



# 葫 芦 架 下

刘峰

在乡间，于房前屋后，栽种一架葫芦，无须占用多大地方。

葫芦，谐音“福禄”，象征长寿吉祥、平安健康、多子多福，深受民间喜爱。潇潇春雨里，挖一个筐箩大小的坑，以农家有机肥垫底，将几粒齿状的葫芦种子播下，掩上土，在周围扎上一圈篱笆，尽可去忙别的事了。

待十天半月，再去瞧，嘿！葫芦秧长出来了，嫩青青的蔓上，长着细细的茸毛，宛如美丽的菌丝；几根细细的卷须，缩在篱笆，一圈一圈，排列是那么的整齐，简直巧夺天工；再看葫芦叶，如母亲的巴掌大小，透着半透明的青色，可以看见碧绿的脉络。因它，粉墙黛瓦的老屋，添了不少生机。

该给葫芦搭架了！村西多毛竹，伐一捆回来，削去枝叶，像搭瓜架一样，给葫芦搭上一个架子，用铁丝将它们箍牢，就可一劳永逸了。

看葫芦架的成长，是一桩十分有趣的事。经过一夜风露的滋养，藤蔓纷纷向上攀援了几寸。随着日子一长，葫芦架呈现出一派盎然的绿意，俨然一幅风景画。

葫芦开花了。那雪白的花儿绽放在碧叶间，仿佛一坨坨初春的嫩雪，宛如怯生生的乳鸽，恰似向夏天征发的号角。在它们的带领下，葫芦花竞

相绽放，花香沁人肺腑。此时，母亲扶着绑了镰刀的竹竿，将其中不结果的谎花钩下，让鸡雏欢喜啄去。渐渐地，花谢了，从花蒂处结出淡青色的幼果。细细打量，只见它们已呈现出葫芦的雏形，两头鼓、腰身细，圆润又好看。

三伏天忽至，骄阳似火，屋里热得像蒸笼。收工归来，家人会搬出桌凳，来到葫芦架下，在浓荫里吃饭、闲谈、纳凉。抬头而望，只见绿稠稠的葫芦叶，遮住了强烈的阳光，从藤蔓间，坠下一只只娇憨可爱的青葫芦，仿佛动画片里的葫芦娃。到了晌午，村巷静极了。小寐时分，只听见几只细腰蜂在葫芦架上起起落落，嘤嘤嗡嗡的声音犹如弦鸣，催人入梦。

到了夜间，躺在葫芦架下，一把藤椅，一把蒲扇，一壶绿茶，快活似神仙。如水的月光从深蓝的夜空泻下，藏在藤叶间的虫子开始了鸣唱。“括，括，括——！”是叫蛐子在鸣；“轧织，轧织——！”是纺织娘在吊嗓子；“唧唧——！”是蟋蟀在唱；“吱，吱，吱——！”是茅蚰在低吟；“叮铃铃铃，叮铃铃铃——！”是金铃子在抒情。虫声，高高低低，断断续续，长长短短，曲曲直直，宛如在举办一场美妙的音乐会。偶来一缕小风，吹得叶上流萤飘忽不定，藤叶发出窸窣的私语，恍惚间，将虫鸣推向了高潮。

葫芦，除了可供观赏，还可作蔬菜。在乡间，最常见的是清炒葫芦丝：取青葫芦一只，去皮、掏瓢、切丝，然后将锅烧热，淋上一勺菜籽儿，将干辣椒、蒜瓣爆香，倾入葫芦丝一起炒，中途添入精盐、米醋等调料，待翻炒绵软出水，出锅。当端至葫芦架下，夹一箸入口，只觉此菜脆嫩爽口，令人颊齿留香，十分下饭。不禁对眼前的葫芦架多了几分感恩。

待葫芦吃得差不多了，夏天就过去了。秋风起，雁南飞，葫芦架开始变得萧索起来。剩下的几只老葫芦已发硬变黄，被作为来年的种子保留了下来。将它们摘下，用锯剖成两半，取出种子，然后收拾干净，就制成了两具葫芦瓢，可舀水、可喂鸡、可贮物，轻盈、方便、实用。

其余的，我和小伙伴别出心裁，从顶部切开一个小口，用长筷子绑了小勺将瓢掏空，然后将之用蜡密封，最后绑在一起，系在背上，就可以当作救生衣溺水了。

许多年后，我离开了故乡。在无数个异乡的梦里，我常常梦见自己回到葫芦架下。葫芦里，装满了乡情、乡音、乡恋，以及一位游子的乡愁。多么希望，他年还乡时，与家人、曾经的小伙伴相聚葫芦架下，重温往昔欢乐，让丝丝缕缕的清凉，抚慰沧桑……

## 神滩晚读

### 炖炒人生

程应峰

朋友老于少年时就跟着一个老师傅学厨，学厨期间，每天一半练刀工一半练颠锅。练刀工，从报纸到水豆腐批砍剁切，现在下刀，每刀都是一个力度，要多厚全是一个厚度；练颠锅，平底锅和炒锅一起颠，每天各一小时，现在颠水都不会洒出一滴来。这样的基本功，可谓炉火纯青了。

三年后，他开始上灶。第一次上灶，差点把锅毁了。现在呢，熟练到按秒炒，说炒就炒，说好就好。

大凡下过厨的，都知道小火炖中火炸旺火炒的道理。什么时候小火，什么时候中火，什么时候旺火，老于自然是了然于胸。有一次我们闲聊，他为我摆了一回龙门阵。

炖肉炖排骨时要用小火。食材越大块，越要小火，这样才能让热量缓慢渗进食材，达到里外都软烂的效果。如果用大火，则会造成表面急剧收缩，而里面却仍然嚼不动。不但口感不好，营养也会流失。

油炸食品酥脆可口，众所周知。比如做红烧鱼等菜时，免不了炸的程序。许多人以为炸要用大火才能外酥里嫩。其实不然。如果用旺火炸，食材会提前变焦，外焦里生。此外，为了保护原料的营养、减少致癌物的生成，炸的时候都要给原料挂糊。如果用大火，这层糊就更容易焦；可如果用小火，糊又会脱落。所以，最好的办法是用中火下锅，再逐渐加热。如果是制作香酥鸡等不需要挂糊的菜看时，则要提前蒸或煮至八成熟，用水冲净表面的油和胶质，控净水分，以免爆油，造成烫伤。然后先用旺火炸出一层较硬的外壳，再移入中火炸至酥脆。

旺火适合涮或炒。如果是荤菜，比如涮羊肉、葱爆肉等，用旺火能快速让肉的纤维收缩，水分不易浸出，吃起来细嫩。如果是素菜，比如焯菠菜或炒白菜，用旺火不但能留住营养，还能让颜色更好看，口感更脆嫩。

说到火候，老于说，火候是厨师的修养，修养到了，便会驾驭。比如用旺火时，一般人根本无法反应过来食物就焦了。这就需要颠锅，以最快的速度，去改变食材不同部位的受热程度。这样的手感，需要苦练成千上万次最后才能形成。各行各业，专业和业余的差距之所以难以想象，与经久的练习息息相关。

在基本功之外，火候掌握得好不好，对能否做好菜至关重要。不能忽略的是，“熟能生巧”这四个字，重在一个“熟”字上，只有肯下苦功夫，肯耗费大量的时间和精力去熟悉和掌握，才有可能水到渠成，成为一个真正的巧厨师。否则，永远只能徘徊在被人认可的厨师的门外。

小火炖中火炸旺火炒，世间万事万物各有各的讲究，各有各的火候，各有各的奥妙，各有各的艰辛。我们凡俗的生活中，这样的道理却不是每一个人都可以弄清楚、搞透彻的。



鲜花之约

黄青山 摄

张炎琴

阳光洒落，斑驳陆离，  
稻田上，金色的波浪翻滚，  
秋风轻拂，带着稻香的低语，  
吹响了丰收的号角，高歌自然的恩赐。

大地是宽厚的胸襟，  
滋养着每一粒希望的种子，

### 金色的稻田

雨露是天空的情书，  
宠爱着这一片翠绿的诗篇。

看那重重的稻穗，  
像是农人挥舞的镰刀，  
在岁月的画卷上，  
刻画着勤劳与坚韧的轮廓。

金灿灿的谷粒，  
是大地赐予的珍珠，  
装满了谷仓，也填满了心房，  
丰收的季节，农民的笑脸如花绽放。

这是一场生命的盛宴，  
每一粒稻米都承载着梦想，  
每一阵风，都是对辛勤的颂扬，  
在这唯美的意境中，我们共同歌唱。