

来买盆牡丹吧,让困难母子安心过年

大部分为“洛阳红”,还有“银红巧对”、“肉芙蓉”,均含苞欲放



这几百盆牡丹让冯小花(右)一筹莫展。

□记者 郑凤玲 实习生 梁姣龙/
文 记者 张光辉/图

昨日,老城区邙山镇土桥村的李女士拨打本报热线说,她舅舅前几年因肝硬化去世,留下舅妈带着一儿一女生活。舅妈种了五六百株牡丹,但因没有门路卖不出去。眼看所有的投资要赔进去了,舅妈一家整日以泪洗面,令人难过。

昨日上午,记者来到李女士的舅妈冯小花家。冯小花家非常破旧、凌乱,家中温度与室外无甚差别。

与冯小花家相连的是140余平方米的花棚,花棚里装有烧煤的土暖气,温度适宜。冯小花10岁的女儿乔若冰正趴在凳子上专心致志地做作业。冯小花18岁的儿子乔若飞初中毕业两年了,看母亲一人照料牡丹忙不过来,就没出门打工,和母亲一起打理牡丹——全家人的收入就指望这些牡丹了。

冯小花说,她养牡丹有两三年了,每年从农历10月中旬就开始在地里插枝,待株苗生长一段后开始装盆、蒙塑料膜、生火取暖……花

挂苞后,得用毛笔蘸药一点点地往每朵花苞上抹催花药,一点儿都不敢怠慢。“光买煤的钱就得2000元,这些牡丹比我们住得都好。”冯小花说。

冯小花说,今年她培育了600盆牡丹,投资2万元,大部分为“洛阳红”,还有一部分为“银红巧对”和“肉芙蓉”。由于310国道修路交通不便,往年的买家今年也不来买牡丹了。截至目前,冯小花才卖了100多盆牡丹,还剩450盆左右卖不出去。“俺已经欠人家3万块了,要是这些牡丹卖不出去……”冯小花发愁地说。

“现在俺只盼望能收回成本,要不这年咋过呀!”冯小花看着年幼的女儿和瘦弱的儿子说。

读者朋友,牡丹象征吉祥富贵,春节将至,买几盆牡丹放在家中观赏或送给亲朋好友都挺不错。您伸出援手,也能缓解冯小花母女的窘境。如果您需要牡丹,可到邙山镇土桥村三组冯小花家购买,冯小花的电话为13346995103。若您自驾车去,沿王城大道向北,上机场路向西走,到土桥村拐向南800米即到。另外,乘72路、51路、27路公交车也可到。

做一桌鲜美水席 过一个地道洛阳年



核心提示

□记者 宋扬 见习记者 赵佳 通讯员 张彬

在洛阳住久的人都知道,地道的洛阳老城人,无论红白喜事、逢年过节,都要吃大餐——水席。

水席以汤汤水水、酸辣爽口著称,菜肴丰盛精美,原料却简单低廉,可谓物美价廉。

我们在腊月二十五(18日)这天走进老城区敦志街12号院,看看男主人管建国是怎样准备水席的。



高汤是水席好原料

52岁的管建国20多年前就跟着仙果市街的本家一起做水席生意,后来在集市街开了管家水席饭店。他说,每年过了腊月二十五,就在家准备水席了,水席是主人给上门拜年的亲朋好友的最佳款待。

管家的厨房在院里,有五六平方米。我们来到时,煤炉的火烧得正旺,锅里煮着的高汤散发出阵阵香气。管建国说,高汤是必不可少的好原料,煮五花肉、大骨头的汤都是高汤,若没有高汤,味道鲜美的鸡汤也可以。

牡丹燕菜最讲究刀工

水席最著名的一道主菜也是头菜是牡丹燕菜,燕菜的原材料是萝卜。相传武则天尝过用白萝卜丝做成的菜,赞它有燕窝之美味,遂赐名燕菜。管建国说,要想燕菜吃起来没有萝卜味,就得将丝切得细而长,对于做水席的师傅来说,切萝卜丝是一门技艺。

如今,不少人图省事,很少用刀切,改用叉子叉。管建国将白萝卜洗净、去皮,用叉子顺溜地在萝

卜上来回划,十几厘米长的细丝一会儿就堆了一堆。他说,叉好的萝卜丝用清水冲洗,为的是洗掉萝卜的味道,然后,把萝卜丝晾上几个小时,让水分挥发一些,这样做出的燕菜才不容易粘成团。

他抓起一些已经沥好水的萝卜丝放在案板上,用绿豆粉在上面撒均匀,并上下抓了几次,让粉均匀地粘在萝卜丝上。然后,将这些萝卜丝上笼蒸,大火开水蒸5分钟即可出笼。出笼的萝卜丝成了饼状,将萝卜丝饼放在一旁晾凉,便是燕菜半成品了。

白而细腻的绿豆粉包裹着萝卜丝,呈现晶莹剔透的光泽,让人口中生津。

水丸子做出海参味

接下来,管建国要做水丸子了。水丸子还有一道雅名,叫假海参,也是水席里的一道名菜。

这道菜的主要原料是粉条。管建国将粉条丢进锅里煮,待粉条变颜色后捞出,切成1至2厘米长的小段。然后,将少许葱姜及黑木耳切成碎末,和粉条兑在一起,并放一些盐。

用什么将这些碎末团成丸子呢?是红薯粉。管建国说,红薯粉颜

色深,材质也粗些,能更好地做出海参的感觉。他将红薯粉和高汤拌进粉条里,浓稠程度以能粘成块为宜,然后加入少许香油和味精,用手搅拌。

搅拌均匀后,将这些材料摊到湿笼布上,并用手拍成饼状。管建国亮了一招小窍门:拿一个铁丝支撑在饼上压出一道“沟壑”,形成一个长约8厘米、宽约1.5厘米的小块。管建国说,用手指蘸着高汤来摊材料,就不容易粘手了。

管建国说,水丸子也可以用手挤成形。他用左手抓起一些材料,拇指与食指环在虎口处一挤,就挤出来一条,这是正规的做法。

然后,将粉条饼上笼蒸,大火开水蒸七八分钟即可出笼。晾凉后沿“沟壑”将粉条饼撕开,可真像海参!

焦炸丸一定用温油

酥脆的焦炸丸特别受人喜爱。在洛阳人常吃的丸子中,它个头最小,用料也简单,但它的制作工序和火候掌握并不简单。

管建国先将粉条下锅煮。他说,做焦炸丸的粉条要煮得轻点,水开即可捞出,这样做出来的丸子口感才脆。之后,他将煮好的粉条

剁碎,并加入适量的姜末、葱末和食盐搅拌均匀。

管建国说,要想使焦炸丸味道鲜美,得用高汤拌料。他往刚才搅拌均匀的料中加入少许面粉,倒入少许高汤,用手反复揉抓、拌匀,如此反复好几遍,直至材料浓稠程度合适,可以塑形。

接下来的步骤最关键——炸。管建国告诉我们,做焦炸丸必须小火温油,火候和油温决定了焦炸丸能否里酥外脆。

“油只需三成热,丸子要炸20分钟。”管建国说,油温若高,丸子下锅即糊,内部还不熟;炸得太短,则外焦里不酥。只见他左手抓料,右手拿小勺从左手虎口处挖出直径约2厘米的球放入锅中。管建国提醒:“丸子刚入锅时不要搅动,以免它散开。”直到所有丸子入锅后,他才用漏勺轻轻搅拌,锅中丸子的颜色逐渐变成金黄色。

丸子们出锅后,一个个“瘦身”成了直径1厘米的小球,金灿灿的,晾上一两分钟,入口焦香酥脆。

上桌前还要二次制作

这些都是水席半成品,上桌前还要二次制作。

管建国介绍,做牡丹燕菜时,将燕菜饼回笼蒸20分钟左右,并撕成一丝丝,加入放了盐、胡椒粉、醋的高汤,搭配虾皮、韭黄、香菜、鸡丝、木耳丝等辅料,要是能用鸡蛋皮做成花形,就更能体现牡丹燕菜的神韵。做假海参,将水丸子上锅蒸20分钟,使其变得外表松软、口感筋道,加入的汤与燕菜汤类似。焦炸丸上桌前,还需再回锅炸一遍,之后用红辣椒炆锅,将加入醋、胡椒的高汤浇在丸子上即可。

听着管建国的介绍,酸辣可口的水席仿佛已经入口。

吃喝有节制 过个健康节

天元社区携手市疾控中心 为居民送上别样新春祝福

□见习记者 付璇 记者 郑凤玲

新春佳节临近,这几天,不少市民在忙着置办年货。其中,吃的喝的占绝大部分。如何才能吃得健康?近日,洛龙区天元社区携手市疾控中心慢病所为居民举办了一场新春健康教育讲座,祝愿居民健康过节。

健康讲座主讲人、市疾控中心慢病所所长李爱红告诉大家,春节期间,亲友团聚,少不了大鱼大肉、开怀畅饮,这是很不合理的生活方式,极易引发疾病。尤其是老年人,应在节日期间加倍注意饮食及生活规律。

针对春节期间居民们可能遇到的健康问题,李爱红向大家提出了三点建议:

- 1.合理膳食,多吃蔬菜,少食油腻食物,最好每顿饭只吃七分饱;
- 2.要戒烟限酒;
- 3.适量运动,尤其是老年人在春节期间尽量不要改变作息习惯,每天坚持一定的运动量。

李爱红告诉在场的老年人,适量运动可预防80%的慢性病,建议老年人养成锻炼的好习惯。

另外,李爱红建议家庭主妇们在做饭时一定要注意油盐限量,并现场发放了控油壶、限盐勺。

家住长城花园的王女士说,她知道做饭时应少放油盐,可是弄不清楚到底放多大才合适,有了控油壶和限盐勺,她以后做饭心里就有底了。

不少居民听完讲座后都感慨收获颇丰。“往年一到过年就大鱼大肉猛吃,听了李所长的讲座,我以后要多注意了!”家住勤政苑小区的张先生笑着说。