

# 遇见“莓”好冬日



## 土鸡汤

咸宁日报全媒体记者 陈希子



世上有千万种美食,但一碗不起眼的土鸡汤,绝对令人难忘。因为它不仅有味道上的鲜美,还会给你留下满满的爱。

2022年的年尾,疫情的阴霾迟迟未消散。很多人因此浑身难受:头疼、咳嗽、发烧集体找了上来,像一阵龙卷风似的,在大家身体里到处肆虐。

感觉身体被侵蚀得千二净,只能软绵绵地躺在床上,就这样昏昏沉沉睡了一天。忽然,从厨房钻出的一缕清香调皮地飘向我,攀上我的嘴唇、鼻子,挑逗着我的味蕾。香味愈来愈浓,脚步愈来愈近,我隐约觉得是什么好吃的,睁开双眼,果然,一碗土鸡汤浮现眼前。

近看,那碗里的汤水还冒着热气,几颗桂圆红枣已被煮得半粒卧在汤汁之上。用勺子搅动鸡汤,红枣艳的枸杞飘散开来,像轻盈的仙子在水中旋转、跳跃。细细嗅着热气,有一股香味从碗中溢出,清甜得不带一丝杂质。

再把汤碗凑到唇边,喝上一大口,顿时一股暖流流遍全身,像和煦的阳光,又像轻柔的小溪,浸润着我的身心。能感觉到身上每一个细胞都在贪婪地享受着鸡汤的鲜美。汤底混合着肉香,融合桂圆红枣的甜,在舌尖跳跃,流向喉咙,流到心间。这时,我好像头也不晕了,喉咙也不疼了,美食毕竟不是药,没有药到病除的功效,但就是这一碗包含着长辈满满爱意的家常汤,熨帖了我,这大概就是所谓的心理作用吧!

思绪不由得被土鸡汤牵引着,回到儿时。童年里嗅觉和味觉的盛宴,莫过于灶台上煨的“土鸡汤”了。用来做汤的是清晨田里新鲜打的井水,枣是晾晒了一秋的枣,鸡是山野间喂养的鸡。将鸡宰杀洗净,切块,就清水,混大枣,加盐姜,放入瓦罐里。

瓦罐放在灶膛上,不时加一些树叶、秸秆末,堆于瓦罐四周,细火慢熬。再馋也不能急,要静下心来等待。待煨至充足的功夫,鸡汤的香便混着柴木的烟袅袅飘出。这鸡汤,要一直从早上煨到下午,揭开盖子,便香气四溢,泛黄的汤水中点缀着红色的枣泥,酥软的鸡块上撒着碧绿的葱花,色、香、味在一瓦罐鸡汤里,演绎得鲜活生动,令人垂涎。

“鸡汤快趁热喝了,发什么呆呢!”长辈一声关切的话语,我的思绪又重新被拉回到现实,连忙端起那碗土鸡汤,慢慢喝了下去。浓郁的鸡香味在口腔中散开,一碗喝完了,幸福的味道还在舌尖意犹未尽,温暖在身体里蔓延开来,驱走了深冬带给我的寒意。那一刻我才明白,幸福,原来如此简单。

## 肉圆子

咸宁日报全媒体记者 朱亚平



又到年末了,又是团团圆圆的季节,饭桌上怎么能少得了一盘自己做的肉圆子呢。

肉圆子是指以切碎的肉类为主而做成的球形食品,通常用薄皮包裹肉馅馅料通过蒸煮烹制而成,通过薄皮包裹,更好锁住肉质营养和美味,让肉质更加鲜嫩可口。

肉圆子在全国各地均有,而且做法不一。在咸宁,馅料要精选上乘新鲜的五花肉,洗净后剁碎置于碗中。调制酱油使肉色成暗红色,根据酱油的浓度和用量,辅助以食盐使馅料口感适合家人的口味。

根据咸宁正宗肉丸的做法,生姜是肉丸中的调味极品不可或缺,其用量要适当超一点点,这样可以以姜味的口感浓重,肉丸体现出鲜香的特色。生姜洗净去皮后,切丁备用。

将葱切成小段,其数量大概为猪肉的四分之一为宜。取葱花中的三分之一,与猪肉拌在一起,其余分两批再加入正在调制的肉泥中。

各地的肉圆子都一定会肉,但是通常都是要加入一些小麦粉、面粉等制成,我加了一些买来的小麦粉,这样可以更好为肉圆子锁鲜。

将各种配料混合好的肉泥捏成圆形,可以根据自己的喜好进行大小定制。我家里小孩子比较多,所以我做了一些小的,也做了一些大的。

在锅中放入食用油,待到油开始冒小泡了,再将肉圆子逐个放入锅中。肉圆子里加入了生姜和小麦粉,因此在炸制时,表皮会呈现金黄色。在出锅的时候为避免破坏肉丸的形状,可以用光滑的筷子,一个从油锅中将其夹出来。

五花肉在高温的蒸煮下会变成猪肉并包含在肉圆里,通过高温使馅料充满了鲜香的特点,因此也根本不会感觉到油腻。

未下锅炸的肉丸不宜堆叠,会造成表皮的粘连,可以手上放一些淀粉再包一次进行隔离。但更好的办法则是将其炸制后再放入冰箱的冷冻室保存,待到吃的时候再拿出来蒸制或复炸,味道都会一样的鲜美。

盛一盘小肉圆子,上面淋入番茄酱,孩子们一口一个,吃个精光;老人们喜欢吃软一点的,所以我会加一些大白菜,再入锅煮一煮,外酥里嫩,老人也吃得喜欢。

十二月底,第一波草莓刚刚成熟,路旁的水果店纷纷摆上一簇簇明艳的红色,吸引住吃货小伙伴的视线。红嘟嘟、水灵灵的草莓,谁看了不喜欢?收好这份《草莓采摘小攻略》,一起来感受这份冬日甜蜜吧!

### 湖北沁丰农业

湖北沁丰农业位于咸安高桥镇杨畈村,主要种植草莓、葡萄、火龙果等有机特色水果。一排排高标准大棚连片铺开,成熟的草莓色泽红艳,清甜多汁,在舌尖留下难忘的甜蜜回忆!

采摘地址:咸安区杨畈村向高桥方向150米路旁  
采摘电话:13508641259

#### 周边景点

萝卜公社  
地址:咸安区高桥镇白水畈  
电话:0715-8785366  
澄水洞旅游区  
地址:咸安区高桥镇澄水洞村  
电话:0715-8782131

#### 周边美食

贺胜鸡汤小镇  
地址:咸安区贺胜桥车站旁  
电话:0715-8872777  
萝卜公社大食堂  
地址:咸安区萝卜公社社内  
电话:0715-8785366

### 嘉鱼乡名堂草莓采摘园

乡名堂有机草莓采摘园位于嘉鱼县新街镇晒甲山村,占地面积1200余亩,主要种植冬瓜与南瓜,其中水果采摘面积120余亩,目前当季水果为草莓,草莓一般在11月底至次年4月供游客采摘。

穿梭在草莓丛间,找准枝条上颗颗饱满,鲜艳欲滴的草莓,小心翼翼地将其摘下,放进自己的篮筐里,随着篮筐里的草莓逐渐增多,采摘的成就感和丰收的喜悦也油然而生。

采摘地址:嘉鱼县新街镇晒甲山村  
采摘电话:15272679254



### 超超草莓园

嘉鱼超超草莓园位于嘉鱼县新街镇晒甲大道,成熟好的红颜草莓,个大饱满,外形标致,颜色红亮,在绿叶的映衬下格外娇俏可人,是名副其实的“红颜佳人”。

采摘地址:嘉鱼县新街镇晒甲大道养心葵园旁边  
采摘电话:15867158556

### 南丰生态草莓园

南丰生态草莓园以生态休闲农业为理念,精心培育种植优质水果。草莓个头大而匀称,光泽亮丽艳红,咬一口鲜甜多汁,满嘴水灵灵的甜。

采摘地址:嘉鱼县南门外大道南门外湖村一组  
采摘电话:13451095506

### 嘉多宝果蔬专业合作社

嘉多宝果蔬专业合作社占地面积300亩,主要种植梨、李、枣、枇杷、桑葚、草莓等40个时鲜水果品种,采摘活动覆盖一年四季。

时下,果园引进的新品种水果“糖橘”也正是赏味佳时。放眼望去,红彤彤的糖桔挂满了枝头。它风味清香,浓甜化渣,爱吃的小伙伴可千万别错过。

采摘地址:嘉鱼县新街镇晒甲山村林家庵上堤路,武赤一级公路嘉安物流园对面  
采摘电话:15272679254

#### 周边景点

田野乡村公园  
地址:嘉鱼县田野大道  
电话:0715-6716999  
光年城堡  
地址:嘉鱼县新街镇晒甲大道150号  
电话:0715-6660606

#### 周边美食

根据地美食城  
地址:嘉鱼县岳镇人民大道24号  
电话:0715-6315599  
忘不了美食城  
地址:嘉鱼县岳镇发展大道  
电话:0715-6316315

### 古堰湾农庄

古堰湾生态农业农庄毗邻千年古堰,风景秀丽、空气清新。游客可以动手采摘新鲜蔬菜、瓜果、抓捕土鸡、清水鱼,可以尽情享受城市的便利,又可以体验农村生活。

采摘地址:崇阳县白霓镇油市村古堰湾  
采摘电话:13972857055

#### 周边景点

铃蜜小镇  
地址:崇阳县金塘镇碾上村  
电话:400-0011-012  
古堰湾  
地址:崇阳县白霓镇油市村

#### 周边美食

古堰湾农庄  
地址:崇阳县白霓镇油市村  
电话:13972853392  
领康药膳馆  
地址:崇阳县铜钟乡坳上村委会旁  
电话:13997538245

### 金牡丹四季果园

果园采取地下水灌溉、施农家肥,保证水果的口感和品质。果园内的草莓个头较大,颜色饱满、口感香甜。

采摘地址:通山县九宫山镇横石大桥头  
采摘电话:13972849908

#### 周边景点

九宫山风景区  
地址:通山县九宫山镇  
电话:0715-2065555  
隐水洞地质公园  
地址:通山县大畈镇隐水村  
电话:0715-2750888

#### 周边美食

西泉乡村酒店  
地址:通山县大畈镇隐水村  
电话:0715-2754888  
八大碗  
地址:通山县106国道六叶商街对面  
电话:0715-2901717

## 草莓采摘注意事项

- ①草莓采摘在大棚中进行,需要在菜畦中走动,穿运动鞋最舒适。
- ②正值草莓初产期,各采摘园产量有限,出发前,最好与采摘园提前联系,确认草莓供应量,尽早出发。
- ③采摘前确认好价格,并且确认是否

可以在田间采吃品尝。未经同意,不要采摘草莓花(花心凸起的部分是它的花托,以后会发育成草莓的)。

- ④看外观闻气味,外观颜色红艳发亮,果形好颜色均匀,手感比较实在,就是好草莓。
- ⑤草莓正常生长过程中会出现不同形态,通常以尖头形果实为主,如果出现扁平形果实属正常现象,通常因为授粉不均匀导致,并不是使用膨大剂或激素。

态,通常以尖头形果实为主,如果出现扁平形果实属正常现象,通常因为授粉不均匀导致,并不是使用膨大剂或激素。

⑥采摘草莓最好不要用塑料袋,避免压烂果实。可以用盒子、篮筐盛放,注意通风。(本报综合)

# 围炉煮茶,邂逅冬日里的小浪漫

咸宁日报全媒体记者 朱亚平

上个周末,好友约我去她的新家玩,让我体验了一把咸宁版“围炉煮茶”的快乐。“围炉煮茶”是一种休闲方式,源自云南的“火塘烤茶”,又叫“糯米烤茶”。是使用屋内烧水或煮饭的火坑里的火,将土陶罐放在火塘烘烤,然后把米烤香,把茶烤香。

当下的“围炉煮茶”则将火塘换成了炭炉,茶则可以以有红茶、果茶、奶茶等等,另外还可以烤板栗等一些零食。

好友的新家位于咸安碧桂园其中一栋。一进门,漂亮的小院子一下子就俘获了我的心。

虽然已经入冬,院子里却是春意盎然,到处都布满了常绿植被,地上的鹅卵石连接大门和房子,两侧是刚铺上的草皮,让人眼前一亮的还是高大的天堂鸟,挂满青黄色果子的柠檬树,风中起舞的凤尾竹,还有一棵有两层楼那么高的柚子树,还有一些盛开的百合花和玫瑰花点缀其中。

好友看我们特别钟意这个院子,便把聚会的地点从室内移到了室外。她费心地铺好了一块毛绒地毯,然后搬出了一个炭

炉,炭炉上架着一个不锈钢架子。

闺蜜说,在云南,火塘在日常生活中十分重要,人们用它取暖照明、烧煮食物,也会直接在炭火上烤食物,现在流行将火塘烤食与烤茶拼合在一起,融入中式元素。

烤炉上的小茶壶,木质桌椅上配备各种新式老式的茶、点心、柿子、红薯、板栗、花生等,用竹编的盘子装起来,周边再摆放上书法、折扇、字画、花瓶等古色古香的摆件,与围炉煮茶场景相呼应,氛围感十足。

闺蜜为我准备了暖胃的桂花奶茶。先将茶壶烧热,从茶叶罐里取一勺红茶倒进炉子,炒制几分钟后取一勺白糖,将白糖炒制焦糖色,再倒入鲜牛奶,牛奶煮开后,上面呈现出一片好看的奶皮子。奶皮子取出后,将干桂花放进去,再将煮好的奶茶分装倒入玻璃杯内。入口的奶茶,喷着桂花香味,暖暖的一口入胃,感觉自己都变得奶香奶香的。

炭炉火势正旺,茶罐热气腾腾;茶炉中,古拙的茶壶热气氤氲;烤盘上,棉花糖、桂圆、糍粑、红薯……各色茶点令人垂涎,好友围炉而坐,闲聊,品茶,拍照打卡,聊着

最近的改变,氛围好不惬意。

其实,煮茶是中国的传统艺术之一,在中华文明鼎盛的唐宋时期,中国人喝茶就是煮着喝的。茶圣陆羽在《茶经》五之煮中,专门阐述了煮茶的过程:“或用葱、姜、枣、橘皮、茱萸、薄荷之属,煮之百沸,或扬令滑,或煮去沫,斯沟渠间弃水耳,而习俗不已。”

中国茶文化是制茶、饮茶的文化,古人非常讲究饮茶用具、饮茶用水和煮茶艺术。作为开门七件事之一,饮茶在古代中国是非常普遍的。“围炉煮茶”的流行并非一时兴起,早些年在北上广深就比较盛行,而咸宁的茶文化也已流行了几千年。

炉火与暖胃的食物,为寒冷的冬日带来别样的温暖。棉花糖加热后,吃起来像热热的冰淇淋,桂圆裂开一个小口子,从口子里冒出一口热气,剥开后放进嘴里,甜味的味道一下子征服了身心,我从通山带回来的橘子加热后,味道有点酸,但对于刚刚病愈的我来讲,是止咳润肺的最好选择。

好友说,如今,围炉煮茶已成为时下年轻人的冬日新宠,她在网上买了工具,自



己将家里的花盆改造成了火炉的样子,又在网上买了烤网,这样她和家里人,每天下午都能享受到“围炉煮茶”的快乐。

恋恋不舍地从闺蜜的小家出来,“围炉煮茶”仍令我难忘。我想它吸引人的地方应该是以返璞归真的方式,给人“满满的仪式感”。

偷得浮生半日闲,与三两好友围坐在炭炉旁煮茶,吃着小零食,在四溢的茶香中暂时忘却烦恼,卸下焦虑,只留下美好冬天的温暖,是这个冬天最暖心的浪漫。