



重阳菊花好滋味



孟浩然诗云“待到重阳日，
来就菊花”，这不，重阳节还未到，就接到老友打来的电话，邀我赏菊。朋友姓陶，自称陶渊明的后代，但无佐证，只是对菊花的喜爱也到了痴迷的程度，住在县城郊区，家里收罗了各式菊花，每到秋日花开之时，就会呼朋唤友前去赏菊。说实话，我对花花草草这类东西并不太感兴趣，再加上近来有个稿子要赶，便想拒绝他的邀请。老陶听出我的意思，倒也并不着急，他说，赏菊之余，家里还准备了菊花宴。这一下子把我的胃口吊了起来，听说过菊花可以做菜，但平生还没有见过更没有吃过，不禁有些心痒，便应了他。

那日赏菊，我是心不在焉，兴致颇高的老陶却眉飞色舞，口若悬河地介绍他新培育的几盆菊花，讲着各自的妙处，对我的态度倒并不在意。待到一圈菊花赏完，已快中午，跟着老陶到室内坐下，先是上了两杯菊花茶。这菊花茶平时倒也常喝，只是老陶的菊花茶味道更清



香一些。终于等到吃饭的时候，上桌的第一盘是个凉菜，颜色黑白青黄，看上去非常清爽，夹起来吃，嘴里立刻充满淡淡的芳香。老陶说，这是用白菊花瓣加上黑木耳、笋丝、腐竹拌制而成，特点就是清爽不腻、明目去火，最大限度地保留

了几样食材的原汁原味。第二盘上的是菊花鱼，这可不是把鱼做成菊花的形状，而是把实实在在的菊花瓣和大青鱼一起烧制，菊花瓣有黄白两种颜色，点缀在其中，格外醒目。老陶告诉我这道菜的烧制特点，那就是火候的掌握，鱼可以先

烧好，最后放入菊花，既不能让花瓣烧得时间太长，那样不仅不好看，吃起来口感也差，而一旦时间短了，则花香又不能入味，那就不是名副其实的菊花鱼了。我听着老陶的话，一边夹起鱼来吃，一边频频点头，果然是馨香柔嫩，大概是因为菊花的缘故，竟少了很多的鱼腥味。接着上来的是火锅，老陶说：“你别小瞧这火锅，汤料是用鸡汤、十三香加上菊花熬制而成，涮起来肯定别有风味。”按老陶的指点，我先涮了菠菜，再涮肉片，果然都有菊花的香味在其中，不管荤素，满口余香，让人胃口大开。

最后上来的是菊花粥，由菊花、银耳、红枣、糯米做成，我看着粥感叹道：“这样漂亮的粥真让人不忍去吃，想来天上神仙吃的也不过如此。”老陶听了我的话，大声地笑了起来，他说，这才是开始摸索阶段，种类还不算多，等过一段时间再来，我一定请我吃更多的菊花菜，还有菊花包、菊花饺子等等美食。（谢汝平）



我们家的重阳饼



日子过得飞快，似乎刚刚吃完中秋的月饼，又到重阳节了。我陪着老妈去逛街，天凉了，给她买件温暖的毛衫，也算重阳节我的一点心意吧！

逛完商场，老妈却不急于回去，而是绕到了菜市场。她老人家一向喜欢做菜，今天不知打算做什么美食，不谙厨艺的我跟在老妈后面，美滋滋地盘算着。

“我小时候吃过一种重阳饼，用南瓜做的，咱们今天也试试吧！”老妈挑了一个大个儿的南

瓜，又去超市买了糯米粉。

回到家里，老妈把南瓜洗干净，削掉皮儿，去掉瓤儿，切成块儿，然后放到锅里慢慢蒸。我饶有兴趣地学着，在老妈的指挥下，居然也弄得像模像样。

这时，老妈把糯米粉倒出来，加入水，仔细拌匀，倒入已经蒸好的南瓜泥里，加上白糖，然后揉好，做成圆圆的面剂子。冰箱里有早就准备好的豆沙馅、芝麻馅，加到面团里，包好了，再压成小圆饼，放到油锅里一

炸，红红的、圆圆的、香香的南瓜饼就这样新鲜出炉了，我迫不及待地尝一口，忍不住冲老妈竖起大拇指：“松软可口，又香又甜。”

看见我吃得开心，老妈笑呵呵地讲，她小时候，每逢重阳节，外婆用南瓜做的是重阳糕，吃以前还要先祭灶神，表示登高（糕）避灾的意思。她们家乡还有一句俗话：“吃了重阳糕，夏衣打成包。”就是说过了重阳节，冬天要来了，该准备寒衣了。有

的人家，当母亲的还要送重阳糕给出嫁的女儿，表示“步步高”。

真没想到，小小的重阳糕还有这么多美好的寓意。我边吃边和老妈聊天，没多大会儿，一大碗南瓜饼已经被我消灭了不少，老妈故作责怪地说：“你这孩子，真馋嘴！倒是也给你姨妈家送些过去啊！”

“是啊，好东西大家一起分享！咱们都要步步高呢！”我恋恋不舍地站起来，拎起重阳饼，在匆匆赶往姨妈家的路上忍不住浮想联翩：什么时候，我也发明一种饼，让家人吃得唇齿生香、永世难忘！（张军霞）

○最美味下酒菜○

我最爱的下酒菜

人到中年，却喜欢上了酒。工作之余轻斟浅酌，解乏不说，尤其约三五个好友，开怀畅饮，也是人生一大乐事。

随着近些年生活条件的改善、物质水平的提高，人们对下酒的菜肴倒是越来越讲究。有人说：真正的酒客即便就着一盘咸菜疙瘩也能豪饮，一碟干豆角、一盘水豆腐，哪样不能灌醉自个儿？可别介，萝卜白菜，各有所爱，每个人喜欢的下酒菜还是各具特色。

油煎小鱼是一味，爆炒腰花是另一味。往油腻一点儿说，红烧猪蹄别提有多美。不油腻的也多，就说花生吧，水煮带壳的是一种，加盐加辣是另一种，一干一湿，口味便大不相同。而且，每次喝酒，不希望下酒菜重样的大有人在。

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

菜？我是俗人，对豌豆和花生米则情有独钟，花生、豌豆体积小而耐嚼，亦不占胃肠空间，于是酒就可以多喝，比之吃大鱼大肉，胃被迅速占满，酒没有落脚的地方自然好很多。而耐嚼的食品能延缓喝酒的速度，一粒花生米嚼上半分钟，然后缓缓地嚥下一口酒，那酒的味道与饮酒的乐趣就能细品出来，不至于轻易让这种美好的感觉从舌尖滑过。

先说豌豆苗吧，将之洗净，控干水分，加适量的糖和盐翻炒至烫热，出锅时烹入几滴白酒，那滋味真是无法比拟。酒可以是绍兴的花雕、北京的二锅头，可温可火，都能喝出几分豪情、几分洒脱。花生米也是我的至爱，不过，花生米是普通的花生米，怎么做

倒可以说道说道，比如油炸一类，最好是将油烧到有点儿温热，再将花生米下锅，火用中火或者小火，这样花生米的温度随着油温慢慢升高，而在煎炸的过程中，将糖醋调成我喜欢的汁水，加入蚝油增加汤汁的醇厚，糖醋冷却，花生米也冷却了，再将二者混合，口感都是最佳的。

由花生米不知不觉就爱上了花生芽这种菜肴，是不是爱屋及乌的道理呢？花生芽以从田地中新挖出来的为佳，肥嫩多汁。除掉芽子中间粗糙的硬性筋络，只剩下鲜嫩饱满的部分，大火爆炒，加辣椒，边吃边喝酒，能喝出一身细汗，常常是鼻尖先见汗，再一摸后背才知道后背也潮湿了。当然，花生的嫩芽，市场上也能买到，都可

是蔫不拉几的，仿佛吃不出泥土本身生长出的鲜脆味道，感觉品位就低了几分，格调也低俗了很多。

记得刚刚跟妻子谈婚论嫁的那一年，跟岳父丈两个人对饮。下酒的菜肴是岳父丈人亲手做的爆炒花生芽，满满的几大盘，分几次炒出来。我一气喝了有大约八两的白酒，岳父喝得也不少，两个人差点儿将两瓶酒喝完，可丝毫没有醉意。妻子在旁边一个劲地劝说两个人少喝，最后竟生气地走开了，因为劝不住啊。可酒席散尽，岳父还是伸出大拇指说：“哎！还是这个小女婿不错，对我的胃口。”我也呵呵地傻乐。

还是喜欢喝点儿白酒，因为可以一吐胸中块垒，品味到生活的极乐。还是喜欢那一盘盘新鲜脆嫩的花生芽，就好这一口了，仿佛命中注定，就爱上了这朴素的平民的快乐。（方佳节）

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

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

鸿运大酒店

地址：五一路与交通路交叉口

路南 8386166 6191266

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