

晚风·龙光塔

收藏家乡人的感情

| 邹炜文 |

甘露,这是一个有着诗意名字的地方。而我之爱她,是因为在我最好的年华里被“发配”至此。

而我之继续爱她,是因为时隔近30年,再次遇见她,遇见“印象甘露”这个平台。

2016年9月的一天,在朋友圈看到一篇人物记,主人公居然是我毕业工作后的第一个师傅尤德泉,便生出对刊出此文的公众号的好奇。

关注。留言。与运营者互加好友。

很长一段时间里,并不知道这个微信名为“云也”的“印象甘露”运营者到底是谁。

直到有一天看到我的表姐在他发的朋友圈评论。

原来,我的表姐亦是云也的表姐。

就这样,我与这个未曾谋面的“印象甘露”运营者,成了表亲。

回看这个平台往期推文,很快翻到了头。这个平台的起点,是2016年5月21日。

这个日子离我认识她,隔得并不远。而回看这些甘露民间写作者朴素的文字,也让我恍惚觉得,1991年工作分配到甘露这件事,如在眼前。

2016年5月21日这一天,适逢农历四月半,是举办甘露庙会的日子。我知道,甘露庙会是甘露人心灵版图上如胎记般的铭刻,盛大、繁华,名动江左。表哥云也,选择这一天启动“印象甘露”公众号,让对庙会之类活动一向淡漠的我,也觉得无比恰当。

往后,便时不时地聚一下,喝酒或者茶,认识了更多“印象甘露”平台的人和事。慢慢地,我成了其中的一员,是时光浸湿月溪般的“身不由己”。

印象甘露,是一个群、一个平台。

但她又不止是一个群、一个平台。

在“印象甘露”里,如我这样的非甘露人,也能寻到曾经游走过的田埂和堤岸,那些被快节奏生活所掳走、所掩埋的一切。

她是一群人的、火盆一样的记忆。

时光走到2018年。表哥云也,又有了新的想法——给“印象甘露”找一个落脚地。

于是便有了甘露后西弄8号的“湖畔书院”。其间寻址、修缮、布置……历时一年有余,辛苦填满云也工作生活之余的每一寸光阴。

“湖畔书院”这个名字,挺俗。我觉得用“甘露”或者“月溪”都好过它。

但是云也说,甘露有“八湖福地”之称,取这个名字,是愿书院得八湖之地灵、福地之祥瑞。

好吧,那就“湖畔书院”。大俗即大雅。印象甘露,就是一个俗而雅的存在。

在甘露甚至在鹅湖,云也被大家直接称呼为“群主”或“院长”。渐渐地,以他的职业来称呼他为“陈老师”,反而会被人误以为是一种客套。

面对这种奉神般的称呼,他对我们说的最多的一句话就是——

没有你们帮衬,我什么都做不成。

也许表哥云也说的是实话。因为他做事优柔寡断、犹疑纠结,也不擅长与人交往,看起来基本没有什么优点。但只有他,为家乡人搭建了一个挖掘、交流、记录家乡乡土文化的平台,并专注于斯、坚持于斯。

云也说的“你们”,是这个平台的一众支持者。如今我与这些支持者们,大多成为了好友。

年近半百或年过半百的我们,在日常的操劳里,生命里的不如意都已经是一种轻描淡写。就像云也一头扎进“印象甘露”的时候,并不知道或者说并没有想过有什么结果在等待。走到今天,很多人说,这件事值得你去做。但是最初,到底有几个人会凭着“热爱”去走一条看起来无可凭借的路,做一件看起来很不讨好的事呢。

时光匆匆,云也和他说的“你们”,所做的一切都会过去,但至少会留下《印象甘露》这个旧纸堆。我想,很多年后,甘露人会感激。感激他和“你们”,像米勒的拾穗者,将地下的果实,一点一点,捡拾起来,收藏。

收藏家乡人的感情,收藏甘露这片土地的人间故事……

我想,我们这一群人,在此间建立起友情,也许可以另书一页了。

情趣·健康桥

做年糕

| 周信文 |

吃上一条热腾腾、糯唧唧、香喷喷的年糕,是一件非常惬意、非常开心的事情。

大家都知道《双推磨》的故事,那么双推磨究竟磨的是什么呢?磨的就是我们江南一带,临近冬天做年糕团子的米粉。年糕团子俗称干点心,容易携带,肚子饿了就可以吃,不用烧。

现代的年糕名堂很多,有桂花年糕、排骨年糕、重阳年糕等等。荡口有名的花沿桥年糕,一到冬天,城里人都要来买。最近我专门到荡口一家比较有名的年糕店里去采访,了解了做年糕的传统方法步骤。

这家年糕店老板小名叫十弟,据他介绍,做年糕先要选择良好的大米,其中大米有糯米和粳米两种,做年糕用的米要有一定的配比,100斤大米中糯米需要80斤,粳米只需20斤,这样做出的年糕比较糯,口感好。然后在水里淘,使得大米吃足水分,沥干,就可以拿到缸磨厂里去磨成米粉,古时候没有缸磨厂,只能用石磨磨。现在缸磨厂用电动推磨比古时省力很多,磨好米粉后,就可以拿回来做糕了。

白色的年糕放白糖,黄色的放黄糖,青色的放小麦叶的青汁水,赤豆糕要用赤豆磨成粉后放在米粉里。把蒸好的米粉弄出来放到竹台板上,做成条形,整个一长条,然后按三个指头阔的尺寸,用刀切,这样一块一块的年糕就做成了。



醉秋
插画
戎锋

好食品 共见证 2021“太湖论健”功能食品研发成果招募百名见证官

12月6日,我们即将线上线下同步开启2021“太湖论健”功能食品研发成果暨孝仁堂·江南大学联合研发中心揭牌活动。即日起,“孝仁堂功能性食品见证官”开始招募。

我们缺少一个你,来见证这场盛宴!

我们期待更多人见证好食品,更多人关爱自己。

大健康大发展: 健康、功能性食品逐渐受到市民追捧

随着健康饮食观念的深入人心,食品健康与功能化已经成为世界食品制造行业的大势所趋。在这个过程中,中国的功能性食品经历了从药品向食品的转变,从特定人群服用向广大人群服用扩散、从目的性向日常化

发展的轨迹。功能性食品逐渐受到大众的追捧。

功能性食品是一个特定的食品种类。它具有调节人体功能的作用,但不以治疗疾病为目的,适用于特定人群食用。它的范围包括:增强人体体质(增强

免疫能力,激活淋巴系统等)的食品;恢复健康(控制胆固醇、防止血小板凝集、调节造血功能等)的食品;调节身体节律(神经中枢、神经末梢、摄取与吸收功能等)的食品和延缓衰老的食品。(搜索于百度词条)

“治未病”工程: 功能性食品的“逐梦”路

《中国食物与营养发展纲要(2014—2020)》提出,加强营养健康产业迅速发展,构建“大健康”格局。立足于“治未病”工程,具有营

养功能和调节生理活动功能的功能性食品将成为健康产业新的发展趋势,在未来一个时期将走进千家万户,走进一日三餐。居民健康

意识逐渐提高,具有营养功能和调节生理活动功能的功能性食品将成为健康产业新的发展趋势,未来将全面进入中国家庭。

招募见证官: 共赴功能食品研发交流 共建大健康生态

此次研发交流会以共建功能性食品大健康生态为目的,将邀请江南大学的专家学者、业内多位知名专家、优秀企业展开精彩对话:国内功能

性食品行业新趋势,功能性食品创新及行业未来发展方向,中国功能性食品如何实现弯道超车,在当前形势下,如何从科技研发到政策申报打造共创、

共建、共赢的产业生态,不断推动“健康中国”政策的进一步落地等进行探讨。交流会致力于国民健康提供更多的健康饮食选择。

如何报名“孝仁堂功能性食品见证官”,您要满足:

年龄 60 周岁以上本地市民,携个人有效证件到“孝仁堂”门店报名即可。

成为“孝仁堂功能性食品见证官”,您将获得“功能性食品体验包”:

- 1、富硒鸡蛋一份/12枚
- 2、生命源水一桶/4.5升
- 3、富硒大米一袋/5斤装
- 4、富硒石榴酒一瓶/720毫升
- 5、富硒瓜果蔬菜包一份/5斤

(过往福利已领取者不可领取,礼包由工作人员发放)



参与活动 凭证领取 本次产品由孝仁堂独家提供

一瓶720ml的富硒石榴酒 果香馥郁, 酸甜爽口

4.5L一桶生命源水 源于大山村的天然泉水

5斤新鲜瓜果蔬菜包 孝仁堂南通基地直发

12枚富硒鸡蛋 一天一粒高端营养蛋

领取细则及方式:

领取时间:周一至周日 8:00-17:00

领取热线:0510-82835969

领取地址:梁溪区北大街街道中山路

688-2号孝仁堂(海王星辰药店旁边)

乘车路线:乘90、81、65、85、509、60、

83、96、57、29、33、133、207、52、71、79、

99、609、635、602 支线、619、79 区、25 支

到莲蓉桥站下车向南50米即到(孝仁堂)

地铁:乘地铁一号线到胜利门站下车,沿中山路走761米(莲蓉桥方向)即到(孝仁堂)

“我也想去!”:如何成为“孝仁堂功能性食品见证官”