

萝卜 ——《秋啃“三白”》之一

人生韵味 潘江涛

一年四季,最爱的是秋季。若问缘由,不仅仅是挥手告别热浪蒸腾的酷暑,迎来辽阔苍远的碧空,更在于脾胃渐渐修复,又可以啃秋贴膘,大快朵颐了。

春咬草根,叫咬春;秋啃“三白”——萝卜、山药和莲藕,是为“啃秋”。今天我们说说萝卜。

青菜萝卜,各有所爱。萝卜一年四季皆有,农人看重的却是秋萝卜——不仅产量高,而且水灵脆嫩。

青菜不耐放,最好日买日清;萝卜买回家,常被丢在厨房角落,即便二三天后想起,亦不会嫌心难吃。

萝卜的吃法多得去了。洗净切片,剜一勺熟猪油在热锅中化开,下萝卜片炒一炒。加一勺清水,没过萝卜,猛火烧开,文火炖煮。待汤水收紧,倒一



小勺酱油和一丁点料酒,拌匀焖一会儿,最后放葱花点缀。

这款红烧萝卜,甜鲜软烂,下饭过酒俱佳。倘以素油换下猪油,谓之“素炒”——萝卜切丝,用盐渍渍,滤去汁水。

无论红烧还是素炒,萝卜均要煮透,难点在于炖煮时间的掌控和咸淡

的拿捏,而秘诀无非是那句老话:熟能生巧。

萝卜宜与荤料为伍。萝卜瑶柱汤是香港美食鉴赏家蔡澜的拿手菜。他说:“取七八颗大瑶柱,浸水后放进炖锅。萝卜切成大块铺在瑶柱上,再放一小块过水的猪肉腱,炖个两三个小时,做出来的汤鲜美无比。”

瑶柱,俗称干贝,价逾鲍鱼,偶尔为之,尚能承受。要说家常,还数萝卜炖牛腩。

萝卜的清新加上牛腩的鲜腴,光凭想象,就已足够让人垂涎。而且,牛腩性温,萝卜性寒,两者混炖,恰好寒热中和,多吃也不用担心身体会难受。

“萝卜配牛腩,天生是一对。”尤其是深秋的夜晚,丝丝寒气袭人,倘

有一双纤纤素手为你送上一碗牛腩萝卜汤,那温心暖胃的场景,夫复何求?

李时珍颇懂萝卜,说:“可生可熟,可菹可酱,可豉可醋,可糖可腊可饭,乃蔬中之最有益者。”只是,我们该如何解读这“可”那“可”中的“可腊”?

“腊”者,“风干”也。风干的萝卜,不就是农家常见的萝卜丝吗?萝卜洗净切片或丝,摊铺起来日晒夜收,晾干存储。何时想吃,温水泡发,以猪油炒一炒,萝卜干香持久热烈,格外黏人。家境殷实的,剜一大块腊肉,用砂锅炖煮,“咕嘟咕嘟”的声音悦耳动听,常常引得口水直流。

“秋吃萝卜胜良药”。据说,生饮萝卜汁,可醒酒、清热、止咳、降血压。手足生冻疮,可将萝卜切片在炭火上烤热擦拭患部。这些验方是否灵验,我没试过。但我知道,萝卜健脾、消积食,乃民间“小人参”。

汉诗节拍

开学第一天

刘琪

9月1日早上,4岁的儿子在床上捡妈妈的头发。妈妈问儿子:宝贝在干什么呢?儿子说:捡妈妈的头发,放在书包里。去幼儿园的路上,妈妈问:在幼儿园想妈妈了怎么办?儿子说:到书包里看妈妈的头发。学校发了点心,有饼干和苹果,儿子只吃了饼干,苹果舍不得吃,放进书包,带回来送给妈妈。

第一天去幼儿园上学,4岁的儿子没哭,妈妈却是偷偷抹了眼泪……

知秋是落叶

王和清



最知秋天的是落叶
从萌芽 嫩绿 渐青 转黄
一生沐风雨迎阳光
从不顾及命运如何安排
也不图虚名不计得失
每天都生活得无比灿烂
风儿吹过打打招呼
雨儿来了洗洗尘污
看见蝶儿邀它坐坐
蜜蜂来了告诉觅蜜的路途
默默地
为春天添绿
为秋天增色
为红花扶丛
为人们祝福
一生无怨无悔
淡望云卷云舒
生命终结
还把身躯留在沃土

大成往事

岁月留痕 吴士珍

今年是义乌市大成中学建校80周年,也是我到大成中学任教以来的60周年。时间过去整整一甲子,但回忆在校内外的一些往事,依然历历在目,记忆犹新、铭心励志。

1991年10月,大成中学建校50

周年,恰逢我在教的教师生涯30周年,真是双喜临门。人逢喜事精神爽,我和老伴怀着爱教爱校之心,决定制作一套《大成中学校园塑模》,作为献给大成中学建校50周年的礼物。这既可以成为校园校舍等景观的见证,

供校友师生们观赏、回忆与感恩,也可作为学校留存的历史资料,真是一举两得。

想干就干,我夫妻俩利用暑假,自力更生、精心打算,对每一幢房屋的面积、层次、门窗,及墙面颜色、道路、花园、操场等都实地查看记录。凭借利刀、锯子、尺等工具,当起土木匠,将现在的校舍及操场、大樟树等都一一地“微缩”在乒乓球桌上。

《大成中学校园塑模》制作整整三个月,费时费神,虽艰辛却快乐。塑模与校园校舍等一模一样,物景相融、制作精美,尤其是学校大门墙上,苏步青先生题写的“大成中学”校名十分醒目。看着塑模,在校数十载的点点滴滴历历在目。校庆前夕,我们将最后成品献给学校,受到领导、老师和同学的赞颂。

从建校到现在,大成中学不同年代的校舍校貌具有鲜明的时代特征。1954年,大成中学的大礼堂是当时全县中学中最大最气派的,陈望道先生题写的“礼堂”二字就镶嵌在墙上,激励着师生们奋进。1960年建成的两层

12个教室的木结构教学楼,是改革开放前唯一一幢教学楼,还是勤工俭学的成果。改革开放后,1978年底至1991年,大成中学先后拆除、新建的三四层楼房就有6幢。其中,以纪念明朝平倭英雄陈大成的“大成楼”最具特色。既是学校50多年来的最大楼房,也是当时佛堂镇区体量最大的大厦,十分壮观。学校的旧貌换新颜,也体现着历史不同时期义乌教育事业的发展成果。

《大成中学校园塑模》将学校各年代校貌一览无余地展示在师生们面前,深受点赞,并成为学校永久珍藏留存的历史文物资料。对此,我们感到荣幸自豪。可以说,这是学校艰苦创业发展的活教材,是校园环境今昔对照的活地图,更是对青少年进行爱国、爱校、爱教、尊师的校情课本教材之一。

余热未尽献,老骥不偷闲。退休后,我用多种形式宣传学校奋进成果,努力为学校扩大知名度作出一分贡献,表达着一位老教师对母校教育培养的感恩之情,也表达着对大成中学在新征程“不忘初心”和“砥砺前行”立新功、创新辉煌的期望之心。



方向明 摄

吴店馒头蓼花香

乡土美食 邹鲁

蓼花草点淡红,悄悄染上了乡野的溪岸,衬着碧水芦花,晕染出一派迷人的水滨秋景。用这蓼花作曲发酵的吴店馒头,是义乌人心头的美食。

有着百年历史的吴店馒头,凭着独特的做法以及纯正的口味,成为义乌别具特色的地方美食。2006年,吴店馒头被评为“义乌市十大美食”之一。2009年,吴店馒头制作技艺列入义乌市第三批非物质文化遗产代表名录。

义乌很多地方都做馒头,可由于吴店馒头历史久远、知名度高,成为了义乌馒头的头号品牌。吴店馒头相比北方馒头,发酵更极致、更加柔软。用手一抓,整个馒头缩于手心,放开则复原如初,入口松软有韧劲。

吴店馒头运用老式传统制作技艺,要经过制曲、做酒、和面、揉面、成型、预热、蒸笼、出笼、盖章等多道工序,十分讲究。其中最关键、最神奇一步,就在于发酵。

“酵水”,就是吴店馒头制作工序“和面”时所用的“水”,也是吴店馒头美味形成的独特之处。只有传统发酵制成的馒头,才是真正意义上的吴店馒头。而“酵水”最重要的原料,就来自蓼草。

“梧桐落,蓼花秋,秋水鹭飞红蓼

晚;数枝红蓼醉清秋,秋波红蓼水,夕照青芜岸。”蓼草多分枝,茎秆略带红紫色,开淡红色或白色花絮。在过去,过年时做馒头,其第一味酵母准备工作从夏秋季就开始了——挖蓼草,摘荷叶、采麦麸,为制作馒头曲备原料。将蓼花草洗净加井水装缸发酵,沥出发酵后的蓼水拌以麦麸,用荷叶包裹压实发酵,再用稻草绑好悬挂晾干才能制成金黄色馒头曲备用。

第二味酵母一般在准备做馒头前20天左右制作,做法和传统甜酒酿做法相似。

做馒头前一天,两味酵母与糯米饭、面粉、麦麸用温水按比例混合再次发酵。第二天,用细纱布沥出酵水,清水稀释后掺入面粉,和面揉面。这样做出的馒头除了麦香,还带有独特的蓼花曲香,由于掺入较多糯米饭,馒头变得韧性十足。

做好的馒头坯放在蒸笼里要经过三四次预热,缓慢发酵。馒头能否发育完好就看这道工序,温度过高会烫伤酵母,温度过低不能充分发酵,会使馒头变成硬硬的面疙瘩或小蘑菇。

馒头出笼时,有一道工序很有

意思:需要一个身手和眼法很快的人手拿一根竹签,冒着燎人热气飞快地在每个馒头上扎一下放出热气,防止热胀冷缩导致馒头萎缩成面疙瘩。偶尔有些萎缩的馒头用手抓起来使劲摔一下,也能重新鼓起来,变得白胖胖的。此时馒头非常诱人,趁热蘸一点义乌红糖,让人真正体味到什么叫做香味俱全。

出笼的馒头,会用印章盖上红色喜字或寿字等符号。馒头的洁白与红印的喜庆,恰如白雪红梅。其“盖红字”,视场合而选不同内容。办婚事,馒头上的红印必须用“双喜”字;办丧事,馒头上的红印必须用“福”字;造房子上栋梁的宴席,馒头上的红印必须用“连叶桃子”。

在义乌,生日、婚宴、竖屋(建房上梁)以及其他风俗,馒头是必备物品。邻里乡亲有娶媳妇了,要拎一篮馒头做礼。而一对馒头和几个红印,就是喜宴的随手礼。馒头里隐含着一个“发”字。春节期间,人们常说“过年别的可以不吃,馒头是一定要吃了‘发’一下的。”

馒头须蒸,蒸馒头还有蒸蒸日上的意思。有人说,和了“酵水”的面团即使放进一屉破蒸笼,也能发起来,



因为它要蒸(争)一口气。在那口气的作用下,馒头发了,事业发展了,传统发扬了,劲儿发奋了,决心激发了,发子发了,发家发族,国发了,家发了。热气腾腾里的馒头,在人们的希冀和捧托里也发了。

吴店馒头,简单的馒头,被人们赋予了丰富的意义。除了食用的功能,吴店馒头已经是一种象征符号,是民俗的痕迹,也是一种文化的印记。

秋风里的女人

方向明

你是金黄稻田里
一抹灵动的红飘带
飒飒秋风
呼唤着田野的成熟

你是硕果丰腴
一片飘香的果园
丰收喜悦
洋溢在黝黑的笑脸

你是深秋月夜里
一颗闪亮眨眼的星
茫茫苍穹
脉动着宇宙的心跳

你是寂静山村
一缕缕袅袅炊烟
召唤儿女
过年回家吃团圆饭

你是灶膛里
一团炽烈的火焰
为了生计
燃尽自己只剩灰烬

你是冰雪覆盖
一条结冰的大江
冰封之下
仍然潺潺砥砺向前

你是命运的注释
一生甘苦成诗
封面书名
站在秋风里的女人