。有感于此,他赋诗抒情:“寥寥篱户入泉声,不见山容亦自清;数日雨晴秋草长,丝瓜沿上瓦墙生。”

无论是篱边的随意攀附,还是棚架上的交错支撑,那清雅的小黄花总是透露出一种神韵。丝瓜,思瓜,浑身飞舞着女性的曼妙和精巧。正如宋诗人赵梅隐的那首《咏丝瓜》:“黄花褪束绿身长,白结丝包困晓霜;虚瘦得来成一捻,刚偎人面染脂香。”丝瓜如美女,小鸟般地依人。“菜园里面一堵墙,苦丝瓜瓜种两厢;郎吃苦瓜苦思妹,妹吃丝瓜思念郎。”此时,丝瓜又成了相思物,别有一番诗情画意。

一直喜欢丝瓜的品性,它从不抱怨环境的恶劣,而是随遇而安,并且活得坚韧,活得自在。



欢庆

李陶 摄

□大地风情 谢仙石/文

端午时节话箬叶

箬叶,顾名思义,是箬竹的叶子。箬竹,喜阴喜水,多长于南方山区路旁、溪边,江浙一带尤其多。其竿细而挺直,可做笔杆,其叶茂且硕大,可以包粽子,且因叶子有竹香,所以包成的粽子十分清香,为大众所喜欢。此外,箬叶因其宽大,还可制成箬笠,和蓑衣一起,构成山水田园的诗意梦境。

唐代著名词人张志和的《渔歌子》写道:“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥。青箬笠,绿蓑衣,

斜风细雨不须归。”这是多美好的场景啊,山前白鹭在自由翱翔,水中鱼儿在欢快游憩,漂浮在水面上的桃花是那样的鲜艳。一位渔翁头戴箬笠,身披绿蓑衣,在斜风细雨中悠闲自在地垂钓,乐而忘返。可谓天人合一的画面。

张志和描写的“青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归”的场景,在江浙一带本是常见的景象。只是随着社会不断发展,农耕场景逐渐褪去,现在已经很少见了。而

我因为在浙南的山区工作,偶尔还能在春天插秧的时节看到这幅美景图:农民们头戴箬笠、身着蓑衣,伴着细雨和燕子的呢喃,赶着耕牛在云雾中的田地里穿梭,好一个“斜风细雨不须归”。

虽然现实生活中戴箬笠、着蓑衣的场景已不多见,但今年的浙南龙舟划得很热闹,传统文化的回归令人欣喜。真心希望人们从箬叶开始,热爱粽子;从箬笠开始,感受传统;从箬竹开始,享受慢生活。

□作文园地 宋奕辰/文

我家的仓鼠

短腿打起来还是那么可爱!

都说“吃饭不积极,思想有问题”,这两只仓鼠可是出了名的“吃货”,水果、海鲜、蔬菜等摆到它们面前,都被一扫而光。起初,我以为它俩什么都爱吃,给什么吃什么,后来才发现它俩其实还很挑食。有一次,我把食物放进去后,小白出来了,它左嗅嗅、右闻闻,我以为它会狼吞虎咽地吃起来,没想到它开始拣拣挑挑,把小鱼小虾干、面包虫、水果全吃光了,只剩下一堆粗粮。当小黑来到食盆边时,看着眼前仅剩的粗粮,翻腾半天,竟然不肯吃。不得已,我只好为它

添“饭”,真是挑剔!

有时,它俩也会干出不少“迷惑行为”,其中最令人难忘的当属把“wc”当“卧室”了。有一次,我放进去一个“wc”——铺着尿砂的小屋,它俩欣喜若狂,飞奔过来。我以为它俩是在“想”终于能解决“内急”了,就没有多管。到了晚上,当我再去看它们时,不禁“噗嗤”一声笑了出来。原来,它俩把刨花衔进了“wc”,正呼呼大睡呢!

听了我的介绍和分享的趣事后,朋友觉得很有意思,也想去买几只仓鼠,体验一下养小动物的乐趣。

□往事悠悠 高桃芝/文

端午前后的麦梢儿似乎有个约定,三五天内都变得黄澄澄的。放眼望去,金黄的麦浪宛如燃烧的火苗,一望无际地涌向天边。齐刷刷的麦梢儿昂首挺胸,麦穗颗粒饱满,像要爆裂开来,充满了成熟的蓬勃姿态。至今我还记得,儿时在微明的晨光里和布谷鸟急促的叫声中,跟随父母去麦地的情景。

麦梢儿黄了

那时割麦全凭人工,父亲先是拿出尘封了一年的镰刀,在青石上磨得锃亮,为开镰收割做好准备。天刚蒙蒙亮,我们全家人在布谷鸟清脆的歌声中下地了。父亲和母亲看着起伏浩荡的金色麦浪,脸上露出满心的喜悦。他们冲在最前面,弯着腰,左手拿着麦子,右手不停地挥动着镰刀,随着“刷拉刷拉”极富节奏感的韵律,一把一把的麦子被他们熟稔地放倒在地,身后露出一大片的麦茬。我学着大人的样子割麦,针尖似的麦芒扎在裸露的臂上,划出一道道红血印,滋啦啦地疼。太阳一点点升起,温度一点点升高,我头上不停地冒汗,累得腰酸背疼,不断起身看看离地头还有多远。擦一把脸上的汗水,揉揉酸疼的腰肢,我继续挥舞镰刀。

正午烈日当头,麦香的气息越来越浓烈。我斗志昂扬,奋力追赶大人的进度。父亲和母亲依然挥舞着镰刀,汗水遮挡了视线,他们心无杂念,凭着感觉,刀无虚发,麦子一排排倒下。汗水湿透了衣背,他们愈战愈勇,仿佛有着使不完的体力,眼睛里始终闪烁着兴奋的光芒。

割完麦,我们齐心协力将小麦捆成一捆一捆的,父亲和母亲一担担挑到晒场上,经过脱粒、晒麦、装袋、拉运等多道工序,麦粒入仓,麦收工作才真正结束。

又是一年麦收时节,农人不用那么紧张和忙碌了,因为麦收已全部机械化,省时又省力。几亩麦子,往年需要忙活十天半个月才能收割归仓,如今只需半天工夫就完事了。

手中有粮,心中不慌。割麦的这份记忆时刻提醒着我要牢记当年的稼穡之难,更要珍惜当今的幸福生活!