

昨天是24节气中的“小雪”。老南京有“小雪腌菜,大雪腌肉”的说法,一到小雪节气就开始想着要腌菜了。可随着家家住进了楼房,晒菜的场地越来越少,老南京的腌菜习俗也受到了挑战。

老南京的苦恼 “小雪”腌菜,放到哪晒



地点:彩虹苑路
人行道墙边晒青菜

孟先生 供图



地点:清溪路
晾晒的萝卜条占满了人行道

徐先生 供图

习俗 “小雪”到了,老南京腌菜忙

王盛和祖籍南京,从他这一辈往上数五代人都生活在这里。从王盛和小时起,他家每年这个时候,父母都会买好六七十斤的蔬菜,腌上一大缸菜,供全家人一个冬天食用。

他说,腌菜也是有一套“程序”的,“老南京一般腌一种大梗子的青菜,不过现在杂交很多,这种南京本土的青菜好像已经找不到了。”趁天好的时候,就把菜拿出去晒个两天,萝卜一般

串在长绳上晒,青菜、大白菜这些菜需要铺开晒。晒到半干程度收起来,洗干净,等水晾干了就腌,抹上大盐、五香粉等作料,先用大缸腌,约一周以后再放到小坛子里,将坛口密封好。如果保存得好,腌菜可以吃到来年夏天。

“我们家腌菜的大缸子有半人高,现在几乎找不到这种缸子了。”家住鼓楼的杨奶奶从上世纪70年代开始就养成了冬天腌

菜的习惯,每年都会买100斤左右的菜回去腌。“七八年冷得比现在早,今年秋天有点长,天气暖,腌菜容易起卤,不过‘小雪’以后腌菜的人就会多了。”

王盛和说,由于南京地理条件不南不北,加上过去交通不便,到了冬天,南京人的蔬菜就很少,因此习惯于冬天以腌菜就饭。一直以来,南京人总把“家有腌菜,寒冬不慌,腌菜打滚,吃的饭香”的俗语放在嘴边。

苦恼 住进楼房,晒菜成了大难题

可是,随着经济条件越来越好,很多人没有腌菜的习惯了。杨奶奶的儿女就经常劝她,让她买现成的,吃起来也方便。“自己做的最放心”,杨奶奶总是这么说。杨奶奶还有一个苦恼,就是找不到晒菜的场地。过去住在大院子里,菜就晒在院子里,可现在住进了小区,前面是绿化地,后面是车棚,杨奶奶只能沿着花坛铺上一长条,可还是惹得不少邻居有意见。“现在想吃上自己腌的菜太难了。”杨奶奶说,她考虑再过两年就“光荣下岗”了。

其实,有很多老南京与杨奶奶面临同样的境况。实在找不到晒菜的地方,他们就只好把菜铺到了人行道上。市民徐先生昨天路过玄武区清溪路时,就发现人行道上铺了两大片萝卜条,不仅占满了人行道,而且把盲道也挡得死死的。“晒菜没关系,但是挡道就不好了吧。”同样,在建邺区的彩虹苑路,市民孟先生也发现有人在人行道的墙边晒青菜。

玄武区城市管理行政执法大队的工作人员表示,他们在巡查中也碰到过这种情况,一般以

劝说为主,“毕竟这是一种习俗和生活需求,我们也能理解。”

王盛和说,现在大家都住进了楼房,晒菜就变得十分麻烦。楼下的空地都是公共的,铺在地上肯定会让邻居不满,而铺在人行道上不仅会妨碍别人走路,而且不美观。“恐怕再过几年,冬天里每家腌菜忙的场景就再也看不到了。”

说这话时,王盛和的眼神里透着无限的遗憾。

(徐先生线索费50元)
见习记者 王颖菲



人体舒适度指数

-2级

人体感觉较冷,不舒适,需注意保暖。



着装厚度指数

6级

须穿毛衣加西装等外套。由于温差较大,早晚须注意增加衣服。



晾晒指数

3级

气象条件尚可,适宜晾晒!



入秋以来 南京今晨最冷 明天气温回暖 持续干冷

快报讯(记者 孙羽霖)受到新的冷空气影响,今天江苏的气温会再下一个台阶,淮北的最低气温在0℃左右,城郊最低气温可能将降低至冰点以下;苏南的最低气温为5℃左右,南京北部最低气温只有2℃,城区为3℃至4℃,刷新入秋以来最低纪录。

昨天早晨,受到云层的保温,沿江、苏南的最低气温稳定在8℃至9℃,午后在阳光的照射下,天气迅速回暖。其中,南京的最高气温攀升到接近14℃。阳光里,行走在稀疏的树影下,会有舒适的暖意。

从今天起,这样的感觉就要被新的冷空气逼退了。新一轮降温启动了,北方冷空气挥师南下,今天南京的最低气温将下降5℃至6℃,最低温度只有2℃~3℃。此次降温过程中,由于南方的水汽配合较差,冷空气的特点以大风和降温天气为主。不过,由于冷空气来去匆匆,明天冷空气就会离开,届时气温开始迅速回升。在持续干冷的深秋季节,大家要做好保暖和保湿。

老夏逛菜场

西红柿熟了, 辣椒红了, 萝卜上市了

热线: 18651896692

地址: http://larax.com.cn/1865444454

网店: http://dsqg.cn/scaep/?id=3705

现灌香肠 价格降到15块5

快报讯(记者 夏天)前段时间在菜场灌一斤香肠至少要16元/斤,最高的要16.5元/斤。而昨天,几家菜场的价格都在往下降,一般15.5元就可以灌一斤。虽然这个价格并不便宜,但不少市民表示,现场看着摊主灌香肠吃得放心。

记者昨天在香铺营菜场看到,品牌猪肉专卖店的香肠价格比较高,一般都要卖到16.5元/斤。最便宜的是科巷菜场,基本上都是清一色的15.5元/斤,如果你要求不放味精和其他添加剂,价格还可以谈,不过就算是15元/斤的价格也比去年高2元/斤。

一些市民表示,已经到了灌香肠的时候了,价格高一点也要灌。一是晾干的成品,尤其是超市或专卖店的香肠一般都很贵,价格一般都在20元/斤—30元/斤。二是成品的香肠看上去很红润,很难说会不会有添加剂。所以还是在菜场,现场看着摊主灌的香肠吃起来放心。记者在现场看到,不少市民对现灌的香肠只求放盐和糖,摊主也会在价格上让一点。

枫叶红了 栖霞山“枫情万种”

随着气温的下降,栖霞山的红色枫叶也进入到了最佳观赏期,“枫情指数”一下子飙升到85%以上,漫山遍野如火似霞的红叶让游客流连忘返。今年由于秋季温度始终偏高,红叶的最佳观赏期推迟了一个星期左右,不过整个赏红期也相应延长了,让市民可以更悠闲更充分地领略到秋栖霞的“枫情”万种。

远看枫香,近赏鸡爪槭

枫香、榉树、红枫、黄连木、鸡爪槭……栖霞山的红叶品种多达十余种,红叶观赏期各不相同,目前正是所有红叶品种集中走红的时段,从山脚沿主干道到接近山顶的大范围区域里,前一段时间还五彩缤纷、色彩变幻的树林已经完全变成了红色,名扬天下的栖霞红叶景观展现得淋漓尽致。进入山林,娇艳的橘红、猩红、紫红,每个点、每个角度都有艳丽的色彩映入眼帘。

其实赏红也大有讲究。景区工作人员介绍,栖霞红叶有高大的乔木品种,有低矮的灌木品种。

枫香是高大乔木的一种,遍布栖霞山每个角落,在秋天呈现的颜色为橙红色,由于树木比较高,适合远处观看,才能欣赏到层次变化的奇妙。而鸡爪槭是一种灌木品种,在景区分布范围较广,是主要的红叶品种之一,叶片有七个角,比较娇嫩和秀气,在秋天呈现出粉红、鲜红、大红的颜色,由于是灌木,可以近距离接触,观看其叶片独特的形状、艳丽的色彩,感受落叶缤纷的秋意。

这些地方秋色最好看

在低温和雨露的滋润下,眼下栖霞红叶红得很透很艳。据悉,目前观赏红叶的地点很多,霜红苑、桃花扇亭、桃花湖、枫林湖、天开岩、话山亭、太虚亭以及主干道两侧,由于鸡爪槭比较集中,是近距离赏枫的最佳地点。读枫阁、虎山凌云栈道、101线、陆羽茶庄等地点观赏视野较好,是远距离赏枫的最佳处。

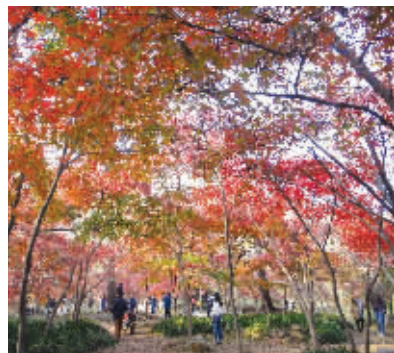
黑镜头 红叶屡屡遭遇“黑手”

红枫节开幕以来,赏枫客流一天比一天多。但也有些令人心痛的现象发生:美丽的红叶屡屡遭遇“黑手”,个别游客甚至折下整根红叶枝条,让小树伤痕累累。工作人员呼吁大家文明观景,不妨多用相机记录下红叶美的瞬间。

景区提醒

随着最佳观赏期的到来,双休日游客猛增,有条件的游客请尽量避开双休日,选择周一至周五出游赏枫。

通讯员 李宏 快报记者 孙兰兰



▲地点:石象路
城东的红叶进入了最佳观赏期
快报记者 路军 摄

秋色红胜火

▲地点:栖霞山
“枫情指数”飙升,山上火红一片
通讯员 李宏 摄