

# 第一次学炒菜

□李金钟

由于我奶奶该轮到在我家吃饭，所以清明节娘回老家烧纸的时候没有带上我。临走时，娘特意交代：“下午我早早就回来了，中午你负责做饭，你都这么大了。”

我那时刚刚上初中，中午让我做饭，也是难为我了。我面露难色，顿时不自信地嘟囔：“我会吗？”

娘马上严厉地说：“怎么不会，你整天看我围着锅台转，没吃过猪肉也没见过猪跑吗？你不会你奶奶还不会？”娘说完就走了。

我噘着嘴，大脑里都不知道怎么组织炒菜的过程，这不是赶着鸭子上架吗？我猜想娘和奶奶的关系一定不好，要不怎么不做好饭再去走亲戚。

我记得有几次，奶奶该在我家吃饭的时候，往往在我家厨房后面的那棵大槐树下坐定，我提前搬过去一个大椅子和一个小板凳，然后娘就叫我端过去一碗饭拿上一个馍，用小碗盛点炖白菜，或者一点蒜拌的熟茄子，或者一块豆腐乳。

有时候我都觉得心里过不去，就对娘说：“这些够奶奶吃的吗？”娘则脸色一沉：“够吃的，你奶奶饭量小。剩了谁吃？”千篇一律的伙食，有几次我就见奶奶眉头紧皱，不住地抹眼泪。可是大人的事小孩子也不好说什么，只好问奶奶：“够吃的吗？不够吃的我再给您拿个

馍。”奶奶总是说：“够。”

那天，到了晌午，我看树影，日上中天，就去喊奶奶：“我娘让您去炒菜。”奶奶欣然应允，颤着一双小脚就到了我家。

奶奶说：“我烧锅，还是你炒菜吧。”我很为难，真要让我“上架”啊！我头上已微微冒汗：“我也没炒过，我行吗？”奶奶说：“行啊！恁简单！”

我就仔细回忆娘炒菜的过程，硬着头皮开始动手，先去掉白菜外层的烂菜叶子，切成寸长，洗后控了水，然后切葱姜，准备花椒茴香……

我还没准备好，奶奶已经把锅烧得冒青烟，有点烤脸的感觉，我心急火燎地赶快把白菜倒进锅里，学着母亲的样子，翻炒两下，然后盖上了锅盖。

这时奶奶问：“好了吗？”我擦了下额头上的汗，松了口气说：“好了好了！”奶奶满脸慈祥说：“那我烧大火了哈！”我说：“行。”我还在回忆娘炒菜的情形：等会掀开锅盖看看，白菜出了水，再加葱姜花椒茴香盐，然后焖一会儿加上粉条，等白菜炖烂再在锅口上加个箅子馍上馍，稍等片刻就可以吃饭了。这一次做饭，娘回来一定会夸我的，夸我中用能干，小孩哪有不喜欢夸的？

我是受不得烟熏的人，烟一熏眼就流泪，等我出去擦了眼泪再回到厨房的时候，奶奶说：“我咋闻着恁大

的糊味啊？”我瞅瞅锅的方向：“不可能吧，我就是按照我娘平时炒菜的方法做的！”但确实糊味很大，我掀开锅盖，糊味马上扑来，发现锅里冒出的不是水蒸气，而是青烟！

奶奶赶快熄了火缓缓起身察看：“这都烧黑了，你加油和盐了吗？”我大惑不解：“没有啊。油和盐不是等白菜炖软烂了才加的吗？”奶奶笑了：“傻孩子，先加点油和盐再加白菜，翻两下，白菜慢慢出了水才行。”

奶奶拿起锅铲子从底下一翻，下面的白菜都烧糊了。我和奶奶都哭笑不得。我不好意思地说：“奶奶，还是你来炒吧，我还是不行。”奶奶瞥了我一眼：“一回生，两回熟，炒两次就会了。来，我给你说着过程，叫你加啥你加啥，谁不是从不会到会的啊！”

我只得重整旗鼓，再次硬着头皮披挂上阵。

把锅重新刷过之后，奶奶又开始点火。“看看锅里还有水吗？”“没有了。”“好，先加两小勺油，加花椒茴香，再加葱花姜丝。”锅里滋滋作响。“把白菜倒进去，翻炒，撒上一勺盐，再翻炒几下。好了，可以盖上锅盖了。”

奶奶开始大火烧了，我去外面擦泪。等了一会，奶奶说：“掀开锅盖看看白菜啥样了，如果水少了可以加点水，再倒进去点酱油，翻几



下，放进去一绺粉条。粉条吸水，如果水少，会粘锅底上的。”我又加了点水，翻炒两遍后，加上锅箅子馍了三个馍。

然后奶奶就熄了火，说：

“捂一会就可以了，我到外面透下气。”奶奶解下了围裙打了打身上的灰土和草屑，迈着一双小脚，搬个板凳坐到了槐树下。

奶奶已经快八十岁了，看着她微驼的背影，满头白发下阳光下发着银光，我心里涌上一种莫名的心酸。

吃饭的时候，我又给奶奶搬了个大椅子放菜碗、水碗，我就端着碗在她旁边吃。

“今天的菜好吃吗，奶奶

？”奶奶脸上露出难得的笑容：“好吃好吃，就是有点糊味。”我不好意思地笑了：“下次我就知道怎么炒菜了，您还看着，我来炒！”

奶奶鼓动着没牙的嘴，一边吃一边连连点头。

等娘回来，我把炒菜的过程说给她听，她捂着嘴笑了，怜爱地说：“看你都恁大了，做个饭都不会，中啥用啊……”

我也没说什么，毕竟第一次炒菜嘛，并且我掌握了操作流程，随着经验的积累，总会好起来的。人做事总是从不会到会，只要方法对头，只要努力去做，只要坚持不懈！



## 征稿启事

生活中需要快乐，更需要发现快乐的“眼睛”。在生活中，哪些事曾给你带来快乐？我们面向广大读者征稿，邀您讲述生活中的真实故事。

来稿要求：讲述日常生活中平凡而生动的故事，抒发对生活的热爱和追求。行文要轻松活泼，突出真实性、趣味性和本土特色。作品体裁应为散文、随笔，字数一般不超过1500字。

投稿邮箱：  
mdwb09@sina.com，请注明“乐生活”。

本报编辑部

走进蔬菜超市，有一种日子复制粘贴般的感觉，不知买些什么：前几天一直是菜椒豆腐皮、鸡蛋西红柿，这几天一直是黄瓜、茄子、蒜薹……忽然，货架上一抹鲜红点亮了我的眼睛，我扑了过去。呀，樱桃小萝卜！

顾名思义，樱桃小萝卜是一种长相与小巧的樱桃相似的小型萝卜，美丽的樱桃红色，可爱的球形。我急忙抓起货架上仅有的一匝，欢喜地看了又看，想必它也在打量我这个少见多怪之人。向店主请教食

用的方法，店主说，蘸酱吃，特别美味。店主还自得地解释，市场上这种蔬菜很抢手，今天好不容易抢了几把，卖得很快，这是最后一把了。其他顾客则热心地支招，说可以做糖醋蓑衣樱桃萝卜，把萝卜切好，用盐腌十来分钟，把辛辣味去掉一部分，然后用水冲掉盐分，浇上白糖和白醋调的汁；可以做腌渍泡菜；可以烧；可以炒，可以凉拌，可以加几片入沙拉……对了，萝卜缨子千万不要扔掉哈，可以切碎和肉末一同炒，也可

## 红红火火樱桃小萝卜

□郭晓兰

做汤。呀！怪不得这么红火，如此备受青睐，原来它浑身是宝呢！

我又捎带着挑了黄瓜、茼蒿、西红柿，扫码付款。待要出门，有同事笑吟吟迎面走来，于是我随手拧下几个樱桃小萝卜，塞进同事手里，乐呵呵地让她也尝尝鲜。同事也是第一次见，脸上充满了层层惊喜与快乐。

回家如法炮制，果然形、色、味俱佳。尤其是把樱桃小萝卜和黄瓜用蓑衣刀法切完，摆在盘里，感觉日子像开了花一般精致与美好。我禁不住由衷感叹，某些菜品不仅鲜艳、光亮、美观、俏皮，而且品质细嫩，肉质洁白，营养丰富，明明可以靠才华，却偏偏靠颜值，好看又好吃，爽口且营养，赏心而悦目。原来，草木之中也有如此“上进好强优秀”之属。

草木之美，润人肺腑，滋养身心，给人安慰。想起张大千的《菜根香》，一股扑面而来的田园清香气息，和来

自泥土熨帖踏实的底气。画面上散放着几棵白菜，是安闲松散的那种，还有数朵蘑菇爱恨随意地静泊在那儿，再就是又圆又红的几颗红萝卜，极似眼前的樱桃小萝卜，鲜艳着整幅画面，像一群舞者，烘云托月。张大千曾有题跋曰：“闭门学种菜，识得菜根香。撇却荤膻物，淡中滋味长”，寄予了深厚的精神内蕴，更能触动人内心深处的那片柔软。“菜根香处最相思”，普普通通的烟火气里，氤氲着人间最悠远绵长的滋味。

“四方食事，不过一碗人间烟火”。作家汪曾祺心闲日长，意广天宽，一句话道尽了生活况味。有一种烟火气，是以美食为依托，从日常的五谷果蔬中品咂出甜蜜蜜的生活态度，红红火火的人生信仰。而樱桃小萝卜，便是生活里的眉心一点红，烟火气里的朱砂痣一颗。折花以为裳，小鹿在胸膛，樱桃小萝卜，念你在心上。