

“文学淮军”擂台
征文 第八季

你是一朵独特的花

刘云燕

梁实秋先生曾说:“我有一几一椅一榻,酣睡写读,不复他求。”他说:“会看花的人,就会看云、看月、看星辰,并且在人世的一切中看到智慧。”冰心先生也曾评论说:“一个人应当像一朵花,不论男人或女人。花有色、香、味,人有才、情、趣,三者缺一不可。”

春天里万物萧索时,第一抹鹅黄是的迎春花,它其貌不扬,花朵微小,却让人们得到了春的讯息。于是,人们开心地说着:“迎春开了,春天到了。”随后,仿佛自然万物从酣睡中苏醒,玉白吐蕊,桃李争艳,热热闹闹的。即便到了深秋,花儿大都凋零了,却仍见格桑花如海,浩瀚铺陈到天际。

大自然中的每一朵花都是独特而不容替代的。即使是一朵普通的花,乍一看,和其他的花无异,可是,每一朵都是那么独特,有自己的个性,自己的风格,自己的美。

其实,我们每一个人不也正是这样一朵独特的花吗?我有一位厨师朋友,是个帅小伙。这阵子因为恋爱失败,每日蔫头耷脑,仿佛像个霜打的茄子。那日与他闲聊,小伙子说由于那个姑娘看不起他的职业,进而果断分手。但自己也因此深受打击,仿佛日子也灰暗下来。我微笑着对他说:“你错过的每一个人,也许都是为了让遇见那个对的人。一个对你的职业不尊重的人,将来又如何共度一生呢。”我问他生命中最开心的事是什么。他说,每次看到自己制作的美食,让客人赞不绝口时,就会有满满的成就感。我便让他试想有一天,遇到那个对的人,他可以为他制作一道道美食,一同幸福品尝。这种恬淡



丝瓜沿上瓦墙生

彭梦宁

虽然都是两个肩膀扛一个脑袋,但人与人之间差距大得很。一个苹果砸在牛顿脑袋上,就有了著名的万有引力定律,可一个苹果若砸在我脑袋上,立马会被啃得只剩下一个核。同样是写丝瓜,季羨林老先生洞察的是生命的智慧,认为丝瓜不仅有思想,而且还有行动,既能让无法承担重量的瓜停止生长,也能给处在有利地形的大瓜找到承担重量的地方。

这一神奇的现象,季老也解释不清楚,“左考虑,右考虑,越考虑越糊涂,也就懒得考虑了”。

丝瓜虽然也是一年生草本攀援植物,须攀附支撑物向上生长,可它与豇豆黄瓜等截然不同,再大的蔬菜大棚都容不下它向上生长的心。如果丝瓜有性格,一定是特立独行,不走寻常路的。印象中,父亲点黑黑的丝瓜种,从来都不像茄子辣椒种在菜园里,也不是像冬瓜南瓜那样种在篱笆旁,而是门前的小树、草垛或猪屋旁。等嫩绿的芽尖钻出地面,稍不注意,像手臂一样的藤蔓便向周围蔓延,而且一点也不恐高,径直向上攀登再攀登。过不了多久,丝瓜藤蔓延伸到哪儿,金黄的丝瓜花开到哪儿,大大小小的丝瓜也就挂到哪儿。

绿意盎然,丰收在望,置身其间,自然忍不住吟诗一首。宋代诗人杜汝能尽管“曲院犹存破屋斜”,仍爱来场说走就走的旅行。听见泉水叮咚,喜逢雨过天晴,他便摇头晃脑,写下了“寂寥篱户人泉声,不见山容亦自清。数日雨晴秋草长,丝瓜沿上瓦墙生。”

丝瓜长得高,但一点儿也不高调,它们经常若隐若现于藤叶之中。明明数来数去,就那么几个丝瓜,可用长竹竿绑上镰刀去钩的时候,才发现里面又躲藏了好几个。这种意外,这种惊喜,常令人莞尔一笑。吃丝瓜也要赶早,如果一等再等,等来的不是黄脸婆,而是大腹便便。所以菜场上卖的丝瓜,要么色泽翠绿,粗细匀称,要



的烟火人生,是不是也格外迷人?小伙子笑了,慢慢地找回了一些自信,说:“我一直以为自己是个一无是处的人。原来,我也有自己的美呢。”后来,他渐渐走出了失落的漩涡,开始了新的生活。

另一位朋友是一位普通的医生,除了上班,似乎也没有其他爱好。后来,在朋友的邀约下,他开始喜欢上了慢跑。迈出的第一步,是犹豫而怀疑的,没跑几百米就开始气喘吁吁。可是,他坚持了下来,慢慢地感受到了慢跑的乐趣。于是,每一个周末,每一个清晨,他都和跑团的伙伴们用脚步去迎接朝阳,看着太阳从天际缓缓升起。他们也会奔跑在乡间的小路上,路边摇曳着可爱的毛毛草、羞涩盛开的牵牛花,阳光斜斜地照过来,给每个人都勾勒了一个金边。他们奔跑着,享受着生命的不羁与自由。似乎,生活中的一切压力和烦恼,都在奔跑中,都在汗水中,消失得无影无踪。后来,他有了一个更加斑斓的梦——参加马拉松比赛。当他跑完了全程,带上完赛的奖章时,他的笑颜灿烂如花。那一刻,他在我眼中,有种独特的美。

我喜欢读书,亦喜欢旅行,我喜欢用心去观察所有美好的瞬间。当我把很温暖的点滴用文字记录下来时,朋友总会说:“你有一双发现美的眼睛,更有珍藏美的本领。”在朋友眼中,我的美是内敛的。

我们之所以说花儿美,是因为它美丽的颜色、芳香的味道。而一个人能够打动我的,不仅仅是外表,更有其独自拥有的才、情、趣。要记得,你是一朵独特的花……

么歪七扭八似棒槌。丝瓜的家常做法不多,常见的就是素炒或做汤,但无一例外地都要去皮。

老实讲,每次给丝瓜去皮,心里都萌生对生命的敬畏。去了皮的丝瓜,绵软无力,肉质滑手,动不动就会自行折断,瞬间坍塌下来。真没想到,丝瓜外表看起来如此坚强,内心却如此脆弱,仅靠一张薄薄的表皮,就抵挡住了风吹日晒,护住了白嫩的果实,走完了坚韧厚重的一生。

丝瓜嫩绿清脆,不仅有丰富的营养价值,还有用途广泛的药用价值。对于习惯吃香喝辣的吃货们来说,偶尔吃几顿丝瓜也算是自我救赎。素炒丝瓜,方法各异,有爱焯水的,有不爱焯水的,有切成滚刀块的,有切成小细条的,要想胃口爽开,最好是保留它的原味原色。这样吃起来,才是真正的润滑爽口,一筷子下去,满嘴清香。

丝瓜是菜,也是药。民间有不少土方子,都跟丝瓜有关,很值得一试。比如心中烦闷,不妨烧点丝瓜汤喝,丝瓜性凉,能解暑,能祛口渴咽干;比如患热痢,或是黄疸多,不妨多炒点丝瓜吃,丝瓜清淡可口,能清热利湿。

与其他果蔬不同,丝瓜算是“老来俏”。吃不完的丝瓜,不用采摘,任其挂在藤上,让它自然老去。经历雨打风吹日晒,丝瓜由绿变青,再变黄变褐,最后干瘪枯萎,没有任何水分。这个时候,将它们摘下来,用手轻轻一拍,表皮瞬间脱落,只剩下紧实的网状纤维。根据丝瓜大小,一截截,剪成十几公分见长,盛放在一个破篮子里,备作灶上的清洁用具。我们一般称它为丝瓜瓢子,用来洗锅再好不过,既不划手,也不沾油腻,乃不可多得的低碳环保用品,比市场上卖的清洁球好用多了。

传统的并非落后的,有好多大厨依然喜欢用丝瓜瓢子,或许在他们看来,这与烹制美食一样,里面都蕴藏着无尽的民间智慧。

夏日的味道

杨兵

夏日宜吃面,新麦上市,有尝新之意,吃些凉面还可以消暑,有养生之意。

顺时而为,我最爱吃的是地道的豆角焖面和凉面,还会亲手做给家人吃。

豆角焖面需要的油比较多,可以先将新鲜的湿面条涂些油,再放在蒸锅上蒸熟。我会买来新鲜的五花肉,烧至金黄,再加入豆角翻炒,添水,放盐、糖、酱油、姜、蒜、八角,煮出汤汁,盛出。将面条铺在上面,盖上锅盖,浇上汤汁,焖制,不用多久,便用筷子上下抖动面条,使麦香和肉香、豆角的香充分渗透融合,再浇上汤汁,再焖制。

焖面出锅了,先给一家人都装上满满一碗,大家狼吞虎咽,豆角的甜烂,面条的筋道、油香,让心中像盛开了一朵朵荷花那么美妙。

与豆角焖面相比,一碗凉面则可以带来一些夏日的阴凉。

我会先将热水放在冰柜里冰镇。然后做一盘虎皮青椒,和大蒜一起捣碎,香味四起。接着把黄瓜、白瓜切成细丝,放碗里备用。再在铁锅里热油,把红辣椒烧出红油,盛出备用。煮一锅热气腾腾的面,用漏勺直接捞出放进冰镇水里,反复几次,捞出沥干水分。

端来一大碗凉面,加入黄瓜、白瓜,再放进酱油、醋、盐、辣椒油、芝麻香油,再添进捣好的辣椒蒜泥,拌匀,香、辣、凉等万千滋味撞击,凝成一个字——爽。在盛夏,不吃上几碗凉面,我觉得不算真正经历过夏天的火热和清凉。

我离开家乡已经有许多年月,依然爱着家乡的豆角焖面和凉面,每次品尝,都会想到少时菜园里挂满长长豆角的情景,豆角饱满,蝴蝶纷飞。我会想起那口村头的老井,夏日井水有透心的凉爽,拿来冷面正合适。我还会想起母亲常年做饭菜的炊烟和满厨房飘着的辣椒香……

其实,每种面皆是一种文化、一种乡愁,让各方游子以美食寄托情怀,并回味无穷。