

## 舌尖的美食



## 富阿婆家的年夜饭



早就听说上海金山区廊下镇“中华村”的年夜饭远近闻名,身为“吃货”,当然不能错过。走在去“中华村”的路上,只见冬日暖阳铺在田间屋头,屋檐下挂着一串串腊鱼腊肉、熏鸭咸鸡,四处洋溢着浓浓的年味。

远远望见村口的三层小楼,便是村里最有名的“富阿姨家”。随着岁月流逝,老板娘富连观已经由“阿姨”升级成了“阿婆”。

来到富阿婆的灶间,她边忙活边和我们拉起了家长,很是亲切。说话间,丰盛的菜肴已经上桌,每一道菜都让人食指大动:粽香咸猪脚,廊下本地晾晒的粽叶配上独家腌制的新鲜猪脚,竹叶的清香充分融进了细腻的猪脚;红烧羊肉,本地散养的羊在浓油赤酱的浸润下,丝毫没有膻味;塘里鱼炖蛋,口感鲜美的野鲫鱼,配上农家原生态鸡蛋,鱼和蛋的鲜味相融;囤鸭肉田螺,将鸭肉腌制后酿入田螺,巧的是手艺和创新,农家菜也能玩转混搭……当然,还少不了廊下闻名遐迩的菜饭,自家种的米和青菜,配上自制鲜肉,热乎乎一碗下肚,胃里和脸上都幸福满溢。

屋里的暖意在贴着窗花的玻璃上荡起一层雾气,大家围坐一桌,笑语盈盈。富阿婆频频夹菜,额头的皱纹也舒展开来,像每一个外婆那样慈祥。

(汝乃尔)



## 远方的风景

童年的玩伴  
曲阜布老虎

布老虎是旧时孩子普遍拥有的一种玩具。老人们企盼布老虎如“百兽之王”般护佑孩子健康成长,虎虎有生气,反映出百姓祈福避邪、吉祥如意的美好愿望。这些出自村妇巧手下憨态可掬的布老虎,陪伴着每个乡村孩子的童年。

布老虎能够成为布制玩具中的代表,与我国民间虎崇拜的风俗有关。孔子故里曲阜的虎崇拜氛围极为浓厚,因而布老虎十分流行,当地居民多用布缝成虎形放于家中避邪保平安。

布老虎由艺人手工缝制,把棉布、丝绸缝制成形,内部充填锯末、谷糠、棉花或香草,表面用彩绘、刺绣、剪贴、挖补等手法描绘出虎的五官和花纹。缝制过程中,老虎的形象被艺人夸张了,其身躯和尾巴都被大幅度地收缩了,四肢也变短了,而虎头则被着重刻画,以头大、眼大、嘴大的造型来突出勇猛的神态,虎头及五官显示出天真和稚气,透露出儿童一样可爱的憨态。布老虎把现实中的虎和理想化了的虎交融在一起,具有人的神态,饱含人的感情,因此显得格外可爱迷人。

2010年虎年来临之际,福临民间艺术坊的艺人用7天时间制成了一只高1.5米、长2米的巨型布老虎,用了200斤丝绵来填充,要4个人才能搬得动。在布老虎的正面是手工缝制的“王”字和眉毛眼睛,正中的鼻子装饰着红色的蝙蝠和翘首的鹿,象征着洪福齐天,禄路亨通;侧面是相互缠绕的鱼,代表着年年有余;脊背是5只抱着古币的蟾蜍,有财源广进的寓意;脚上装饰了祥云,犹如猛兽奔腾于高山之上。

(据《中国旅游报》)



## 途中的风景



## 西双塘:气派的“中国农宅”

在西双塘,最气派的莫过于“中国农宅”,它被静海人戏称为“高级版的农家乐”。它外表并不显眼,一旦进去,还真不敢相信这是农村的宅子。

一行人还没进静海西双塘村,就听说了“双塘包子”。说者最喜欢挂在嘴边的一句话就是“双塘包子,不吃后悔,吃了也后悔”。这句话自然很费解,吊足了我们“求甚解”的胃口。

后来,静海县志办的王敬模笑着解释起来,西双塘历史上是一个运河码头,在码头干苦力活的人看着双塘包子挺大的,但吃起来却不饱。“这些包子虽然个大,但皮很薄,里面都是菜馅。那些在码头讨生活的人当然不满意了。”

一段略显涩味的历史,从一个侧面展现了西双塘过去的贫穷。“三十年河东,三十年河西”,这句话似乎是在说给西双塘听的。如今,它已经成了天津市“明星小康村”。

整个村子横贯一条古街。街两侧都是二层古式小楼,各楼都是红门绿窗,尖顶青瓦。楼顶是兽头斗

拱,红灯高挂。

在西双塘,最气派的莫过于“中国农宅”,它被静海人戏称为“高级版的农家乐”。它外表并不显眼,一旦进去,真是亮瞎了眼睛,不敢相信这是农村的宅子。宅院像是一个“大观园”,设有客厅、休闲室、浴室、游泳池、康健室、餐厅、琴棋书画室、珍宝室等。

走在“中国农宅”里,光酒窖就能让人大吃一惊,这里有着成群的藏酒樟木桶、硕大的冷库以及各色的品酒台、饮酒桌。据酒窖的管理员说,这里储藏藏着中国、美国、法国、智利、阿根廷、西班牙等国家的名酒14000多瓶。

起雾了,我们走到了村头的东五台寺。寺院很静,钟鼓若隐若现,禅境悠然。这种环境之下,大家都有意无意地轻手轻脚,生怕惊动了修行的师傅。

离开时,我们终于吃上了“双塘包子”,果然皮薄馅儿多,只是如今馅儿多已成其“卖点”。咬上一小口,便流出了汁,面也柔和筋道,真真美味。

(据《中国旅游报》)