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）

远方的风情

# 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，而虎头则被着意刻画，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，犹如猛虎奔腾于高山之上。　（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，但吃起来却不当饱。“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》）