



文风而来

主办单位:文登区作家协会
冠名商:文登全友家居商场



于强,笔名子强,寓意天行健,君子以自强不息!作品有诗歌,歌词,散文,报道文学等,仓央嘉措诗歌协会会员,威海诗歌协会会员,威海文登作家协会会员,诗词楹联协会会员,作品曾在国内多家报纸杂志刊出!如《爱人》《山东广播电视报》《威海日报》《威海晚报》《香山文集》《威海诗歌》《文登文艺》等等。

妈妈味的韭菜盒子

文/于强

前段时间我在微信朋友圈,发了妈妈包的韭菜盒子图文,想不到短短的时间引来诸多的点赞与评论,也许是大家对于韭菜盒子这种充满乡土气息的食物格外青睐,亦或是大家对这暖暖母爱诚挚的感慨,总之让我小小的幸福感瞬间爆棚!一篇《妈妈味的韭菜盒子》也就呼之欲出,让我由衷的抒发一下内心的感怀吧!

韭菜又名阳起草、扁菜,中医讲具有补肾、健胃、提神,止汗固涩等功效,它适应性强,抗寒耐热,全国都可栽种。春天到来的时候,万物复苏,阳气上升,到处生机勃勃。我认为此季节最鲜的菜当数头刀的韭菜,满畦娇绿,根茎略紫,短苗肥嫩,一派欣欣向荣。历代文人都把春天的韭菜形容成蔬中珍品,古诗词中描写的就很多“一畦春韭绿,十里稻花香”,这是清代著名文学家曹雪芹《红楼梦》中写的。杜甫《赠卫八处士》中也有,“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。主称会面难,一举累十觞”。还有宋代诗人刘子翠诗句“一畦春雨足,翠发剪还生”,还有如此很多描写韭菜的诗句。

以韭为肴的菜品很多,因为一份久远的回忆,个人觉得最美味的当数妈妈包的韭菜盒子。最早韭菜盒子在我们靠海那边叫“夹角”,有现在这种半月型的,还有两张擀好的面皮儿中间包上菜馅对在一起的那种圆形的。

记忆中最早吃韭菜盒子是在我上小学五六年级的时候,那时八十年代初,经济水平低下,食材稀缺,物资匮乏,能吃上顿里外都有油的,类似韭菜盒子,炸麻花或者油饼这种食物真是太奢侈。妈妈是一名勤劳优秀的人民教师,有次听别的同事告诉怎么包“夹角”,回

来就试着做给我们吃。妈妈第一次包没有经验,按照包饺子的面与馅调和的,边包边烙。结果是我和姐姐两个站在锅边,用苞米外层晒干的壳(我们叫棒棒薯)接着妈妈烙好的油津津,外焦里嫩的韭菜盒,是你一个我一个,烙一个吃一个,妈妈都烙不及我们两个吃的,根本没等放到盘子里。到最后不懂事的我们全部都吃光了,父母连什么味道都没品上,没办法只好另外做的面条。那个年代食物匮乏,肚里没有多少油水,能吃上一顿这样的食物确实是一种奢侈。妈妈在当年是所谓的“民办老师”,那时的“民办老师”一人都任好几科,平时课程都是安排的满满,晚上还得在学校办公,备课批作业,工作特别忙累。那时候只休一个星期天,还要为全家洗衣服做饭,有时候还要帮忙打理门口爸爸种的小菜园。那时候的人好象都没有时间精力去研究吃的,饭菜当然就比较简单的。但贤惠勤劳的妈妈总是极力用有限简单的食材,变着样子给我们做着可口的饭菜。

斗转星移,时光荏苒;白驹过隙,光阴如梭。转眼间到了新时代,妈妈的“民办老师”早已“转正”,现在已经退休了,我们都也长大成家。现在条件好了,我们想吃的时候就随时可以包,却怎么也包不出妈妈包的那种味道。前几天的时候妈妈又招呼我过去吃饭,说是包韭菜盒子,我就细心记录了详细的过程,以便广大食友参考。

首先把面调好,和包饺子的面调法差不多,稍软一点,只是记得要比包饺子的面准备的多一些量,把面调和揉好醒着待用。把准备好的小菜园头刀韭菜精心挑捡洗干净,切得细细的。早市买新鲜的(我们威海

人俗称“色虾”)鹰爪虾,去壳剥好鲜虾仁,切小段备用。提前用温水发好的黑木耳洗净切小丁备用。先起锅,放点油,打好的蛋液摊匀,注意火候小一点,把鸡蛋煎的娇嫩的,然后也切成小丁。把所有备好的馅儿准备好后,都放到一起,然后倒点花生油,放上少许盐和耗油搅合,其它多余的调味品什么都不用,要的就是原生态的鲜味。面切好摊饼,擀成类似平时包子大小均等的面皮,就马上包,这样才能保证馅汁的鲜度,妈妈包的手艺一绝,总是能最多的把菜馅装进去,到现在我都觉得好神奇。烙的时候,一定要注意火候。火大了就糊锅了,品相就不好了,小了不熟,韭菜就有辣味,这真是一门技术,特别是用大锅的时候,烙的高低水平直接影响着韭菜盒的口感。好在现在都有电饼铛,虽然一次烙的少点,但操作方便而且不用多少油。当烙的两面金黄,少闷一两分钟,韭菜盒的鲜香就会溢出来,可以出锅了。当看到外焦里嫩,色香味俱全的韭菜盒上桌的时候,让我垂涎三尺,夹上一个,咬开一口,满满的带着油亮汤汁的馅。那碧绿的通嫩的头刀韭菜,鲜美的粉白相

间的虾仁,娇黄色的鸡蛋饼,黑色的木耳丁,一场饕餮的视觉和味觉盛宴,混合在一起的鲜香,挑逗刺激的着你舌尖上的每一个味蕾,让你唇齿留香,冉冉的弥漫着整个口腔,人间的美味莫过于此!大快朵颐,三下五除二,一个进肚,再来一个,一口气七八个就干掉了,又找到了当年的感觉。妈妈微笑着看着我,说“慢点,烫啊,也没有人跟你抢!”抬眼看着妈妈已爬满皱纹的眼角流露着慈爱的目光,一瞬间我发现有妈的感觉真的很好!当我们慢慢长大了,妈妈却渐渐变老了,当我殷殷拳拳的赤子之情还没报答母爱的时候,妈妈却头也白了,腰背也微驼了。

如果说人世间最真的情是亲情,那么亲情间最无私伟大的爱就是母爱!无求回报,点点滴滴,孜孜不倦,春风化雨。当下流行的一句话说的真好,“再好的香水也干不过韭菜盒子!”虽然是一句调侃的话,但从我的角度看,也可以理解为这是一语双关的诠释着妈妈味的韭菜盒子就是天底下最简单,但却是无法比拟的爱!妈在哪里,家的方向就在那里!

人间有味是清欢!

QUANU 全友家居
绿色全友 温馨世界

全屋定制 拎包入住

装家不用东奔西跑 全友整装一站搞定

优质品牌 特惠套餐 标准流程 专业团队

地址:文山路桥西150米(三联火锅对面) 电话:8160018

翰墨传情谊 春联送祝福

本报文登1月15日讯(通讯员 朱霖) 新春佳节,辞旧迎新。为营造吉祥如意的气氛,1月10日上午,文登区妇幼保健院携手文登区老干部志愿者协会,举办“迎新春、送祝福”活动,为来院的市民和患者送上新春的祝福。

此次“迎新春、送祝福”活动在妇幼保健院一楼大厅举行。区老干部志愿者协会的书法爱好者们现场挥毫泼墨,书写春联。“喜居宝地千年旺 福照家门万事兴”“一帆风顺吉

星到 万事如意福临门”……一幅幅字体多样、年味十足的春联,一张张喜气洋洋的“福”字,寄托了人们对美好新年向往,也送去了医院及书法家们的新春祝福,现场气氛温馨而热烈!

拿到春联的市民都乐得合不拢嘴。一位准妈妈说:“本来是来医院做产检,没想到正巧碰上医院送春联送福字。手写的春联感觉比那种印刷的有年味儿。今年过年就贴这幅对子,来年肯定多喜多福!”



活动当天共赠送春联近200幅,红红火火的春联、水墨飘香的书法、喜笑颜开的面容、温馨亲切的交流,勾勒出文登区

妇幼保健院欢乐祥和,凝心聚力,欣欣向荣的幸福蓝图,也道出了人民群众对美好生活的憧憬与期待。

文登区皮肤病医院 开展人感染H7N9禽流感知识培训会

本报文登1月15日讯(通讯员 姜嘉欣) 为提高人感染H7N9禽流感病例早期识别和控制能力,做到早发现、早报告、早诊断、早治疗。近日,文登区皮肤病医院组织开展人感染H7N9禽流感知识培训会。

培训会上,授课医生通过PPT课件对H7N9禽流感的病原学特点、流行概况、传播途径、临床表现、诊断治疗、疫情上报以及在日常生活中的预防措施等方面作了详细地讲解。其中,着重阐述了人感染H7N9禽流感的诊断与鉴别诊断。培训结束后,对全体参会人员进行了闭卷考试。

通过此次培训,使全院职工更加全面的掌握了H7N9禽流感的预防、诊治和防护知识,为进一步做好禽流感防控工作,科学、有序的应对疫情奠定了基础。

关爱生命,谨防一氧化碳中毒

本报文登1月15日讯(通讯员 赵照) 冬季采暖期是一氧化碳中毒多发时段。为做好防范一氧化碳中毒工作,减少一氧化碳中毒事故的发生,提高辖区居民安全预防意识,近日,天福社区卫生服务中心采取加强教育宣传和监督检查等措施,防范一氧化碳中毒事件发生。

煤气中毒通常是指一氧化碳中毒,一氧化碳是一种无色、无味、燃气燃烧时,如果空气中的氧气不足,燃烧不充分,就会使人中毒。我们要加强正确使用灶具暖炉等,增强防范一氧化碳中毒常识,提高自身的安全意识和防范能力。

天福社区卫生服务中心向辖区居民发放防范一氧化碳中毒宣传手册,宣传预防一氧化碳中毒的知识和安全用气常识,提醒居民在使用燃气期间注意保持室内通风,并通过电子屏、报纸等媒体宣传防范一氧化碳中毒的重要性,增强广大群众的安全防范意识和自我救护能力。

冬季取暖或使用煤气时,一定要注意室内通风换气,这是预防煤气中毒的关键。尤其在冬季的雨雪、阴天或者气压低的天气里,要注意及时清扫烟窗,保持内部通畅,并要经常开窗通风,严防一氧化碳中毒事故的发生。

精准扶贫暖人心 帮扶村庄送锦旗

本报文登1月15日讯(通讯员 姜嘉欣) 1月14日上午,文登区大水泊镇小庄子村党支部书记带着印有“精准扶贫解民困,温馨关怀暖人心”的锦旗来到文登区皮肤病医院,对医院一年来的大力帮扶表示衷心感谢。

一年来,文登区皮肤病医院为小庄子村安装了监控设备,为全村村民安装了电热板,在春节前夕还为村民送去了大米、为贫困户送去牛奶、猪肉等慰问品;同时还到村开展了义诊活动,举办健康知识

讲座,提升群众健康意识,以实际行动,帮助贫困户解决生活生产中的难题。

自脱贫攻坚工作开展以来,文登区皮肤病医院积极贯彻落实上级决策部署,切实做到精准扶贫,扶贫到户,责任到人。医院相关负责人表示,做好定点帮扶村的扶贫工作,是文登区皮肤病医院应该承担的社会责任,在今后的工作中,他们将进一步加强与帮扶村的沟通联系,加大工作力度,采取多种帮扶方式助贫困人员尽早脱离贫困。

