

秋日尝“菱宴”

我的老家附近有一条小河，河对岸有一个大池塘，那是老同学阿勇承包种植的菱角。我喜欢菱塘的宁静清新，经常沿着菱塘边的小路散步观景。

春天，熬过了一冬的池塘渐渐有了生机，起初稀稀朗朗的，细小的菱叶漂浮于碧水面。池塘里的菱草每天都在变，争先恐后的菱叶渐渐地涨满池塘，把水面挤得密密匝匝。

夏日里，翠绿色的菱叶覆盖着水面，轻波盈盈，菱叶青青。放眼望一下满湖碧绿的菱秧，那玉白色的菱花周围翩翩飞舞着红蜻蜓、花蝴蝶，有时白色的水鸟轻盈地划过水面，也是静静的、轻轻的，仿佛画中浪漫而随意的一点。

秋风起，该是采菱的时节了。那天傍晚，我正沿着菱塘散步，阿勇告诉我，明天就要采菱了，问我是否有空帮忙。明天正好是节假日，我欣然答应。

第二天清晨，我匆匆赶到菱塘。

旭日初升，波光潋滟的菱塘反射出一缕缕金色霞光，几位年轻村妇坐着采菱桶在菱湖中款款游荡，她们娴熟地翻起菱秧采摘菱角，轻巧的双手像剪水的春燕，不时发出银铃般的笑声。阿勇的女儿、媳妇也都来帮忙了。

50余岁的阿勇划着一叶小船轻轻驶来，招呼我上船。那菱长得太茂密了，菱叶挤挤挨挨的，有些已经被挤得浮出了水面。阿勇先把船划到池塘东面，我坐在船舷边，学着阿勇的样子，小心地弯腰，顺手从水面上翻过一个菱花盘般大的菱盘，那上面已结满了一只只玲珑剔透的小元宝似的嫩红菱，我挑了一只，放在嘴里轻轻一咬，一块像羊脂玉般的菱肉露了出来，嚼在嘴里化成一股甜而又鲜的汁水，满嘴脆嫩清香。我兴奋地采摘起来，一只菱盘上一般有三四只红菱。不一会儿，船舱里的红菱渐渐堆积起来。阿勇又把船划到池塘西面，这里的菱叶比东面的

显得老成，不仅颜色深，而且菱叶开始枯黄，我从水面上翻过一个菱盘，发现菱角很硬，角尖也变得很扎手，都是熟透的菱角。

阿勇说，嫩菱和老菱风味不同，上市的时期也不同。他发现顾客的喜好各不相同，有的喜欢嫩菱，有的喜欢老菱，为了满足顾客的要求，延长嫩菱的上市期，特意错开时期分批播种。于是，就有了嫩菱和老菱同时上市的奇观，这样就能获得更好的经济效益。我称赞阿勇的聪明能干。

不一会儿，船舱里的老菱也有很多了，我直起身来，才发觉腿有些麻木了，腰板也僵硬得不行，再看手指尖，竟让菱角扎出了血。看似充满诗情画意的采菱，其实也很辛苦啊。

中午，阿勇和其媳妇红梅热忱地用“菱宴”款待我。那雪白的嫩菱肉盛在白底蓝花的瓷碗里，当做时令水果食用。嫩菱肉烹炒的“清油炒嫩菱”、“嫩菱烧豆腐”、“嫩菱炒虾仁”等，嚼在嘴里，甜嫩爽口，风味独特。老菱的吃法更多了，刚采的菱角放入锅中加水煮至水干，其香味从锅中逸出，再闷上一会儿，盛在大瓷碗里，趁热食之，香甜粉糯而不粘口，口感极好。用老菱烹调的宫保菱肉、排骨菱肉汤、菱炒肉片、菱肉烧鱼、菱丁毛豆炒酱等佳肴，吃起来齿颊留香。尤其是席间红梅用菱肉打成浆水，然后熬制成“菱粉汤”，甜糯粘稠，那是再新鲜不过的了，比藕粉汤还好吃，我一下子喝了两碗。我不知品尝过多少回菱角，但最难忘这次“菱宴”。

我对阿勇打趣道：“退休后，真希望能到你承包的菱塘，体验种菱、采菱的乐趣，像陶渊明似的……”阿勇说：“你们坐办公室的偶尔下乡游玩干点农家活蛮新鲜，日子久了就会像兔子一样逃跑的！”我们都乐了，那笑声在空旷的田野里不断回荡……

(陈志强)



近年来，中式快餐以其卫生、快捷、实惠受到广大市民喜爱，得到迅速发展。8月13日上午，在周口人民公园对面，我市餐饮协会副会长级单位——百春永和豆浆第五直营店开业，标志着其向集团化发展又迈出了坚实的一步。图为店内一角。

(实习生 段鹏 摄)

○最美味下酒菜○

饺子就酒 越喝越有

那年，我在商丘某高考复读学校任教，高考填报志愿一结束，我和小邵就来到商丘永城某中学门口，动员那些落榜生复读。

小邵毕业于商丘师范学院外语系，永城人。天快晌午了，小邵对我说：“永城一白一黑全世界都出名，你知道这一白一黑是指什么吗？”我猜了半天也没猜出个所以然。小邵说：“一白是面粉，一黑是煤炭。麦子优质，煤炭上等，别的地方是没法跟我们永城的麦子和煤炭相比的。”这时，我觉得肚子有些饿了，就说：“那我今天中午就多吃两个馍馍吧。”小邵则说：“今天中午我不

想吃馍馍。”

商丘地势平坦，可是天旱少雨，很少种水稻。我说：“那你是想吃米饭吗？”小邵摇摇头说：“吃饺子吧。”包饺子是个细致活儿，整馅、和面、擀饺子皮等一样都不能少。平时，我在家嫌费事，很少包饺子吃。小邵要吃饺子了，我立马同意。

说着，我和小邵就来到了一家饺子店。老板娘问小邵：“荤的还是素的？”小邵说：“荤的。”

饺子端上来了，我拿起筷子，想先吃一个尝尝。小邵对我说：“陆老师，喝不喝酒？”我把筷子又放到桌子上，环顾一下四周，除了

案板上放着一堆又一堆生的饺子外，别的啥也没有。我对这个小吃店开始不屑一顾，说：“连个下酒菜都没有，喝什么酒？”这时，老板娘插嘴说：“饺子就酒，越喝越有。”

据说，小邵父亲平时也会来两口，可是天天喝，哪有什么下酒菜？花生米就过酒，老咸菜就过酒，家里包饺子，小邵父亲就用这饺子做下酒菜。小邵对老板娘说：“对对，我父亲就爱用饺子做下酒菜。”然后催老板娘递瓶酒过来。

用饺子做下酒菜，对我来说，还是大闺女坐花轿——头一遭。

(陆琴华)

永城饺子皮雪白，劲道，开水煮不易破。我赶紧给自己斟了一杯酒，先喝一口。天热，一口酒下肚，嗓子眼火辣辣的好像要冒烟了，我就夹一个饺子放到嘴里。那饺子的馅是用芹菜和猪肉做成的，嚼一嚼，品一品，满口生香，但不腻。嗓子眼由先前的火辣辣开始变得凉爽爽了，我情不自禁，面露笑容说：“不错，不错。”

酒过三巡，我碗里的饺子已没了，小邵碗里的饺子也没了，可是我的肚子好像还是瘪瘪的。我对小邵说：“我还想吃呢。”小邵笑了，对我说：“不是还想吃，而是还想喝了。”小邵就转头对老板娘说：“再添个下酒菜。”

“饺子就酒，越喝越有。”于是老板娘又给我和小邵端来一碗热气腾腾的永城水饺子。

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。
2. 投稿方式：发送电子邮件至 zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办
品鉴热线：15538612798

周口市民 最喜爱的饭店 订台热线

- 周口百春永和豆浆**
一店：八一大道南路 8685666
二店：七一中路 8916666
三店：育新街东路 8260111
- 东云阁大酒家**
周口店：周口迎宾大道 8686865
项城店：项城市青年路 4322836
- 北京酱骨头**
地址：庆丰东路 8591888
加盟电话：13525702088
- 信阳私房菜**
一店：文明南路 8363588
二店：汉阳南路 8395855
三店：汉阳中路 6191777
- 周口农家大院**
地址：中州大道南段 8390277
- 峰基酒店**
地址：七一东路峰基庄园东邻
8102999 8103999
- 中州君悦饭店**
地址：文昌大道 8519966
- 信阳人家**
地址：汉阳路 8238986
- 刘家老母鸡中式快餐**
地址：人民路与大庆路交叉口
8226569
- 粤海城**
地址：中州大道 8394980
- 老东乡开锅羊肉**
地址：建安路(原光荣路)中段
8635678
- 仙翁渔庄**
地址：建安路北段(原光荣路)
8917188
- 越秀酒店**
地址：七一中路 8223333
8233333
- 越秀商务酒店**
地址：八一大道北路 8568333
- 皇家越秀**
地址：周口大道 8819999
8853333
- 九弟生蚝城**
地址：汉阳中路 6129878
- 味道江湖火锅**
地址：汉阳路 8599777
- 锦绣江南酒店**
地址：黄河东路 8318787
- 怡景田园休闲农庄**
地址：市南开发区 15603941116
代驾电话：13803940018
- 千味居**
地址：建安路中段(原光荣路)
8288000
- 云南石锅鱼**
地址：建安路中段(原光荣路)
万果园隔壁
电话：8526888/13523109000
- 春香园食府**
地址：七一路与文明路交叉口南
100米路东 8267683
- 重庆沱江鱼府**
地址：建安路南段(原光荣路)
路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376