

连接的不单单是胃 还有亲情和友情

火出圈的乌饭 你品尝了吗

乌饭又名乌精饭、青精饭或黑饭,是流传于民间的传统食品。乌饭树,学名南烛,别名染菽、乌饭草、青精草、旱莲草、乌桐子、杨桐、苞越橘等,是一种杜鹃花科越橘属常绿灌木,其叶与金叶女贞相似,我国南北丘陵地带均有分布,而江南尤为多见。乌黑油亮的乌饭粽、乌饭、乌饭团。近年来,乌饭美食火遍朋友圈。看似简单的乌饭,却连接着一段段深刻的情感。

乌饭树开的花像灯笼

你家今年包乌饭粽了吗?乌饭叶长啥样?我知道哪里有,我带你去。6月2日,听说记者想采摘乌饭叶,石柱镇石柱村村民李丽华自告奋勇地说。当日,记者跟随提着篮子、带着柴刀的李丽华,前往位于该村附近的金塘岙(山名)体验采摘乌饭叶。有人带路,寻找乌饭树也变得简单起来。这棵就是乌饭树,快过来摘叶子吧。在金塘岙,看到乌饭树长着翠绿的叶子,李丽华兴奋得大叫起来。不是说乌饭树一般生长在山顶吗,我们都没到半山腰呢?听说不用费劲

乌饭粽联络亲情友情

李丽华平时喜欢制作美食。前些天,她的儿媳告诉她,在微信朋友圈看到很多人在包乌饭粽。儿媳简单的一句话,她牢记在了心里。她肯定想吃乌饭粽了,又不好意思开口。了解到儿媳想吃乌饭粽的心思,李丽华马上上山采摘乌饭叶,准备包些乌饭粽子。回家后,李丽华将新鲜的乌饭叶浸水洗净,放入破壁机捣出汁,再用纱布过滤掉残渣,倒入事先准备好的白糯米,再适当加些温水浸泡。一夜过后,原本白色的糯米看上去黑中带蓝,粒粒乌黑饱满,油黑透亮,包出来的粽子透着乌饭叶特有的植物清香,吃起来回味无穷。只要孩子们开心,再苦再累都值得。每每看到家里人吃乌饭粽时津津有味的模样,李丽华的心里就乐开了花。火出圈的乌饭粽不仅在乡间传播,也成

摘错乌饭叶闹了笑话

上世纪七八十年代,农村物质匮乏,属于孩子们的零食不多,上山采摘野果尝鲜成了一种奢侈。乌饭就是那个年代的“零食”之一。每到乌饭叶成熟的季节,孩子们就会三五成群上山采摘。大家品尝着酸酸甜甜的乌饭,别提有多开心了。随着生活条件的改善,上山采摘野果树叶的人少了,乌饭树长什么样,也渐渐忘记了。不要说孩子不知道乌饭树长什么样,多年不上山,我都因为摘错乌饭叶而闹笑话了呢。李丽华不好意思地说,她有一次下地干农活时,打算在旁边的山坡采些乌饭叶。未曾想,辛苦摘回来的居然是别的树木叶子。这一看就不是,乌饭叶的边缘是有很多小齿的。认识乌饭树的邻居告诉她。李

爬山,记者无比庆幸地呼出一口气。不是的,乌饭树一般生长在阴凉的山坡上。因为山上杂草太多,有些乌饭树的养分被杂草吸收后,就渐渐变少了;而山坡杂草少一些,乌饭树存活率也就高一些。李丽华解释说。你看,那里还有一棵,已经开满白色的小花。记者仔仔细细打量了一番眼前的这棵乌饭树,只见叶子的大小与山矾叶差不多,但乌饭叶的边缘有尖尖的小锯齿。记者拿起一片乌饭叶闻了闻,一股淡淡的青草香扑鼻而来,咬一口有点酸酸的味道。乌饭树开的白花,像一盏盏小灯笼,可爱极了。

了城市居民联络友情的美味。我包了些乌饭粽子,要不要过来尝尝?端午节那天,市民林叶森在同学群里喊同学们来家里吃粽子,他顺带发了张乌黑发亮的乌饭粽照片。乌饭粽那么黑,会好吃吗?下次再去摘乌饭叶时,带我一起去呀。同学群一下子热闹起来。林叶森平时喜欢外出休闲,他经常带着帐篷、天幕、锅碗瓢盆、餐桌餐椅等设备去露营,说走就走的野餐可谓说来就来。美食可以说是户外野炊的灵魂。制作美食也是一把好手的林叶森,无意间听到了名声渐播的乌饭,第二天便马上行动起来。采摘乌饭叶、榨汁、包乌饭粽一气呵成,接着,他呼朋唤友前来品尝自己的劳动成果。乌饭粽。大家在美食中畅叙友情,享受美食带来的幸福感。

丽华一听恍然大悟:对呀,我怎么把这么明显的特征都给忘记了。第二天,李丽华把整篮不知名的树叶当作菜肥倒到田里,又重新上山寻找乌饭叶。山上杂草太多,还有很多锋利的刺,一不小心就会被戳破皮。每次上山前,李丽华都会穿上厚外套、高筒雨鞋,带上柴刀。全副武装的李丽华一边用柴刀砍去挡道的藤蔓荆棘,一边满山寻找乌饭树。功夫不负有心人,经过几番寻找,李丽华终于找到了乌饭树。在农村,流传着“吃乌米饭,不会招蚊子咬”的说法。且不论这个说法有没有科学依据,但吃乌饭早已成了人们的生活习俗。近几年,借着网络传播的优势,乌饭居然变成了“网红”,特殊节日吃乌饭更是成了一种潮流。



李丽华在摘乌饭叶



乌饭叶



满载而归



发亮的乌饭

阅读延伸

吃乌饭习俗 蕴含文化意蕴

乌饭树的叶、茎、根、果实皆可入药,具有较高的药用养生价值。孙思邈《千金月令》载有“南烛煎,一方曰:南烛煎,益髭发及容颜,兼补暖。李时珍《本草纲目》云:摘取南烛树叶捣碎,浸水取汁,蒸煮粳米或糯米,成乌色之饭,久服能轻身明目,黑发驻颜,益气力而延年不衰。而道家典籍《三洞珠囊》说得更玄乎:“王褒服青精饭,趋步峻峰如飞鸟。关于吃乌饭习俗的起源,倘若以传说中的狱卒以乌饭救孙臆推算,则可追溯到战国时期。而有学者考证,梁朝山中宰相陶弘景的《登真隐诀》一书,最早记载了“青精饭”的制作方法。目前可以确定的是,到了唐代,乌饭已成为寻常美食,这从唐代以来诗人的吟咏唱和之中可以得知。如杜甫《赠李白》:“岂无青精饭,使我颜色好”;元稹《和乐天赠吴丹》:“万过《黄庭经》,一食青精稻”;陆龟蒙《四月十五日道室书事寄袭美》:“乌饭新炊芼臠香,道家斋日以为常”;陆游《小憩长生观饭已遂行》:“道士青精饭,先生乌角巾”。由于情有所钟,陆游不仅吟咏乌饭,而且还乐于自制乌饭:“午窗一钵青精饭,拣得香薪手自炊”(《有所怀》)。自制乌饭,不仅仅在于品尝乌饭的美味,而且还在于品味乌饭制作过程中的仪式感以及乌饭所凝结的浓浓乡愁,品味千年流传的中华习俗以及习俗背后蕴含的文化意蕴。