

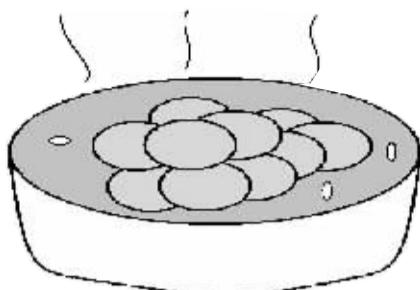
汤圆里的母爱

元宵节快要到了，超市里各种包装精美的汤圆早已摆上了柜台，馅料也是五花八门，什么风味的都有。每年这个时候，我就会思念母亲做的汤圆。

记得小时候，临近元宵，母亲开始忙碌起来。她将储藏的黑芝麻、赤豆等拿出来，然后炒芝麻、煮豆沙，加入白糖、桔皮、桂花等制成甜的馅料。制作荠菜拌肉馅更麻烦了，剔除黄叶、洗净、清水煮、用刀剁碎，和在剁烂的鲜肉里面，加油、盐、味精，拌成风味独特的荠菜肉馅，一般要花费大半天的时间。

制作汤圆的高潮来到了，母亲将精细洁白的糯米粉倒入竹匾，拌入黏稠的米粥，然后使劲地揉压着、翻滚着，慢慢地变成了韧性很足的糯米粉团，白白的，像一座白雪包裹下的丘陵。母亲用手将“丘陵”分成一团一团，然后拿起一团糯米粉，用手指边捏边旋转着，像变戏法似的捏成了汤圆皮，包上馅料，又用手指边捏边旋转着将汤圆口子封住，防止露馅。这时候，我们小孩子显得特别兴奋。我们也拿起糯米粉团，学着母亲的样子做汤圆，记得我曾做过苹果、西瓜、桃子和小动物形状的汤圆，样子很丑，但觉得很有趣。

煮汤圆的时候，我们都争着将做好的汤圆搬到灶头上，有的在灶下当“火头将军”。锅里的水



沸腾了，母亲把汤圆倒进了锅里，白白胖胖的汤圆在沸水里欢腾跳跃着。母亲一会儿合上锅盖，一会儿打开锅盖，拿着勺子不紧不慢地拨动着汤圆，当锅里的汤圆都浮出水面的时候，母亲将汤圆盛到碗里。

刚出锅的汤圆洁白如玉、热气腾腾，一股诱人的清香扑鼻而来。我和哥哥会忍不住嚷着要吃，但母亲却不给，说要先给奶奶和外婆家送了才可以吃。我和哥哥便争着去送汤圆。看到我们垂涎欲滴，母亲笑着说：“你们先把自己做的汤圆吃掉吧。”小时候，我总爱吃汤圆，芝麻白糖

的、猪油豆沙的，尤其是荠菜拌肉馅的，真是鲜美无比。全家人围桌而坐吃汤圆，享受节日里的快乐，那温馨团圆的气氛至今牢牢地拴在我的记忆深处。

多少年以后，我远离了故乡。记得刚参加工作的时候，我在沿海的一个水闸上工作，偏僻、冷清、单调，有时节日里也在单位里值班。有一年元宵节，我在单位里值班，突然有人进来告诉我：“你母亲来了！”我惊讶极了，走出值班室一看，母亲已在眼前，手里拿着一个保温瓶。母亲知道我喜欢吃汤圆，就在家里做好了汤圆，乘了一个多小时的公交车为我送来了汤圆，我的眼睛潮湿了。要知道，因为有晕车的毛病，母亲一般很少乘车。我回家时流露出来的情绪、对沿海环境的水土不服、对偏僻工作的不适应、对饮食的不习惯等都成了母亲的牵挂，于是，她毅然乘车来探望我。母亲那天说的话，我一直记在心里。她叮嘱我要干一行、爱一行，一定要好好工作，还用她自己的亲身经历讲道理，这成为我人生道路上难忘的记忆。

母亲送来的不仅是温暖的汤圆，更是那份浓浓的母爱，那份盼望儿子安心工作、做一个有用人才的殷殷期望。

(陈志强)

莫言的拿手菜——“诺贝尔鸡肉”

莫言曾直言不讳地说过“之所以选择写作之路，只是因为可以吃饱饭”，是的，在那个物质贫乏、经济落后的特殊年代，人得口，能填饱肚皮，心里自然是美的。所谓美食，美的是有粮“食”。

莫言小时候挨过饿，对饥饿贫苦有着深深的恐惧，过的是吃了上顿没下顿的日子，他曾开玩笑说，他从鸡窝走过，能闻出“宫保鸡丁”、“土豆烧鸡肉”、“八宝鸡肉卷”的味来。

农村人过年过节，大人会聚在一起喝酒，有酒就有荤腥。大人一喝酒，莫言就高兴，因为有肉吃了。每当家里来了客人，母亲捉了鸡去厨房处理，他就跟着后面流口水，会对母亲说：“娘，我去地里挖土豆了。”

莫言最爱吃的就是土豆烧鸡肉。小时候经常

跟在母亲后面看，时间长了，他就学会了做鸡肉。

现在人吃个鸡肉太平常不过了，似乎招待客人用鸡肉都显得有些吝啬，可是在那个啃树皮、喝西北风的年代，那可是过年才能吃到的美味佳肴。

现在的鸡肉多是肉鸡，45天就可以上市，根本没什么鸡肉味。那时农村都是散养的土鸡，吃虫子长大，肉结实，嚼着特别筋道，土豆则是地里的“无公害”，吃着绿色健康。

莫言十几岁的时候就会自己做土豆烧鸡肉了。因为吃次鸡肉不容易，不但慢慢吃、缓缓咬，就连准备做菜的过程也很是享受，这就像现代人喝红酒，酒倒入杯中，观其色，闻其味，还摇一摇，“挂杯”欣赏一番。

莫言切土豆都是切成圆形的，切方块容易，圆的则很见刀功，农村人吃饭也讲究讨口彩，土豆切成圆形意味“圆圆满满”，古代的铜钱也是圆形的，这叫“吃圆得财”。

以前，农村人做菜用料很少，酱油是散装的，也没什么炖鸡料、排骨料，鸡肉加姜去腥，再加上花椒、天然辣椒、酱油，翻炒八成熟，再加入土豆，一会儿的功夫，“诺贝尔鸡肉”就出锅了。

以前听说过“状元菜”、“王爷菜”，做的噱头很猛，弄的花样很多，显得很高端，可和莫言的“诺贝尔鸡肉”相比，似乎少了点浓浓的思乡感恩情，少了点“文化内涵”。莫言说，他吃过无数人做的鸡肉，但母亲做的鸡肉是天下最美的菜，那种美味早已深深地印在脑海中。

(李金鹏)

○最美味下酒菜○

五香花生米



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

“市场的菜这时可是最新鲜的哟，上面还会滴着小露珠哦……”老公伏在我的耳边，叽里咕噜地描绘着他心中的“诗情画意”。老公在政府部门上班，平日工作也十分忙碌，在他的眼里，周末的大清早提着菜篮，奔走在热闹的菜市场便是最浪漫的事。

“这个萝卜不错，你看！好绿……”我屁颠地跟在老公身后，他看着市场上的红绿黄、青蓝紫，一脸兴奋的样子。“你看，哇，这个青椒，上面还有小雀斑哦，哎哟，你看看，像不像你呀。”老公冲着我做着鬼脸。回到家里，我仍然是什么也不用做。通常我是躲在房间里，任“呼啸”的油烟将他淹没。而今天，我突然有了几分好

奇，想去厨房看看那个“魔法师”的水平。我立在墙角，注视着他。老公把买回的红皮花生用温开水浸泡后倒在盆子里，还细致地将一些坏了的挑出来扔了。将胡萝卜、芹菜洗净后切成小丁。他往锅中加了几碗水，盐、八角、葱、姜统统放入锅内，水沸后倒入泡好的花生米煮，他朝锅中滴入少许油，又加入胡萝卜丁、芹菜丁。“好了，大功告成。夫人，快快将这道美食拿出去享用吧。”老公将煮熟的蔬菜丁、花生米倒入容器，并加入了醋和香油。望着盘子里五颜六色的菜肴，我口水都要流出来了。

“好菜要有好酒配！”老公从柜子里拿出一瓶老白干，各自满满一杯。“亲爱的，我们来干杯吧！”看着老公满脸的幸福，我知道，这几年我们一起走过的路亦如这五香花生米般五味杂陈，却香气四溢。在这个美丽的周末，我们享受着这世间最美的佳肴。

(蒋艳)

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“我最喜欢的下酒菜”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

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。

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
东云阁大酒店
周口店：周口迎宾大道 8686685
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
粤海杂家菜
地址：汉阳中路 8238936 8236444
粤海美食广场
地址：七一中路 8275115 8275116
粤海如意坊
地址：莲花大道 8598566 8598599
上海世家
地址：大庆中路 8266642 8266742
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
槐店王婆大虾
地址：刘明路交通路交叉口向北
82米路东 电话：8539800
宋氏姐妹土豆粉
地址：五一路育新街交叉口
加盟电话：13033945018
千味居
地址：建安路中段（原光荣路）
8288000
小肥羊
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：8781998
重庆刘一手火锅
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：7979777
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