

我的家乡我推荐

蔓营村的慢时光

周骁



青山环抱田野纵横



春日的蔓营村

应该是被这迷人芬芳灌醉了吧,已经迷失在这金色的梦境里,沉醉不知归路。极目远眺,白墙黛瓦的村落与远处的青山相互映衬,构成了一幅动静相宜的乡村春居图。

当蝉鸣拉开夏日的序幕时,蔓营村又换上了一场翠绿的衣裳。大片大片的荷叶,你挨着我,我挤着你,像是一群亲密无间的伙伴,热热闹闹地站满了整个池塘。荷叶的形态不一,有的圆润饱满,有的四周卷曲,还有的滚动着晶莹剔透的水珠,在阳光的轻抚下,闪烁着晶莹的光芒。娇艳的荷花舒展着婀娜身姿,宛如亭亭玉立的少女画着白里透红的妆容,在层层叠叠的荷叶间,半掩着娇羞的容颜。偶尔,几只轻盈的蜻蜓结伴而来,如灵动的舞者,于花间翩跹戏舞。荷塘里,青蛙偶尔引吭高歌,与鸟儿的欢唱交织共鸣,像是奏响一曲曲稻田牧歌,让人也有意无意地跟着附和几句。

当秋风染黄第一片稻田,一株株饱满丰硕的稻穗,沉甸甸地垂下了头,在微风的轻抚下,随风摇曳,好似在彼此私语,分享着年轻时青涩的故事。秋日的暖阳倾泻而下,如金色的纱幔铺满整片稻田,每一株稻子都被勾勒出清晰的轮廓,闪烁着璀璨光芒。驻足看着眼前如诗如画的景致,心间满是欢喜与舒畅,下意识地,耳边似乎响起了《在希望的田野上》熟悉的旋律。勤劳朴实的村民们,按照作物生长的规律和时间节点将一颗颗晶莹剔透的稻谷收入仓中,他们的身影在阳光的映照下,仿佛与稻田融为一体,成为这秋日画卷中不可分割的一部分。

当凛冽的寒风奏响冬天的序曲,初雪宛如天女散花,纷纷扬扬地飘落在广袤的山野间。远处,那连绵不断的山峦,渐渐被雪温柔覆盖,只露出些许墨色的山棱,好像一幅天然的水墨画。放眼望去,整个蔓营村都被这纯净无瑕的白色精心装扮,刹那间变成了一个如梦如幻的童话世界。山脚下,几户人家烟囱里升腾起袅袅炊烟,烟雾在寒冷的空气中缓缓飘散,整个村子都弥漫着乡村柴火燃烧的独有味道。那些在时光里发醇的期盼,如同沉睡在泥土中的种子,被白雪温柔呵护,只等春风一声召唤,便会在下一个春天破土而出,续写蔓营村新一年的故事。

与蔓营村的每一次相逢,都能让我在纷繁尘世中寻回内心的宁静与本真。那些治愈人心的风景却是藏在蔓营村的一年四季。



程东新貌

陈俊东

日前,有友自古都西安来访,便相约去新城街道程东村走走看看。听说那里近期变化非常大,已成为来安游客网红打卡地,便静下心来前往一睹风采。感受一下历史与现代交织的独特韵味。

清晨,阳光温柔地洒在大街小巷,街边的蒸笼、馄饨早点摊冒着腾腾热气,芝麻烧饼炕炕馍的香气窜出去了大老远,那是小城安康市民特有的生活烟火气。迎着几分凉意的微风,缓步自市委前小广场出发,绕过葱翠的竹园绿树,街边小花园里,花朵争奇斗艳。红的、粉的、紫的,五彩斑斓,宛如一幅绚丽画卷。蜜蜂在花丛中忙碌地穿梭,为这宁静的画面增添了几分灵动与活泼。

踏入香溪洞公园“福道”,就仿佛踏入了一个天然氧吧。群山环绕,早春雨后的空气,清新得让人心旷神怡,走在塑胶步道上十分舒适。沿途七里香花藤上的刺芽已经吐出新绿,杨柳枝头嫩叶初萌,鹅黄之色尚未均匀。微风轻拂过面颊,留下了一缕缕淡淡的幽香,想必那定是早春幽兰的雅韵吧。此时此刻,让人不由得想起唐朝诗人杨巨源的诗作《城东早春》中“诗家清景在新春,绿柳才黄半未匀。若待上林花似锦,出门俱是看花人。”

漫步程东村,沿途可谓一步一景,一派全新景象映入眼帘。铺设不久的彩虹公路蜿蜒而上,每一步都仿佛行走在风景画中。手中的相机,让我们觉得这里每一处风景都值得记录。昔日狭窄的水泥路,已变成了沥青路面。沿路两边有红蓝白三色流线,华丽蜕变周道如砥的道路蜿蜒至山顶。绿意盎然的菜园、干净整洁的村容村貌、灰白黄墙黛瓦焕然一新,一家农家舍舍若隐若现,来来往往的车辆和游客川流不息……

在这里,你不需要咖啡来提神,也不用在城市的钢筋水泥丛林中挤破头。可以慵懒地随便选一家当地村民经营的“安康味道 农家乐”,泡一杯安康富硒茶,听一听香溪洞八仙的故事,或者搓上几圈麻将,就可以悠闲地度过一天,比东奔西走腰酸腿疼去外地旅游都过得惬意。

村口不远处左手边,看到了“老供销”的招牌,便信步进去歇歇脚。主人叫李增印,见有客来,忙放下饭碗碗筷招呼。一边热情让座,一边麻利泡茶。年逾古稀的他,动作利落得就像个年轻人。他脸上的皱纹,如同岁月的刻痕,记录着这里的变迁。

老李曾是一名供销社老员工,后由于改制,便在1997年初以4万元价格,买下了这个香溪分销店。先后投资几十万元对其进行改造提升,在家办起了农家乐。为了怀旧,他保存了原供销社时遗留的老柜台和山货架等老物件,还请安康本地书画家们给家里进行了装饰。老李说:“这次全村农家乐集中改造提升,我们各家投资都在30万元以上。通过验收后,政府给我们每家补助了5万元,还是党的惠民政策好哇!”

在与村干部聊天中得知,2024年程东村被确定为全省“千万工程”示范村建设试点,在“整容式”提升改造中,请来专业设计师,坚持一户一设计方案,为每户农家乐量身定做小菜园、小花园,确保特色鲜明,突出“微改造+乡土味”,对农家乐原有建筑外立面、室外人居环境和室内包间墙饰等进行“美颜”。普通农房以“灰、白、黄”三色为主色,为外墙披上新“外衣”。小菜园、小花园就地取材,用竹篾和青砖围起来,显得更有田园生活氛围。

功夫不负有心人。经过半年来的辛勤付出,示范村建设成果丰硕,让岭后程东实现华丽蝶变。农家乐提升改造37户,农房风貌提升102户,打造庭院经济134户,林果园提升1400余亩,村主干道拓宽改造铺设沥青路面3.1公里,产业发展道路改造4.8公里……

伫立于村后制高点眺望,汉江犹如一条白色的玉龙,自西向东将安康山城一分为二。一江两岸,安康城郭错落错综,风帆点点,烟树参差,远山如黛。好一幅天然的山水园林城市加乡村美景的画卷呀!

秦巴烟火里的酸辣魔芋

王舒 胡佳恒 刘兔邑



酸辣魔芋豆腐

人间烟火味,最抚凡人心。地处秦巴山区的岚皋人民延续着对家乡和人生特有的感知方式,点起炉火,一次次创造了舌尖上的奇迹。

一盘青红点缀着灰黑色的酸辣魔芋豆腐,是岚皋人餐桌上的家常小炒,也是岚皋魔芋最具代表性的做法。

魔芋豆腐的制作过程是岚皋人独特的美食“魔法”,灰色笨重的魔芋块茎在岚皋人的巧手下几下便变换形态,将块茎去皮磨浆,加碱水凝固,再经过切块切片、煮沸定型、漂洗浸泡,才成为滑嫩弹牙的魔芋豆腐。

4月8日,走进岚皋县民主镇枣树村“客路故乡”民宿集群的红色山庄,业主唐玲正忙着准备宴席所需菜品,只见她将各色配菜食材全部洗净备好码好放入盘中,红是红、绿是绿,色彩搭配让人赏心悦目。其中就有不起眼的魔芋豆腐。

在唐玲的记忆中,小时候生活物资匮乏,爷爷奶奶告诉她,只有不缺油盐的大户人家才能吃得上酸辣魔芋豆腐。而如今人们生活条件变好了,饮食上口味丰富了,酸辣魔芋豆腐成了下饭解腻的家常菜,也成了追求减肥和健康人士餐桌上的“宠儿”。

锅中水沸腾后,唐玲麻利地把深灰色的条状的魔芋豆腐丝倒进锅里焯水。“因为在制作魔芋豆腐的过程中用到了食用碱,焯水能去掉碱味儿,让口感更好。”唐玲解释道。

酸辣魔芋豆腐让人垂涎欲滴的奥妙之一,就是佐以岚皋人腌制的泡菜,家家厨房里或多或少摆放着陶罐或玻璃罐,其中盛满发酵的酸水,浸泡着萝卜、辣椒、蒜薹、豇豆等蔬菜。

“酸萝卜的选用很有讲究,必须用小萝卜,口感就更嫩、好吃,再放点本地的小芹菜,搭配好颜色,炒出来很漂亮。”唐玲笑着说。

火灶里红彤彤的火苗舔着锅底,油温急速升高,唐玲将一把葱段姜蒜末和鲜红的酸萝卜丝撒进油锅,激起浓浓的辣香味,再将焯好水的魔芋豆腐丝入锅,水汽顿时升腾起来。灶下猛火烧着,唐玲握着铁铲快速翻炒,让原本朴素寡淡的魔芋豆腐彻底吸收酸辣辣味,不一会儿,一股香味儿便扑鼻而来,酸辣魔芋豆腐就热腾腾地端上了客人的饭桌。不仅让人生津开胃、食欲大增,又兼具补充钙元素、瘦身减肥的功效。

“这里的酸辣魔芋豆腐我很喜欢,很爽口,非常下饭。”食客郑德芳品尝后说。

一盘酸辣味,抚平人间烦忧事。如今,唐玲所在的“客路故乡”民宿集群已建成五星级和美庭院19户、四星21户,共有农家乐、民宿20余家,生意红火。不少人特意前来,为的就是一睹客路故乡淳朴自然的乡间景色,品尝一桌最朴实无华的农家味道,感受最本真的热情好客、仁义至上的情感。

乡村臻味“十大碗”

赵晓骞 刘长兵

在绿都宁陕的北大门,坐落着独具魅力的小镇——江口回族镇。在这众多美食里,当地“十大碗”独具特色。

当地“十大碗”又称“片碗子席”,其中红片两碗,白片两碗,烩菜四碗,小炒两碗。清真“十大碗”制作技艺、食材考究,煮肉、片碗、清蒸等环节非常关键。

红片是用本地的黄牛肉、白山羊,或者土鸡肉做成的“片碗子”。挑选肥瘦得当的黄牛肉、山羊肉、土鸡肉整块下锅,择时下入煮肉用的料包,用八成火候将肉炖的熟透,肉香汤浓时出锅备用。再将萝卜块、白萝卜块放入煮肉的原汤中炖至熟透备用。做片碗子的时候,将煮熟的肉“片”成肉片放在小碗里,在笼上清

蒸30分钟后,在片碗的碗里舀满炖熟的萝卜块、白萝卜块,翻至拼碗,白萝卜块等垫菜在碗底,肉片在上,再浇上事先调好的红油和煮肉原汤,撒上鲜嫩的蒜苗末、香菜,色香味美的“片碗子”就展现在你的面前,因颜色呈肉红色,俗称“红片”。

白片是用鸡蛋饺子或豆腐做成的“片碗子”。鸡蛋饺子片碗子是用鸡蛋液烙成饺子皮,里面包上肥瘦搭配的牛肉或羊肉肉馅,烙熟后备用。豆腐“片碗子”则将鲜豆腐片成三厘米左右的薄片,放入油锅过油备用。将烙好的鸡蛋饺子或豆腐层层叠在小碗中,同样放在笼上清蒸30分钟后,在鸡蛋饺子碗或豆腐碗里舀满炖熟的菜垫在碗底,鸡蛋饺子或豆腐在上,再浇

上红油和原汤,撒上葱蒜香菜等配料。因颜色呈淡黄色或白色,俗称“白片”。

炖肉,以炖肉块、红萝卜块、豆腐块、木耳为主。牛肉块煮至熟透,红萝卜块用肉汤炖的熟透,豆腐块过油,这些工序完成后,用煮肉的原汤汁将牛肉块、红萝卜、豆腐块、木耳烩在一起,再撒上葱花,烩菜的鲜香扑鼻而来,刺激着味蕾。

小炒,以芹菜牛肚居多,将煮熟的整块牛肚改刀成条,与芹菜段爆炒,放入盐、干辣椒段、花椒面等佐料,出锅后撒葱花或蒜苗,便可上桌。

清真“十大碗”,是家乡的美味,也是民族文化传承。古往今来十分讲究,在回乡的重要场合里必不可少,“没有‘片碗子’不成席”的说法一直都有,“片碗子”端上桌,回乡的情义浓。回乡的“片碗子席”,在节日活动、丧事场合还要配上油香。

“片碗子”上桌摆放也是一门学问,两碗红片对着上席,白片与红片垂直而放,两碗小炒分别摆在两席的两侧,四碗烩菜放在四个拐角,主食多以大锅米饭为主。

“片碗子席”是流水席,在吃法上也很讲究。一般用的是传统的方桌,八人一席,支客招呼长辈、远方的客人坐第一轮,坐上席一般是辈分高的或年长的客人,要招呼全席的宾客吃好。吃席的顺序也是讲究先吃红片,再吃白片、烩菜、小炒;老者、长辈先动筷,互相礼让,红片、白片、小炒四人一碗,炖肉两人一碗。吃席期间,主人家会挨桌招呼大家吃好,热情的主人还会拿起碗给客人碗里倒菜,席上的每碗菜都吃完,主人家越高兴,也代表对主人的尊重。

回乡的“片碗子席”既是民族饮食文化的传承,也是尊老爱幼、爱惜粮食等中华民族传统美德的弘扬。

席毕后,宾客共同起身感谢主人这热情地招待。此时,倒茶的小伙递上一杯热腾腾的清茶,冲淡油腻,茶香意浓,闲聊几句。

假若你来了,驻足秦岭南麓的江口,游回乡、品美食,这便是心灵深处的文化返璞和自然回归。



十大碗