

昨天的阳光下,杭城街头难觅传统冬日一景

# 今年这个多雨的秋冬 酱鸭、冬腌菜会来得晚一点

本报记者 金丹丹 段罗君

昨天早上好冷,我省大部地区的最低气温创造了今年下半年以来的最低纪录,杭城最低2.4℃。但太阳出来了,开开心心,暖暖的舒服。

这时候,味蕾关于冬天的记忆就会自然地钻出来。对杭州人来说,冬日舌尖的味道,就是鲜咸的酱鸭和爽脆的冬腌菜了。

老底子的冬天,杭州人几乎家家户户都会动手做冬腌菜、酱鸭。这些美味,都要在冬天做出来才好吃,是四季轮回留在民间的传统味道。从这个角度说,冬天真是“吃货”啊。

家里的一缸冬腌菜,屋檐下的几只酱鸭,是老底子杭城的冬日一景,有了这两样,度过这个冬天也就有底气了。

老底子说,“小雪腌菜,大雪腌肉”。这“小雪”节气已过,又来了难得一见的太阳,杭州人是不是已经开始着手做冬天的味道了?

好消息,省气象台预计,本周日起,5~7天内,我省将由前期多阴雨转为晴多雨少天气。

温12~13℃,最低气温4℃左右,非常适宜晾晒。29日夜还会有小雨天气过程,30日、12月1日又是多云天气。

## 白菜舒舒服服晒太阳 冬腌菜还难开始

昨天,中午时分的茅家埠,太阳暖暖。往年这个时候,房前院后,随处可见晾晒的长梗白菜和竹竿上的油亮酱货。今年,却难觅踪影。

问了几家农户,都吐槽前段时间天气湿热,不管是冬腌菜还是酱鸭,都没法开始。也是,这个秋天,有太阳的日子屈指可数,秋高气爽是几乎没见着,雨水多,气温高,上一周还是潮湿闷热的天气。天公不作美,传统的劳作真是没法进行。

在茅家埠开农家乐的张大妈是个急性子,上周难得有几天晴,怕今年白菜来不及腌,赶紧让子女买了长梗白菜来,上周六急急忙忙腌了一缸。“两百斤不到吧,算少了。过几天天气好一点,再腌一些。”晾晒,是做冬腌菜的第一步,长梗白菜要平铺着晒,日头好的话,两三天就够了,不好的话要晒一周左右。大妈说,自己30岁开始做冬腌菜,做了30多年了,还没见过天气这么气人的。

一家家农家乐寻寻觅觅过去,才发现有条小巷的矮墙上,有“长腿”白菜们躺着,67棵白菜一起舒舒服服地晒太阳。这些长梗白菜的主人是隔壁农家乐的张先生。

“难得出太阳,赶紧拿来晒!”70后的张先生说,五六年前他接下了老爸的光荣传统,开始做冬腌菜。“今年白菜涨价厉害,去年一块多一斤,今年翻倍了。而且都买不到,雨水太多,都烂掉了。好像又要下雨,都不知道怎么弄弄。”他看着院子里两只腌菜缸发愁。

“我们冬腌菜还没开始弄,酱鸭、酱肉弄了一点。客人总要吃的。”李女士说,因为一直下雨,湿哒哒的天做酱货是要发霉的,这些酱鸭酱肉,是放在灶台边烤干的,难得有太阳才晒出来。

不过,做酱鸭还不着急。俗话说“大雪腌肉”,意思就是说在“大雪”节气后,高蛋白的肉类才进入最佳腌制时间。做酱鸭温度太高就容易变质,最佳气温是在0℃,起码也要在5℃左右,而且要在晴天,阳光要充足。按照



这标准,腌肉季还没来呢。

长梗白菜晒太阳。  
金丹丹 摄

## 老底子的讲究 四季轮回的味道

老底子杭州人对每年做冬腌菜是很讲究的。张大妈说,冬天家里有一缸腌菜,是生活中幸福感的保证。

尽管子女做冬腌菜也没问题了,张大妈还是不放心,一定要亲力亲为。晒好的白菜,去掉老头,一层白菜一层盐,人站上去均匀地踩,直到菜汁渗出来,通常一百斤菜要用三斤多的盐。腌制两三天后,还要“复脚”,这个时候就一定要把水踩出来。

老底子,踩腌菜是要光脚的,现在觉得不干净,会穿长筒套鞋。都说“女人踏菜菜要酸”,还有种说法,“汗脚”踩出来的菜更好吃。其实,踩的人力气大,把菜踩扁,腌出来才更入味,而容易出脚汗的人,通常是干体力活的小伙子。

“秋分种菜小雪腌,冬至开缸吃过年。”冬腌菜放差不多半个月就能吃了,能一直吃到过完年开春。

## 昨天早上好冷 太阳出来真好

寒潮之后,气温探底,阳光返照,晴好现身,往往是强冷空气一贯的“套路”。昨天,久违的太阳出来了,照亮了人们的心情。

省气象台预计,今天早晨气温还在拉低运行,西部地区2~4℃,其中山区0℃左右,东南沿海地区8~10℃,其它地区7~9℃。但今天起,气温也将缓慢回升,最高气温浙南和沿海12~14℃,其他地区10~12℃。

和昨天的暖阳比,今天杭城的阳光就有些不如人意了。白天暖湿气流增强,太阳会被厚厚的云层遮挡,估计只是偶尔露个脸,说不定还可能下点小雨,今天杭州气温3~9℃。

省气象台预计,今明天受西南暖湿气流和弱冷空气的共同影响,全省有一次降雨天气过程,其中明天沿海和浙南地区雨量中等。今天夜里到26日上午冷暖气流交汇,杭州还会有小雨,26日下午开始降雨逐渐停止。到了27日、28日,杭州晴到多云,最高气

## 省农博会今天开幕 跟着钱报记者逛吃逛吃

本报讯 比脑袋还大的文旦,4米多高的青皮甘蔗,50斤重的娃娃鱼,2公斤重的鸵鸟蛋,649个番薯的番薯王……吃喝玩乐的集大成者省农博会又开幕啦,今年11月25日~29日在浙江新农都会展中心、浙江农业展览馆(杭州和平国际会展中心)举行5天。开馆、闭馆时间为11月25日到28日8:30~16:30,11月29日8:30~14:00。

昨天上午,钱报记者提前去探营,为你带来第一手农博会逛吃攻略。

新农都5号馆是本届展会的中心展区,入口处有美丽牧场展区,金华两头乌猪仔、湖

羊小羊羔和嘉兴长绒兔等可爱小动物也来轧热闹。来自金华珍其源的吴旭珍吆喝:“咱家两头乌是吃13个月农家粗粮出栏的,摊位上的肉大家免费品尝。”

衢州馆里,有古法养蜂的全套家伙,来体验一把摇蜂蜜,嚼一块正宗老巢蜜。衢州柑橘馆里,还有春香、满头红、脐橙、葡萄柚等10来个品种现场试吃,葡萄柚口感真心不错。

丽水山耕馆用上了VR技术,把秀丽山水搬到展会。900米高山梯田古法耕种的无农药大米,现碾现煮现吃。

台州馆有明星产品黄岩本地早,还有现

熬的古法红糖香得很,师傅用新糖现做冻米糖,还没切完,就被吃货们抢完。

如果要用农博会上的食材筹备一顿家宴,我们该采购点啥?这个问题,每年省农博会的主办单位省农业厅优农中心的专家最有发言权。今年专家推荐的食材里,有长兴太湖大闸蟹、云和高山清水刀鱼、黄岩绿沃川水生蔬菜、桐乡桐香猪肉、遂昌冬笋、平阳鸽蛋、阿克苏新农酸奶、西藏那曲牦牛肉、云和雪梨、象山红美人柑橘等,以上产品大家都可以在两大展区采购。

本报记者 施雯 本报通讯员 高晓晓