



我在城里烧地锅

董国宾

在城里,吃什么都没了胃口,一日三餐的饭香味不知跑到哪里去了,心中便惦念起家乡的地锅菜。我越想越觉得,都市的生活万不可缺少这一口。第二天,就找人在院子里支起了地锅。

我买了一口铁锅,找了一些干柴,还在地锅旁放置了一口大水缸,连烧地锅坐的小马扎,也是请邻居新做的。一应俱全了,妻子来了精神,一大早就去集市赶早集,买了几条活鱼放进水缸里。临近中午,妻子忙开了,她一边忙,一边唱着《我们的日子》,声调一会儿上扬,一会儿清脆欢快,歌唱完了,鱼也杀好了。我像个小孩,又是蹦又是跳,一跃来到地锅旁。我们开始做地锅鱼了。要说做地锅鱼,还得我掌勺,妻子是城里人,连地锅都没见过,怎能做地锅鱼?她站在一边,只看不动手,到时候只管吃就成。

我爆香葱姜蒜,炸好汤汁,麻利地放入宰好的鱼。这最后一个环节,就显得很特别。做这道菜,不用单独蒸馒头,简单地和好面,弄成拳头大小的面饼,沿锅沿贴上一圈,盖上锅盖,继

续烧火。柴火“噼里啪啦”地响,“咕嘟咕嘟”的声音从锅里冒出来,妻子站在一边和我逗乐,在笑声中这顿地锅饭就做好了。看上去,那贴在锅沿上的面饼,像一只只老鳖趴在河沿上,这吃法,家乡人形象地称作“老鳖靠河沿”。地锅鱼端上餐桌,黄澄澄的地锅饼盛在盘子里,妻子伸手就去拿,先是放在鼻子上闻了闻,然后点点头说,连这饼都是香的。全家人吃了一顿色香味俱佳的地锅鱼,妻子尝到了甜头,说下次要做地锅鸡。话还没说完,就被我打断了,我摆摆手,说:“比起家乡的地锅鱼,差得还太远。这城里,怎能做出地道的乡土味?”

转眼到了周末,妻子去商场买了一身新衣服和一大包营养品,说要回乡下看母亲。我知道妻子还念着老家的地锅菜。到了乡下老家,母亲正在厨房烧地锅,二话没说,妻子径直走到厨房里,非要帮母亲填柴禾。一看母亲正在做地锅鱼,妻子一高兴,竟大把大把地把柴禾放进灶膛里,火苗一下子给压灭了,滚滚浓烟冒出来,呛得妻子赶忙跑出了厨

房。母亲心疼地递过去一条湿毛巾。我忍不住哈哈大笑起来,取笑道:“你一个城里人,怎会烧地锅,其中的学问大着呢。”

开饭啦,母亲给我们一人盛了一碗地锅鱼。妻子刚吃一口就大声夸赞道:“这乡下的地锅鱼咋这么好吃呢!”看着惊讶万分的妻子,我一脸严肃地解释道:“这地锅鱼的做法,城市和乡下的水土不同先不说,这烧柴也有讲究。城里人做地锅鱼,烧的是干木柴,火势大,而乡下则是麦秸、玉米秆和干豆秆,怎会一样呢?”

一回到城里,我满脑子都是乡下母亲做的地锅鱼,感觉乡下生活虽简朴,却埋藏着真味道。妻子贴在我耳边低语道:“过几天干脆把咱妈叫过来住,把乡下的柴禾也带些来。”



神滩
晚读



恬静

叶京红
摄

看一场大雨过境

周志斌

远山和天际升起的阴云
氤氲在
阴沉低矮的心空

谁的泪水,汹涌成一场烟雨

漫无边际

有多少淹埋,就有多少重生
绿草、鹭鸟、轮渡码头
那些不追随流水的部分
总在大雨过后,裹紧身子

站在河堤,看大雨过境
那些人生沉浮

正如一些潮没来由地来
一些潮没来由地去。裹挟中间的

是你我,颤栗
久久不愿平静的,青春

林日新

今年的苦瓜长势很不好,时至6月中旬,还没见挂几个果,实在是令人纠结。往年的苦瓜一到5月中旬就挂满了藤架。妻子说:“明年要换种子了。”

小时候,我不吃苦瓜。我六岁那年夏天,一个偶然的事件,让我来个180度的转变。那天,我放学回家,不见父母。问邻居,知道他俩到外婆家去了,傍晚才得回。当时,我肚子饿得不行,揭开锅盖,发现锅里有一小碗苦瓜和一碗剩饭。我不管三七二十一,端起饭碗就吃,可才吃了两三口,就咽不下去了,只得夹起一小块苦瓜往嘴里塞。本想来个囫圇吞枣,可嘴里饭太多,吞不下去,只得咀嚼几下,结果发现:原来苦瓜并不太苦,久嚼之后反觉清凉爽口,特好送饭。于是,我便夹起苦瓜,大快朵颐。此后,一看到家里吃苦瓜,我便一个劲地对妹妹们说:“好吃,不苦,你们看我吃。”在我的大力推荐下,妹妹也对苦瓜菜动起了筷子。几十年过去了,苦瓜一直是我最爱吃的瓜果蔬菜之一。

每年春末种瓜之时,我会选几颗饱满的苦瓜籽,放进一个干净的小碗里,添上温水,浸泡一个晚上,第二早晨把水倒掉,再加上一小捧湿沙子或湿煤渣,放在室内的窗台上。过一周左右,苦瓜萌芽了,待它长出两三片叶片后,便可移栽到事先在挖好的瓜菜堆上,然后用没底的草筐或杉树枝围好。不出十天半月,苦瓜长出细弱的藤蔓了,找来一个多枝竹尖插在苦瓜藤旁当瓜架,让藤蔓攀缘、开枝、开花、结果。苦瓜的花是那种粉黄色的小花朵,四瓣或五瓣,薄薄的、弱弱的,看着让人怜爱。

苦瓜花同丝瓜南瓜花一样,雌雄异体,大多数开了便开了,不结瓜,只有极少数的花,带着瓜蒂。花落瓜长,不几天功夫,嫩绿色的小“手雷”便挂满瓜架。等到“手雷”长到锄头把大,绿苦瓜皮泛着白光时,便可摘下做菜了。如若忘记采摘,过不了几天,这白绿色的“手雷”便会爆裂,露出血红血红的汁瓢来。这时,你若用嘴舔一下,发现竟是甜的,而且甜得腻人。

在国内许多地方,苦瓜是被普遍种植和食用的。苦瓜的吃法很多:凉拌苦瓜丝、绿豆凉瓜汤、苦瓜炒腊肉、糖醋苦瓜、干煸苦瓜、鱼香苦瓜、尖椒苦瓜、五味苦瓜、冬菜苦瓜、苦瓜炒鸡蛋、苦瓜排骨汤等等。苦瓜的吃法也随主人的爱好而定了。妻子最拿手的要算苦瓜塞肉了。这道菜做法比较讲究,程序也较复杂,事先要准备好肉末、鸡蛋和淀粉等。不过,我妻做起来却十分麻利:先把几个苦瓜洗净,切头去尾,用长勺挖去里面的籽囊,然后把苦瓜切成几个小段,放入水中焯一下,去除一些苦味,再打几个鸡蛋搅拌均匀,把蛋汁倒入肉末,搅拌几下,就将其灌到苦瓜段里面,再用之事先准备好的淀粉,将苦瓜的两端涂抹封口,最后放进油锅中煎炸。一会儿,整个厨房里就香味扑鼻。待到苦瓜表面煎至淡黄色时,便可出锅了。这种苦瓜菜,油而不腻,清脆爽口,特受全家人的欢迎。

三年前,我体检时发现血压偏高,还有脂肪肝。于是,我就成了全家人重点保护的“家宝”:严禁喝酒、不准喝碳酸饮料、不准贪吃动物内脏,只有苦瓜可“多多益善”。因此,家里每年种很多苦瓜。想不到今年歉收了,这可把妻子急坏了:“明年,一定到城里种子园买良种才行。”

遗失声明

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

湖南省红人建筑装饰有限公司遗失原公章一枚,公章编号:43050310017045,声明作废。