

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,要不怎么不好做饭再去走亲戚。

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,颠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算子馏上馍,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站起身察看:“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,加上锅算子馏了三个馍。

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,爱怜地说:“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!

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,脸上叠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。撤却荤膻物,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。

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