

削玉如芳根

今年的夏日特别热,真正成了人们形容为苦的夏天。然而苦夏里,大自然却奉献给我们最多的甘甜——娇艳的杨梅、甜爽的西瓜、多汁的山花梨……舌尖上愉悦甜在嘴里、沁在心田。

“清风吹折碧,削玉如芳根”。在江南人的夏天中,有“美人腿”之称的茭白便是这夏天的告白。

极致的美食,总是藏在恰当的季节里,不早不晚地出现。茭白,就是如此讲究。夏秋之际,最为持久、最能消解夏日之苦。

自古以来,茭白和莼菜、鲈鱼并列称为“江南三大名菜”,又与莲藕、茨菇、水芹、荸荠、菱角、芡实、莼菜等一道被誉为“水八仙”。《西湖寻梦》记有“法相寺前茭白笋,其白如玉,其香如兰,入口甘芳,天下无比”,给予茭白最高的赞誉。

茭白,是一个有古老文化的中国原生食材。茭之得名,李时珍《本草纲目·草八菰》有这样的诠释:“江南人呼菰为茭,以其根交结也。”李时珍引苏颂曰:“春末生白茅如笋,即菰菜也,又谓之茭白,生熟皆可啖,甜美。”杨循吉《吴邑志·土产》记茭白云:“茭白,即张翰所思菰也。一名蒲白,风久叶中生苔,如小儿臂,故名茭

手,或云茭之根头为首也。味甘脆,可生啖。”说明在古代,茭白是可以生吃的。如今人们已没有生吃茭白的习惯了,它堂而皇之成为蔬菜佳品,上了人们的餐桌,并且被人们称为“水中人参”。

生吃水灵,一烹鲜绝。这是茭白。蔬食之美,第一要清清爽爽,第二要干干净净。作为蔬菜的茭白,两种品格兼备。茭白嫩淡的天性,适合和鸡鸭鲜肉咸肉等各种肉类炒着吃。鲜味和脂肪相互渗透后,就是难得的家常美味。

清代袁枚美食著作《随园食单》在“杂素菜单”有“茭”条曰:“茭白炒肉,炒鸡俱可。切整段,酱醋炙之,尤佳。煨肉亦佳。须切片,以寸为度,初出太细者无味。”

与袁枚同朝代的夏曾传对《随园食单》补证,介绍了一道独特的茭白烹制法:“以饭锅煮熟撕碎,用麻酱油拌者,最本色,余则供厮役耳。”

哈哈,他认为只有这种吃法才是对得起茭白。其他,就是“厮役”者的吃法了。虽然他爱之茭白心切,我们还是深深地认识到,留住原本风味是最难的技法,还原本味是对食材的尊重。

说到茭白本味烹饪,浦江元代吴氏《中

馈录》有“茭白鲚”菜谱,不能不提。可惜的是,这菜肴如今只有在北方可以品尝到了。这位江南厨娘的茭白制法是:新鲜茭白切成片,焯过,沥干水分。将细葱丝、茼蒿、茴香、花椒、红曲研磨细碎,和盐一起搅拌均匀,和茭白片一起腌制一会儿,即可食用。

鲚,指盐腌食品,也是如今北方凉拌菜的常用手法。两宋是鲚盛行的时代,北宋《梦粱录》中就有鲜鹅鲚、大鱼鲚与寸金鲚等。古人为了常年可以吃到这鲜美的茭白,采用了“鲚”的保存方法。

有时,最新鲜的食材,只需要简单对待,便风味十足。风味,两个字,一半是“风”,在于食材本身所带有的、新鲜的风土气息。另一半是“味”,在于人的创造,煎炒烹炸炖,依据食材的性格,给其最妥帖的交代。

当然了,百菜百味,百人百味。茭白虽生之高贵,在烹饪界却是十分亲民的百搭食材,包容性非常强,无论荤腥,无论浓淡,皆可搭配,且不改其性。

从独成一菜的油焖茭白,到各种时鲜货的百搭配角,又或是在冷面拌面汤面上的浇头……只有你想不到,没有茭白配不了的。无论清炒、油焖,还是炒毛豆、炒鸡蛋、炒肉丝,都鲜滋滋的。和不同食材、不同

◆笔走万象

✎邹 鲁



做法搭配,做出各种口感,或原汁原味、或清甜爽口、或酱香入味……茭白,百搭菜,可以有无数种的创意和搭配;或炖或煨,或煮或炒,茭白总是吃起来清清爽爽,亦糯嫩可口,可谓炎炎夏日清补佐餐的妙物。

正值三伏天,一道“茭白炖排骨”也称“排毒靓汤”,是这季节不错的选择。这道美味,突出了茭白的白玉般清香,视觉里、味觉中,传递着茭白那种小可爱、小清新、清洁素雅的模样,让人品之不尽,浮想联翩。

◆汉诗节拍

乡间向晚

✎罗 裳

夕光垂落,清风荡漾
落日缓缓回首
给一天画上完美的句号

山光水影,粉墙黛瓦
柳枝饱蘸暮色
写意出一幅夏日村居图

蜻蜓低飞,蛙声四起
追赶节令的水稻
出落成农人期待的模样

牧鞭指路,羊群下山
哼唱谣曲的归人
是整个大地最甜蜜的心跳

他那么欢快,仿佛赶着白云
刚走下天空
衣服上,洒满金色的余晖

炊烟上房,鸡鸣归窠
灯火渐次亮起
村庄缓缓露出天堂的样子

浮 桥

✎季志强

船是水上的路
江边的浣纱女捣不亮
江水的月明
漂泊不定的船从远方到更远方
不如回家做个摆渡人
最长的相隔不过一江星空

船枕着江水的波涛 小憩
锈迹斑斑的铁索
悄悄锁住了船的乡音
风雨中飘摇
摆渡古镇青砖绿瓦的飞檐

桥一头牵挂着古镇
另一头依靠着南山
南山的风景 乡愁风动
时间的流水如歌如泣
桥默默在听

“哒哒”的马蹄
弹唱了一江春色
码头上
深情的凝望浸染了江水的绿
回乡的游子
终于守住一座桥
直通相思的幽梦

桥走过了我的童年
古色古香的小镇
虚幻的云朵游离在江水之中
对视苍穹
浮桥之上
踩响了空洞之声
往返浮生

◆人生韵味

✎吴云芳



八点半爸爸卖完梨回来了,一到家连忙吃起早饭来。我拿过手机查看他今天的交易收入,234元。一下揪心起来,头皮发麻,眼眶湿润了。不知有多少难受,不知该怎么诉说……

绣川

宗栋君 摄



爸爸和他的梨园

醒来看见楼下的灯亮着,一看时间才三点四十分。是爸爸起床了,要卖梨,去离家四十里路的地方赶集。是啊,又到了一年一度的卖梨季节,我翻来覆去睡不着,关于爸爸和他的梨园的一幕幕在眼前呈现……

梨花开在农历二月底三月初,花旺时满园都是白茫茫一片,可谓招蜂引蝶,有些过路人还会拍照留影。爸爸的梨园虽不是很大,只有三亩地左右,但是“历史”悠久,整整已有23个年头。有人 would 认为这么多年了那一定是参天大树,其实不然,每年都会修枝剪叶,树枝有中等饭碗口粗细。

从结梨到最后收网,会忙碌4个月,这4个月是爸爸最发愁最操劳也是最爱发脾气的时候。结梨后要疏果,要盖网,这两项不做好就等于少一半收入,当然打药、灌水都很重要。

记得去年6月份,梨都已经挂满枝头,青皮的品种7月中旬差不多可以上市。那天爸爸和往常一样天刚亮

就起床去梨园,不到二十分钟我的手机响了,“昨晚被别人砍了六棵梨树,哪有这样的人啊?”爸爸的声音在颤抖,我也感到莫名其妙,好端端的,谁都没料到。知道老人家爱他的梨园,更何况梨快要成熟了。我连忙起床赶到梨园,发现梨树明显是被锯断的,就锯在根部,整棵梨树就倒在旁边。派出所人员也来调查过,但是没有一点线索。

随后一连几个晚上,爸爸都偷偷躲在梨园,总想把砍树人抓住,后来在家人劝说下才慢慢放下。

8月中旬黄花梨成熟时,爸爸也发愁——愁卖。我妈近五六年都在帮小妹带孩子,他怕极了卖梨,但也没办法只能硬着头皮去卖。

俗话说家和万事兴,的确一家事还得靠一家人。每年小妹都会在朋友圈帮忙卖梨,那次接了个大单,客户要300斤梨,但得送金华去。爸爸是既开心又着急,立马电话我,摘梨需要

人手,送往需要司机。我请假,和老公、爸爸三人一起摘梨,进梨园的那一刻,真心体验到老人家的忙碌。园子里面没有杂草,清清爽爽的,一见就让人心生好感。大热天摘梨,全身一下子就湿透,看着他习惯性地拿起衣襟擦擦额头,我的心是酸的。

23年前,爸爸才50岁,三亩地对他来说不在话下,无论是疏果、摘梨,抬筐都很轻松。如今,已经73岁的他依然在操劳着他的梨园。一岁年纪一岁人,一辈子能有几个23年,精力、活力都不如从前了。家人都希望爸爸不要太劳累,干活悠着点儿、性子别太急,一天的活分成两天做,或者能不做就不做,有空出去玩玩。但他总是不听。

我理解也明白老人家的想法。早些年梨子长个没成熟时,经常受到台风影响,损失很大,收成不好。近些年水果价格都涨,再加上品种好,又是老梨树,甜脆,收成自然翻倍。更何况爸爸是个闲不住的人,这片梨园,对他来说是一种收获与肯定。

我们的团队和精神永远都在相信也要守望相助 共同努力

感谢大家在一起的时光难忘的战友之情值得永远铭记在心头期待为医院美好的明天让我们在接下来的日子里我们的团队和精神永远都在

这是一支团结的队伍一支特别能战斗的队伍在这非常的时期迸发出无限的爱和力量疫情就是一场战争一场和平时期的战争世界超市从静默中苏醒了乌伤大地恢复了生机这里我们有我们贡献的一份力量回到单位了你们还是医院普通的一员还是家中爸妈心疼的孩子还是孩子的宝爸和他爸还是爱人牵挂的他(她)

我们见证了传说中的青口夜市看那遥远的核酸长队听“光头”吴书记嘶哑的声音眼前分明浮现出摩肩接踵的繁华夜市我们见证了江东封控区后张村由乱到有序

感谢五十一位队员十五天的反复默念已把你们的名字写在心里感谢团队的各位党员和先锋五十一朵美丽浪花谱写了许多爱的小曲中暑时的互帮互助急难险重任务前的自告奋勇哪里有困难自发的支援

义乌十五天

✎孔江明

青春中国 辉煌盛世

✎吴瑞长

在漫漫长夜里等待黎明,在灿烂星光下倾听时代钟声,中国焕发出绚丽青春,驾驭着中国特色社会主义的航船,奔向民族复兴的辉煌征程。看!南水北调,西气东输;三峡工程,盛世丰碑。港澳回归,洗百年耻辱,亚洲投行,携世界同行。西藏天路誉为世界屋脊上的巨龙,港珠澳大桥更像跨海的长虹。从自行车王国到高铁王国,从温饱到全面小康,这片曾饱受侵略者蹂躏的土地,如今生机勃勃,焕然一新。改革开放开启新中国的辉煌盛世,“一带一路”引领世界进入合作共赢新纪元!