



白菜

□ 玉玲珑

买菜回来，新抱进室外的白菜，仿佛还挟着室外的霜雪之气，触手冰凉。白菜看起来饱满、瓷实，叶子油亮，码在阳台上，叶子青碧，帮子雪白，一青二白，看起来十分悦目。

白菜还有一个典雅的名字叫菘，《本草纲目》上说，“菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故曰菘。”过去人们爱用白菜做摆件，常用到的是和田玉，只有青白二色，取其一清二白之意，寓意着清明。

现在菜品丰富，白菜慢慢退出了一枝独秀的地位，但是以前在北方的冬天，白菜是当仁不让的当家菜。白菜谐音百财。白菜汤、白菜馅饺子、醋溜白菜、白菜泡菜，家家离不了白菜。

白菜最适合天冷食用，温度越低，白菜的叶片包裹得就越紧实，尤其是经历过霜雪之后，更有一种清甜之气，极甘美。瓷实不瓷实是衡量白菜好坏的一个重要标准，松散不成形，口感上就会寡淡。

白菜既可做主菜，也可以和别的菜搭配，它有博大的胸怀，与任何菜搭配都相得益彰。白菜馅饺子好吃，白菜的脆爽与肉的丰腴相融合，口感上更丰富。我小时候不喜欢白菜帮子，粗纤维太多，但是抗拒不了醋溜白菜的酸爽，极下饭。白菜帮子用来做泡菜最是可口，单用白菜帮子，洗净切成块状，放在坛子里腌渍，吃的时候，挑出几块，咀嚼有声，完全没有纤维感，爽脆带着一点点的清甜，是一道极开胃的小菜。而令朱元璋心心念念的珍珠翡翠白玉汤，其实就是一碗极普通的白菜豆腐汤，白菜耐煮，有嚼劲，别的菜煮久了都煮烂了，吃起来如棉絮一般，可是白菜久煮不烂，最适合炖汤喝。

小时候北方的冬天有两件重要的事情，一是买蜂窝煤，二是储存大白菜。买蜂窝煤是为了生炉子取暖，买白菜则事关口腹之事。那时候专门有卖白菜的，成卡车地拉过来，这是民生大事，家家户户都要买，有的一买就是几麻袋。家里人口多的，甚至要用平板车拉上好几趟。下雪了，卖菜的就少了，一次要储存够一冬的菜。只有把白菜买好了，人们的心里才算踏实，这个冬天的菜就有了着落。

每当这时院子里就特别热闹，人来人往有了过年的气氛，俨然是段快乐的时光。小孩子们打闹闹，跑来跑去，大一点的就帮着大人搬白菜。买好的白菜堆在院子里或阳台上，上面再盖上草苫子，有时候楼道间堆的也是，常常一侧摆满乌黑的煤，一侧码着雪白的菜，虽嫌拥挤，但人们看着这些心里才踏实，过年不慌了。



琉璃里腔

□ 王济武

上世纪八九十年代，在鲁菜发源地博山，人们生活水平提高了，市场物资逐渐丰富起来，遇有红白喜事，盛行家庭宴席，厨师常被请到家里，用提前筹备好的材料落作。厨师依据现有材料科学搭配，使菜的花色品种、质量达到最佳，制成风俗佳肴，呈现在待客宴席上，为客人赢得面子。

作为受主家邀请的厨师，则是受人之托，忠人之事，面对主家所备材料，要给人家想方设法精心制作，既不能过于节省，又不能太浪费，这就要求厨师还要有灵活机动、随机应变的能力，既让材料的利用恰到好处，又能达到物尽其用的效果。琉璃里腔就是为满足这些条件应运而生的——一道传统甜菜。

过去买肉没有现在分割售卖这一说，不论大小多少，总是有肥有瘦。瘦肉出菜后，难道肥肉就不用了吗？这可难不倒我们的厨师，他们有变废为宝的绝技，并拿出粗菜细做的真功夫，把令人望而生畏的大白肉，经过炸制，再裹上糖衣，冷却，名曰“琉璃里腔”，从而变成一道脍炙人口的美食。

这个菜的具体制作方法是：将里腔或肥膘肉4两切成寸半长厚片，用生粉、蛋清、水将其裹起来。入油锅炸透捞出，二次入油上色起酥，备用。炒勺内放少许油，同时放入4两白糖炒至起泡后，待呈黏稠状，将炸好的里腔倒入糖锅内，离火翻勺，将糖裹匀在里腔上，再倒在抹油的净板上，将其逐块分开，同时采取尽快冷却的方法（夏天用电扇或手扇），待其表面糖衣凝固后，盛入平盘内即成。

这道菜是一道极好的下酒菜，特点是肥而不腻、外酥里嫩、甜香醇厚，使你对白肉望而生畏变为欲罢不能。

如今很多人谈甜色变、言肥则退，我觉得，这倒也不是糖和肉本身的问题，世间凡事都有个度，就看我们自己如何把握了。感兴趣的美食爱好者不妨露一手，让家人朋友尝尝。

送饭

□ 陈慧君

1
天瓦蓝瓦蓝的。
玉米刚刚掰完了，还堆在地头。

父亲就撒上土粪和尿素，准备刨地。家里人口多，劳力少。老的老，小的小。

裹着小脚的奶奶在家里做饭，九岁的姐姐在地里干些力所能及的活，捡玉米叶，砸玉米根。妈妈在地头的坟茔里做监工。

我六岁，啥活也干不了，只好负责送饭。

奶奶摊好了煎饼，炒好了菜，用煎饼卷上菜，一包一包的，用包袱包好，放在提篮里。水是用塑料桶盛的，能盛十斤。

看着这些“粮草”，我着实有些发愁。拿着吃力不说，家离地还有几里路。这几里路全是上坡，还要经过一片棉槐地，棉槐一人多高，漫山遍野密密麻麻，阴森森的。这样的环境，不是野兽出没，就是好似有孤魂野鬼游荡，十分恐怖。

每次我都是屏住气，小跑着快速通过。有时候正跑着，一头撞到同村运庄稼的人，也会吓一跳。

终于，拐过弯，就远远地看见父亲在地里刨地……

父亲和姐姐吃饭的时候，我就拿起锄头，学着父亲的样子刨地，只刨了两三下就气喘吁吁了。

父亲边吃边唠叨，你什么时候长大，成了整劳力，我就有盼头了。

2

中午，太阳炙烤着

大地，晒得就要着火的样子。

学校门口，车水马龙，放了学的学生像潮水般涌出校园。

我在学校门口拐弯处，等父亲给我送饭。父亲一周送一次饭。

学校离家40里地。父亲骑着他那辆“金鹿”牌大弯把自行车，大弯把后面驮着一个纸箱子，纸箱子里放着我一个星期的饭。父亲一见到我，就开始数落，说我的衣服脏，也不洗一洗，头发这么乱也不梳。数落过后，我问父亲几时来的，父亲告诉我，九点钟开始走的，十一点到的校。唉，父亲竟在这里等了一个多小时。

父亲说着打开纸箱，开始向我介绍包中的东西，煎饼共六十个，是你姐刚刚摊的，够吃一星期的。蒜和咸鸡蛋，隔三差五地吃。苹果是我今早到果园里才摘的。稍后，父亲拿出背心和裤衩，说你轮换着穿，要勤洗内衣。因为鸡蛋是臭鸡蛋，我怕同学闻不上味来，没有要。最后，父亲指着饭盒里的炒豆腐说，你先吃这个，才炒的，这个放不下，容易坏。

上学那几年，也只有送饭时的一两顿，我能吃上最美味的炒豆腐！豆腐是用油炸过，然后再放辣椒、芫荽炒出来的，色香味俱佳，最关键的是有油水。

这时，父亲眼里闪着泪花，动情地说，刚才我在校园里转了转，看到光荣榜了，找了半天，终于找到了你的名字，不错，总算对得起我，没有白给你送饭！

打灯笼

□ 赵春燕

夜色袭来，道路两侧，高楼林立，灯光很美很炫，但我总觉得心里少了点什么，一丝愁绪将我带回小时候……

小时候，家住山里。四周的山仿佛摇篮，把小村护在怀里。美中不足的是不通电，靠煤油灯照明。

年关来临，家家挂灯笼、贴对联、粘门神。灯笼是父亲用竹子自制的，他在圆圆的底座上烫出四个洞，把劈好的四根细竹条轻轻弯成扁弓形，交叉穿过那四个孔，底下用铁丝交叉固定。一番忙碌，父亲的手经常被竹刺扎破流血，他从不吭声，只是在忙完后喊过母亲帮他挑刺。灯笼的雏形完成后，外面用纸来糊。

糊灯笼是技术活，纸要裁好，糨糊要抹匀，粘时要稳准狠。这是细致活，非手巧之人干不好。我们家每年都是母亲干这活，我们只在边上看看就已经佩服得五体投地了。

善剪窗花的母亲，先用剪刀剪出绿色花边，再拿刀裁好红纸。剩余的纸剪成小条，作为灯穗备用。她把盛在大饭勺里的糨糊均匀抹在红纸上，然后小心翼翼地把纸粘在竹条上。先只能粘一边，然后小心地把纸拽平展，再把另一边慢慢粘上。粘好红纸，大工程算完成，我妈又在灯笼最上边粘上绿花边，在最下边贴上绿穗子。大片红配小点绿，格外好看。两天时间，家里的台阶上放满了灯笼，一堆大的，好多小的。灯笼在房顶上冲着我眨眼，我的心直痒痒。

夜晚来临，大红灯笼挂在高高的屋檐下，仿佛红裙绿纱的女子在微风中轻轻摇曳。灯笼里蜡烛的火焰闪烁着，在静谧的夜色中诱惑着我，让我的心蠢蠢欲动。我知道，一年中我最期盼的时刻来了，该打灯笼了！于是，我手提着蜡烛的小红灯笼，拉着哥哥姐姐呼朋引伴去了。

刚到村里庙门口，不等吆喝，已有小伙伴在等待了。小伙伴手提灯笼，身穿花衣，衣兜里揣满了零食，满是欢欣。灯光映红了笑脸，喜气扑面而来。我们刚一见面，小手就牵起来，迫不及待地串起门来。

我们从村头串到村尾，从东家走到西家，从花奶奶家抓了一把花生，在霞姑屋拿了几颗糖，又从军哥家揣了几粒爆米花……我们一帮小孩，边走边吃，边跑边笑，肚子圆了，衣兜鼓了。年闹起来了，村子活起来了，笑声多起来了。

走着走着，不知谁的蜡烛歪了，倒下点燃了灯笼。哭声响起，大家就安慰他回家再换灯笼。我们就这样打着灯笼，欢快地走在乡间小道上。

整个正月，家里的大灯笼挂在檐下彻夜照亮了院落，小灯笼则被攥在我们手中时时晃动在村里。那村是闹腾的，那年是鲜活的！