



山里的味道(下)

山里除了植物,当然还有动物。

乌溪江山区草深林密,森林覆盖率高,是各种陆生野生动物的最佳乐园。乌溪江溪涧纵横,泉水叮咚,还有面积相当于200个西湖的乌溪江水库和黄坛口水库,水里的野生动物种类繁多。

高山流水,万物生长。春天的乌溪江山区,烟雨迷蒙中,水里有鱼游,天上有鸟飞,山林有走兽。

山涧小溪,桃花流水。溪水里的桃花鱼,由山泉水养大,肥壮生猛,非河鱼、塘鱼可比。山里人把竹篾织成的喇叭状渔具放到门前的溪水里,将喇叭口朝上游固定好,只等上游的鱼“流”进渔具里。桃花鱼清洗剖杀后,放入锅中炸、煎、烹、焖,再撒点红辣椒和野生紫苏,色香味俱佳,是山里人家春天里最奢侈的美味。

也有山里人喜欢小溪里生长着的野虾。这些野虾个头不大,喜欢在溪边林荫处成群游弋觅食,山里人把它做成餐桌上的一道美食,吃起来别具一番风味。群居的野虾用网兜很容易打捞上来,拿回家用清水洗干净,可以白煮,可以用野葱红烧,还可以与萝卜丝搭配烧出一盘野虾萝卜丝汤,热汤里满满的都是浓郁的生活味道。

胖头鱼是乌溪江水库的特产,野生胖头鱼又称花鲢,在水库里生长时间较长,不带一丝土腥味。大而肥的胖头鱼鱼头切开后,配上姜、蒜、辣椒、料酒等配料,放在炭火上慢慢煨,等浓浓的鱼香味飘散开来,再撒一把新鲜的大叶薄荷,在汤水气泡的跳动中,让人食欲大增。

山里有田,山泉水浇灌下的山垄田里,生长着好多泥鳅、黄鳝和田螺。如果嘴馋了,只需下田一两个小时,就能抓到满篓子泥鳅、黄鳝和田螺。泥鳅钻豆腐是山间至味。大火生起,锅中倒入茶油,

待油半沸,将自家磨制的大块豆腐轻放入锅,不翻动。一分钟后,以极快的速度将泥鳅放入锅内,同时捂上锅盖。此时,烈火烹油,泥鳅迅速钻入豆腐中。待豆腐全熟,泥鳅也就熟了。而田螺,多同姜、葱、辣椒爆炒,夹一只送入口中,用力从田螺壳里吸出又鲜又香又辣的田螺肉,韵味悠长。至于黄鳝,制作又别于泥鳅,以爆炒或和黄瓜炖煮为佳,营养丰富,多食强身。

煸炒金蝉是山里人家的又一道特色小菜。蝉亦称知了,是生活在乌溪江山林泥土下的幼虫,每年夏天都会破土而出,蛹变成虫,飞上树枝“知了”“知了”地大鸣大放,成为山林里的一道独特风景。蝉富含蛋白质、氨基酸和多种微量元素。古代《礼记》中专门有食蝉的记载,当时蝉不仅是一般平民的食品,更是君王贵族筵席上的佳饌。山里的孩子放暑假了,一个个都会变成捕蝉高手,等蝉装满了随身携带的小竹笼,大家便兴高采烈地回家向母亲邀功了。蝉的食法多样,既可烩炙,也可煎炸,煸炒金蝉只是其中的一种做法。把蝉放入清水里浸泡,捞出后控水,热锅热油后放入油锅,用锅铲不停翻炒,直炒到颜色金黄、外壳轻微焦糊、蓬松干爽,再放进生姜、辣椒和盐,用大火翻炒入味。煸炒金蝉外皮焦香酥脆,肉质香韧有嚼劲。

乌溪江山区栖息着100多种猛禽类、爬行类和两栖类陆生野生动物、80多种鸟类野生动物和40多种鱼类野生动物。山里人知道,不是生长在山里的所有野生动物都可以捕食的,因为绝大部分都受到野生动物保护法的保护。他们与野生动物们和睦相处,始终确保“山里的味道”守法、安全、香甜。

(柯兰)

酱爆螺蛳



- 制作方法:
1. 螺蛳去尾尖,让其吐泥沙,洗净。
 2. 炒锅放油加热,放入姜、蒜,爆炒出香味。
 3. 加入豆瓣酱继续翻炒出香气。
 4. 放入螺蛳后翻炒片刻,加入料酒,一点点生抽。
 5. 盖上锅盖中小火焖煮3分钟,加入青红椒,加少许白糖提鲜。
 6. 出锅前撒上蒜叶即可。
- (周初钊)



扫码进群
投稿尝鲜

豆腐乳

豆腐乳咸、辣、鲜、香,我一餐不吃就觉得口中寡淡无味。一玻璃瓶豆腐乳,固定放在餐桌上,早餐吃、午餐吃、晚餐吃。吃完一瓶,又从冰箱里拿出一瓶。每次出门旅游,我都会带上一瓶,吃饭时,总是一上桌就被大家一抢而空。

我上初中时,住宿在学校,隔段时间要回家带米带菜,当然,还有一罐豆腐乳。带到学校的菜,一吃就是一两个星期,别的菜都长毛了,只有豆腐乳不会坏。铝制的饭盒里,在新蒸的白米饭上涂一层豆腐乳,很下饭。

外婆是做豆腐乳的高手,心灵手巧的母亲传承了这一手艺。水豆腐要做得老一点、压实一点,风干后,切成小方块,在架空的蒸笼里垫上干净的稻草,豆腐就放在上面,加上盖子,天气冷时,还得加盖旧棉袄,把蒸笼放在阁楼上,静静地等豆腐发霉。

雪白的豆腐变成了霉灰色,长长的白毛如霜如雪,我第一次看到时,吓了一跳:这东西能吃吗?母亲说:冬至前后,毛长得特别长,豆腐乳就会结皮。然后,母亲把红辣椒磨成粉、拌上盐,把长了白毛的豆腐块放进去滚一滚,等它们沾满红的辣椒、白的盐巴后,再小心翼翼地码进瓦罐。

豆腐和豆腐之间要留有缝隙,不能挤不能压,得保留豆腐方块的完整性,从瓶外看有“架空”的松弛感,每一块豆腐都保持着自由又放松的姿态,等着辣椒和盐慢慢渗透慢慢入味。豆腐块码好后,母亲又往瓦罐里倒入黄酒和油,油是山茶油,烧热后放凉。今年,母亲打算把紫苏根和香椿枝叶熬成汤代替黄酒,她说这样会更香。最后,母亲把瓦罐口子密封,放在背光阴凉的柜子里,等着豆腐在瓦罐里继续发酵。

豆腐被香香的油和酒浸泡着,包围着,滋润着。我的口水在瓦罐外发酵。“妈妈,豆腐乳可以吃了吗?”我几次想打开盖子尝尝,都被母亲制止,她不急不慢地说:“快了快了,等一星期就能吃了。”

漫长的一周后,终于看到“熟透”的柔软的豆腐乳在红色的汤汁中绽放。我迫不及待地启封。香味扑鼻而来。夹一点送到口中,软软的咸鲜香味带着辣味在舌尖绽放。

母亲年复一年地制作豆腐乳,是源于对生活的热爱,她说,有了热爱就能生出无限的智慧,这份智慧,让日子变得有滋有味。

(王文英)

碳积分可兑换江山市5大景区门票

由省发改委牵头开发建设的“浙江碳普惠”应用近日在浙里办APP上线。用户打开浙里办APP或支付宝APP,搜索“浙江碳普惠”进入应用,开通绿色低碳场景后,用户的绿色出行、线上办理等低碳行为就会被记录,并累积碳积分用于兑换权益。目前,江山市的江郎山、清漾、廿八都、浮盖山、仙霞关5大旅游景区门票都可用碳积分来兑换。

“浙江碳普惠”是全国首个省级碳普惠应用,也是省碳达峰碳中和数智平台中的重大应用之一。用户在衣、食、住、行各领域的“低碳生活”都可累积碳积分,兑换各类权益。首批

权益包括环保商品、计量仪器校准服务、机场贵宾间休息服务等,后续还将上架各类特色权益。“浙江碳普惠”通过建立省碳普惠核算标准体系和碳普惠技术体系,实现公众低碳行为的量化和全省标准的统一,也为市民和小微企业的节能减碳行为赋予价值并建立激励机制。

“自然保护地是省碳达峰碳中和工作的重要平台。我市将根据全省统一安排,以衢州林业碳账户工作为核心,在自然保护地加大‘碳普惠’权益兑换的宣传力度,用小投入换大收益。”江山市林业局相关负责人说。

(毛军 陈敏兰)

“衢州有礼 修身齐家” 家风家训家书征文大赛开始啦

家风是一本书,写满中华民族的智慧;家风是一轮明月,光辉普照神州大地;家风是一棵树,历经千年依旧生生不息。作为一种润物细无声的品德,家风无时无刻不在净化着每一个家庭成员的心灵,它是最无痕的教育。

为全面推进“衢州有礼”家庭文明建设,培育社会主义家庭文明新风尚,市妇联、市文明中心、市教育局、市文联、市妇女儿童服务中心决定在全市范围内开展“衢州有礼 修身齐家”家风家训家书征文大赛。征文稿件须紧扣家风、家训、家书,以小见大,围绕孝道、劝善、勤俭、诚信、廉洁、励志、修养等方面开展。体裁不限,题目自拟。字数不少于500字(诗歌、快板除外)。

(占奕璐)



了解详情
请扫二维码
联系人:
吴老师
13505703770