

一周道德点击 李瑾

点名以后

【新闻记录】

国家食品药品监管总局近日发出通报,公布对河南禹州、安徽亳州、河北安国、湖南廉桥、四川荷花池 5 个中药材专业市场进行检查时发现的问题,包括对栀子进行染色、红参掺糖增重、销售假蒲黄和假金沙、假冒酸枣仁等。总局要求地方监管部门要对通报的违法违规行为迅速进行立案查处,同时针对中药材品种加大抽检频次,提高抽检的针对性。

【道德点击】

中药材屡屡曝出安全问题,让整个中药行业“很受伤”。这些违法行为屡禁不止,核心问题还是处罚力度依旧太轻,监管的手段和力度还不到位,没有让制假贩假的黑心商家彻底暴露在光天化日之下。解决这一问题,监管部门要加大对信息公开和曝光力度,加大惩治力度,多部门协同出击,对商户形成更大威慑力。

有病干部

【新闻记录】

河南鹤壁官员办事大厅嗑瓜子,回应称有病,不吃会晕倒。近日鹤壁市民曝光一段视频,鹤壁行政服务大厅,市民排队办事慢,工作人员却悠哉翘着二郎腿嗑瓜子。事后,相关部门回应:嗑瓜子的确实是当地社保局退管科的郝科长,不过嗑瓜子是因为郝科长有病,需要不断进食,不然就会昏倒!

【道德点击】

有些病,可能确实超出了一般人的认知常识,我们也不要下批评了。不过,有病就去看病,没严重到需要脱岗的程度,是不是可以调离政务窗口部门。毕竟,在一级政府的行政服务大厅上班的干部,形象好坏直接影响着人民群众对整个公务员系统的整体评价。别让一位有病干部,坏了公众对整体公务员的评价。

支架暴利

【新闻记录】

钟女士的父亲 70 岁时突然感到有点胸闷胸痛,接诊医生检查的结论是“血管狭窄”,医嘱立即做安装心脏支架的介入手术。然而,专家给出的治疗结论和方案完全不同,老人的症状只是普通的胃食道逆流,胸闷时喝杯热牛奶即可。有药械代理商透露,心脏支架从生产企业到消费者手中,每个环节都加价两成左右,最终的溢价程度甚至达到出厂价的 8 至 9 倍。

【道德点击】

10 年之间,我国心脏介入手术的数量从每年 2 万例增加到现在的 40.8 万例,这既与现代社会心脏病发病率的急剧增长有关,也同时显示出过度使用心脏支架问题的严重程度。中国医学科学院阜外心血管病医院医学博士孙宏伟坦承,在利益等复杂因素的驱动下,国内冠脉支架的置入有扩大化趋势,减少不必要的心脏支架使用,显然还需要在医生自律方面多下功夫。

领导带头

【新闻记录】

上海市环保局等五部门近日联合发文,要求切实采取有效措施,减少春节期间烟花爆竹燃放对空气质量的影响,营造绿色、环保、文明、祥和的节日气氛。通知明确要求,单位应加大对所属员工的宣传教育,领导干部要积极带头不燃放烟花爆竹,带领员工及亲属不燃放烟花爆竹,以环保、文明的方式欢度新春佳节。

【道德点击】

过年燃放烟花爆竹的习俗由来已久,除夕夜没有爆竹声难免会少了一点“年味”。但是,烟花爆竹造成的危害同样不容小视。无论是为了保护大气环境质量,还是为了维护人民群众身体健康,减少春节期间烟花爆竹燃放都是一项紧迫的工作。其实,“年味”更是一种文化,也需要随着时代的进步不断“创新”。上海发动领导干部带头移风易俗,是非常有益的起步。

短讯集纳

山西侯马志愿者服务春运

本报讯 日前,山西侯马火车站启动了 2015 年青年志愿者服务春运“暖冬行动”。据悉,青年志愿者深入侯马西车站候车室、售票厅、站前广场、爱心通道等不同岗位,发挥志愿者专业特长和服务优势,协助民警开展进站乘车引导咨询、秩序维护、重点帮扶、便民利民、应急救援、爱路宣传等爱心服务。此次行动,旨在为旅客“安全出行、方便出行、温馨出行”提供便利,同时也展示了青年民警积极奋战春运,努力实现春运安保目标。(卫楠)

面膜三年增长迅猛

本报讯 2015 年 2 月 9 日,根据 AC 尼尔森市场调查报告显示,中国面膜市场销售规模连续 3 年复合增长率超过 21.9%,2015 年,这一市场规模最保守估计将达到 300 亿元人民币。以微信为销售平台的嘉玲面膜,增长迅猛。微信电商嘉玲面膜 CEO 丁晨表示,由于一盒面膜一般不多于 6 到 8 片,属于易耗品,购买的频率比面霜、化妆品都高。而长久以来面膜一直被列为护肤佳品,口碑相传,微商不停地在朋友圈晒敷面膜的图片,大大激发了人们效仿心理,将面膜迅速普及化。(侯秀)



端上年味道 最浓是乡愁

化不开的乡愁,总与家的味道相连。

回不去的家乡,至少还有年的味道留守。

儿时的记忆也好,当下的坚持也罢,一个家庭的除夕家宴上,那道必然要亲手制作的菜肴里,包含着多少美好的寓意和寄托,也糅进了多少家族的情怀与传承。

乡愁,在年的味道里化开,也在这年味儿里愈发浓重。属于你的年味儿闻到了吗?

本版配图:李法明



斋菜之谜

■本报记者 沈刚

海南人过年有诸多习俗,其中有一项,就是初一吃素菜,又叫吃斋。

记得小时候,我常站在灶前,菜一炒好就抢着先吃。大多数情况下都能“得逞”,唯独这斋菜不行。父亲谆谆教诲:过大年,斋菜必须先祭祖。敬祖,须心诚,须礼足。

少则七八种,多则十几种,斋菜炒好后,端到正厅八仙桌上祭祖。然后,便是守岁。到了初一早上起床,才可以开始吃。

初一的斋菜,比平常的要讲究得多,并不是所有的素菜都能入选。斋菜的原料

料,大多根据其名字的谐音,选用寓意吉祥的。例如:茨菇,在海南方言中是“除旧”的谐音;甜菜,寓意生活甜蜜;水芹,寓意勤劳能干;青蒜,寓意能说会“算”,不会吃亏;金针,寓意财运;甜竹,寓意百尺竿头更进一步;花生,祝福家人健康长寿……

尤其是豆腐的说法最为有趣——豆腐软嫩、无纤维,哪怕胃口不好也能享用,因此豆腐寓意“活到牙齿自然落光”,而古时海南人认为,人活到无牙最长寿。

吃的时候,把所有的食材都加到砂锅里,搅拌均匀,谓之“斋菜煲”。除了酱油,不需要任何佐料,强调的是原味。油炸的花生米用小碟装好,随斋菜煲端上,再配

上煎好的年糕,更是可口。

早些年在海南,这种初一吃斋菜的习俗,只有本地“土著”才会严守。外地人通常表示不解:过大年欢欢喜喜,还不得大鱼大肉吃点好的?

后来,随着生活的改善,大鱼大肉早成家常便饭,吃素反倒成了时髦。于是,这斋菜煲倒成了海南的一道名菜,过年时固然受欢迎,便是平时在饭馆也能见得着。遗憾的是,如今在北京工作,远离家乡,这种斋菜我已有几年没尝到了。

刚工作时,每年都能回家过年,一边大饱口福,一边恭维老爸老妈手艺“一年胜过一年”。这几年,老人常住北京,春节

也都在北京过,好处是免去了春运高峰的舟车劳顿,坏处则是少了熟悉的年味儿,连斋菜都吃不到“海南味儿”的了。

其实,在北京过年,母亲仍尽力按照老家的习俗来操办。可是,同样是那几样食材,同样是那种炒菜手法,做出来的斋菜煲就是不对味。

“食材不够地道,没有海南味儿。”母亲抱怨。于是,去年春节前,拜托海口的亲戚快递了几样食材过来,连炒菜的油都没拉下。

遗憾的是,熟悉的味道还是没有出现。“谜,这是个谜。”母亲嘀咕,“还得回老家过年。”



奶奶的花馍

■本报记者 王维砚

奶奶家在山西,我当然是晋人。与年相关的记忆,总少不了小时候舟车劳顿必须回山西奶奶家的一幕幕。

那是一座有煤炉味道的小城,方言里略带着娇嗔。山西人无面不欢,两千多年来一直对面食情有独钟。过年时,奶奶亲手做的花馍馍,便是那顿丰盛的家宴上,最为特别却不失隆重的一道“菜”。

像每一个精干的中国家庭妇女一样,奶奶一个人就能张罗出满满一桌的年夜饭。

席间她总会端出一盆热气腾腾的花馍,然后心满意足地看着一家人将馍馍吃完。雾蒙蒙的热气背后,笑容沿着她眼角的皱纹在脸上漾开,仿佛过去一年所有的辛劳就是为了这一刻的满足。

“二十八,蒸枣花”,这是流传于黄河流域很多地方的春节风俗和祭祀仪式,枣花馍也是山西地区花馍的主要品种,奶奶给自己做的花馍起了叠音的名字——“枣花花”、“枣山山”。

将发酵好的面团分成若干个剂子,把剂子揉搓成粗细均匀的长条,将长条反面对卷,用筷子在中间对夹,再把最外圈剪开变

成花朵的样子,最后将四颗红枣插在四片花瓣之上,这样就做成了奶奶说的“枣花花”。其实,枣花馍的做法有很多种,还可以将长条上下依次弯曲,在空隙处放枣,再用筷子夹紧,枣花花瓣的瓣数依枣子数量的不同而变化。

“枣山山”的做法相对复杂,需要把不同大小的“枣花花”顺次层叠成山。奶奶总会把一个最大的“枣山山”摆在灶台,她说这样灶王爷就会“上天言好事,下地保平安”,来年一家人都会好好的。

爷奶奶离世后,作为家里的长子,每年过年父亲都会把叔叔们叫来家里团聚。他

也会学着奶奶的样子做出一桌丰盛的年夜饭,不能缺少的还是热气腾腾的花馍,“那时物资匮乏,大人们一说要做花馍,小孩子就特别兴奋,眼巴巴地整天守着灶台,耳濡目染的自己也会做了。”父亲深谙奶奶的花馍技艺。

我问过父亲,超市里的成品花馍,品种和卖相都优于自己做的,为什么还要每年亲自制作。父亲说,他享受的是童年的记忆和包裹在花馍里的年味儿。

几天后,家里的花馍又该热气腾腾了吧,我想,或许,我也该学学这门家传的手艺了。



传家米粉肉

■本报实习生 张晶晶

河南人的年夜饭上,没有什么必须要做的菜,但在我们家,爸爸几十年的坚持,却为我的年味道固执地传下了一道家宴菜——米粉肉。

那是爸爸上班的时候,跟着食堂的大师傅学会的。自此以后,这道菜就在我家传承了下来。因为选材考究、制作麻烦,爸爸只在过年时才做一次。久而久之,米粉肉也就和新年挂上了钩,每一年,除了期待过年,我也同样期待米粉肉的味道。

一般从小年开始,妈妈就着手准备米粉肉所需要的材料了:五花肉、江米、甜面酱、

花椒、姜、白糖等。腊月二十八是爸爸开始做米粉肉的日子,兑上花椒将江米炒熟、砸碎,搭配精选的五花肉,均匀地涂上甜面酱……过程虽繁琐,厨房里的爸爸,却像指挥千军万马的将军,有条不紊地操作有序。

这米粉肉爸爸做了三十年,为了保证色香味俱全,他严格把关每一道程序。尤其是五花肉和江米的比例,他常说的一句话是“八两五花、一两半江米”,而姜、白糖、花椒等辅料,爸爸也早已总结了最恰好的分量。

通常,爸爸会同时做出 20 份左右,冷却后保存起来,我们可以从除夕一直吃到年十五。

过年时的餐桌上,亲朋团聚,一碗米粉

肉常常是最早见底的那道菜。哥哥钟爱五花肉,很喜欢大块吃肉的感觉,我不喜肉的油腻,甜甜糯糯的江米却是最爱,每一年,当米粉肉端上桌时,爸爸却是最不着急的那一个,相较于“吃”,爸爸更享受“做”的过程。

5 年前,爸爸从除夕家宴的厨房里“光荣退休”,做米粉肉的重任落到了哥哥身上。在爸爸的基础上,哥哥对这道菜进行了许多改良:减少了甜面酱的分量并增加了白糖的比例,辅料增加了八角和白酒……虽然爸爸一直坚持哥哥的改造并不合理,但是妈妈却认为哥哥做的米粉肉更符合她的口味。相较于爸爸的严谨,哥哥反而显得随意又轻松。



『神堂』记忆

■本报记者 兰德华

儿时,要问我最高兴的期盼,那无疑是过年;要问我过年时最高兴的时刻,那无疑是年三十晚上的年夜饭。不仅因为一顿丰盛的饭菜值得期待,而且年夜饭前“神堂”的祭祀,同样令那个二十年前懵懂的我激动不已。

所谓“神堂”,已不是古时的“宗祠”,只是我河北老家四合院正房中,连接我家卧室和伯父家卧室的堂屋。记忆中的堂屋,是神圣的也是欢快的。神圣,是因为这里供奉着神灵和先人;欢乐,是因为这里是家中孩子们活动的“公共空间”。庄严的“祭拜”仪式是春节的开始,更是年夜饭的

序曲。

按照传统,祭拜时,家里的“男丁”必须参加,女性则被要求回避。妹妹和堂姐经常从门缝偷看这里上演的专属男人们的仪式。首先,在伯父和父亲的带领下,我们将一盘盘供品摆放到堂屋不同的神位和先人牌位前。七八个神位,现在我已记不清他们各自的“分工”,只是记得最中央的,是祭拜的“主神”,父亲说他主管一家人的福祸安危;而供在“主神”面前的供品也最为特殊,每年都会是一只口衔绿色葱叶的肥大烧鸡,而这只烧鸡也必定会成为接下来年夜饭的重头戏。伯父说,“鸡”是吉祥的意思;“葱”是迎春的意思(当地方言“春”和“葱”同音),合起来就是“吉祥如

亲挽起衣袖揉面,母亲在一旁加水,话不多说,一来一往,配合默契。最后揉出来,不干不清,柔呼呼,软糯糯,刚刚好。

等锅烧热,倒入比平时炒菜多一点的油,烧至 9 成热,把糕就可以下锅炸了。将揉好的糯米团在手中搓成大小适中的圆团儿,托在左手,右手轻按成饼状,入锅炸至八成熟左右捞起。

熬红糖是个精细活儿。水少了把糕易糊,多了易溶,待到水开后转至小火慢熬红糖,到这一步骤,我家的习惯是在烧开的水里放少许猪油,为的是让红糖汁更亮更香,这也是我家糖糕好吃的小秘诀。不到十分钟后,见红糖汁能拉丝了,再把把糕一个放入与红

糖融合出香甜味道。小时候,我最爱在这会儿守在灶台边,看着把糕在锅里慢慢地与糖啊油啊融为一体,看他们从淡黄色变得红红亮亮,使劲儿捕捉那第一缕释放的香甜味儿。

等香味儿飘散出厨房,寻着味儿家人都开始往厨房跑。三姑是炸糖糕的高手,进了厨房就说要和正掌勺的父亲换班,父亲则提醒着要翻锅铲。母亲掌握火候,不时往锅里瞅瞅,调调火。

只消母亲喊一声“好了”,小辈儿便叽叽喳喳地端着早就准备好的大汤碗,迫不及待地接着母亲捞出的糖糕,再淋上热气腾腾的红糖汁,麻利地擦干净碗口,吆喝一声,“上桌了!”这除夕家宴,便也正式开始了。

■本报记者 罗娟

“冬腊风腌,蓄以御寒”,天气一凉,湖南人的胃少不得腊味来暖。冬至前后,农家开始制作腊肉腊肠,待到完成,正好过年。

腊肉不同于一般的咸肉,咸肉往往只有咸味儿酒香,腊肉则色彩红亮,烟熏咸香,肥而不腻,在湖南年饭上充当着久经不衰的霸主地位,既便是在美食大成、饮食丰富的今天,桌上没有那碗腊肉,湖南年味儿仿佛都不成了。

我的儿时记忆里,湘西人在冬至左右杀猪准备过年,先将腊肉用炒过的花椒盐腌几天,然后晾干,之后就是烧烟来熏制。

我的先生是山西人,他印象里腊肉都

是硬而柴的,这是一种误解。腊肉好的都是选用带皮的五花肉或者后臀尖,摸着外壳硬硬的,实际上吃之前用温水浸泡,然后切片上锅一煮,肥油下流,包裹瘦肉,瘦肉更筋道,肥肉则香而弹牙,二者合奏唇齿之间,肉香果香,浓郁到化不开。腊肉味咸,无论是小酌几口还是配上一碗洞庭湖的香米饭,都是极好的。

湖南人往往把腊香肠与冬笋或青蒜同炒,切片儿的香肠在锅里遇火一卷边儿,油开始自香肠渗出时再下冬笋或者青蒜,任何调料此时都是多余了。装盘后,红绿相间,很是好看又十分下饭,比起略甜的广东腊肠,或者带着麻味儿的四川腊肠,除了保

留了这肉香本味儿之外,更有实在的烟火气息。

北京没法儿熏肉,且父亲不在了,因此家乡人每年都会设法捎腊肉到北京来。快递发达后,有时大块的肉沉甸甸,价钱还抵不上快递费,然而,这执着的湖南腊肉仍然会从乡村而至。

北京的年夜饭桌上,那一碗少不了的腊肉,千方百计买来的南方青蒜炒香肠,仍然在桌上从海鲜、饺子、鱼肉中间,黄澄澄、带着油汪、香气,捍卫着自己的傲娇地位。儿子开始懂事,除夕的家宴上,我总会向孩子解释,妈妈姓罗,这是一个中国南方人的姓氏,这腊肉是南方人过年的必备菜。