

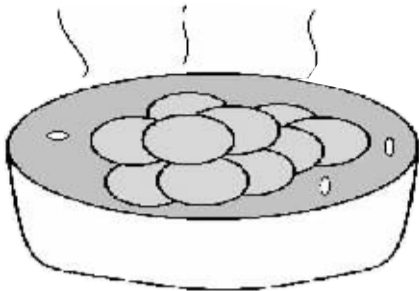
# 汤圆里的母爱

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,圆的则罕见刀功,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”的油烟将他湮没。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,快快将这道具美食拿出去享用吧。”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,我口水都要馋出来了。

“好菜要有好酒配!”老公从柜子里拿出一瓶老白干,各自斟满一杯。“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)

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  
**粤海杂家菜**  
地址:汉阳中路 8238936 8236444  
**粤海美食广场**  
地址:七一路 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