

>美食

食辣记

□ 杨春榕

和父母一样,我从小就爱吃辣椒,家里做的每道菜肴都少不了辣椒。不论炒肉还是炒蔬菜,最先放入的都是火红的干辣椒,炒出来的菜,色香味俱全。凉拌菜要加入鲜红的辣椒油和糊辣椒提味增香。所谓糊辣椒,就是将干辣椒放入灶灰中烘几分钟后取出,然后将带着焦糊香味的干辣椒用手搓碎。这样做出来的糊辣椒,焦香浓郁。就算是清煮蔬菜汤,上桌前也要配上一碗蘸水。蘸水中加入盐、味精、芫荽和糊辣椒,再浇上一勺菜汤,香辣爽口。

我们全家人都爱吃辣椒,云南人几乎就没有不爱吃辣椒的。俗话说,一方水土养一方人。云南地处亚热带高原季风气候区,日温差大、干湿季节分明。冬季吃辣椒可以驱寒,夏日炎炎吃辣椒能刺激味蕾增加食欲。特别是食用辣椒带来的舌尖上的灼热感,能让人从“自虐”中体验到酣畅淋漓的快乐,辣得舒畅,辣得痛快!

云南人用辣椒和各种食材“碰撞”出了各种美味的菜肴:傣味撒撇、糊辣鱼、辣椒舂鸡脚、火烧凉拌菜、红三剁等等。我家最常做的是火烧凉拌菜和糊辣鱼,美味又容易制作。火烧凉拌菜是将辣椒、茄子和西红柿放在火上烧至表皮焦黑,随后去皮洗净,用手将其撕成长条状,再加入蒜末、辣椒油、盐巴、味精、芫荽拌匀。虽然做法简单,但味道是极好的,西红柿的酸、茄子绵软的口感、辣椒的香辣,加上在火上烧制出的独特清香,让人吃了还想吃。做糊辣鱼,最增味的是糊

辣椒与其他香料混合后那浓郁的香味,在糊辣汤里放入鱼片后,鱼肉嫩滑,鱼汤辛香浓郁。

如今,云南已成为中国辣椒主要的种植区域,种出来的辣椒名声在外。德宏州的涮涮辣,据说一头大象在吃了一颗后会辣到狂奔不止。因此,涮涮辣又被称为“象鼻辣”。此外,还有皮辣籽香的丘北辣椒、辛辣清香的建水小米辣、辣中回甘的石屏那刀辣……对辣椒有不同偏好的人都能在云南找到心头好。

我和家人都偏好建水小米辣,家里一年四季都有建水小米辣做成的泡椒和辣椒油。用建水小米辣做的泡椒,口感脆爽、辛辣清香;用建水小米辣制成的辣椒油,香味浓郁,辣劲十足。小时候常常看到干完活回来的父母,就着一碗泡椒,能“哗哗”吃下两大碗米饭。我瞪大眼睛看着碗里的泡椒,心想:“真有那么好吃吗?”我不由得夹起一颗泡椒,轻轻咬了一口,辣得我疯狂往嘴里灌水。但随着年龄的增长,我对泡椒越吃越上瘾,也渐渐从父母那里学会将泡椒融入各种食材的烹饪中。泡椒凤爪、泡椒红烧鱼、泡椒藕丁、泡椒土豆丝都被我加入了家常食谱。家里如果煮了面条吃,和父母一样,我也总是习惯放上一大勺辣椒油,辣味扑鼻,还混合了各种香料的香味,即使被辣得满头大汗,依然要将整碗面条吃下才肯心满意足地放下筷子。与其说是吃面条,不如说是馋这一口辣椒油的滋味。

>万物

攀枝花开

□ 路人

一嗅到春的气息,攀枝花便开了。攀枝花是花中的灵敏者,它的开放完全是为了迎接春天的到来。攀枝花很孤零,它们不成群地生长,只东一株、西一株地在大山的角落里长着,有一种卓尔不群的傲慢。我想,它之所以这样,或是为了寻找一种博大得无边的天地,或是为了锻炼自己的意志。攀枝花的选择令人感动。

就一般的树而言,最初的萌动来自叶而不是花,然而攀枝花是特别的,在春风刮过的山岗上,枯瘦的攀枝花树却在举着花朵微笑着。它的叶子是瘦的,极不显眼,花朵却丰硕得很。花瓣厚厚的,汁液很多,呈五角星状开放,就如一位淳朴的长者一样,样子很木讷,却于灵魂深处充满灵敏。

不需要绿叶,攀枝花勇敢地以花朵向人类证明着什么,有一点孤军奋战的意味,它打破了“红花绿叶扶”的传统,这使我的心底有了

一种潮湿的感觉。

在云南个旧大山中的一处叫攀枝花的小村里,有一片彼此相距很远的攀枝花树,它们都很孤傲地远离对方。我向它们走过去时,我听到了花开的声音,这种声音是连续不断的,在春天的阳光下是清脆的,我沉重的双脚和疲惫的身体变得轻松起来。没有绿叶烘托的花让我有了一种直观的印象,于是我知道,攀枝花是一种不设防的花,在这个充满阴谋的世界,攀枝花的单纯是可贵的,也是让人担心的。

我躺在一棵树下,红艳艳的花映着我有些苍白的脸,身边是落下但还没有干枯的花。我闭上眼睛,身上有了阳光的温暖。我在为自己寻找着借口,我是不是再感受一会儿花的温情才上路呢?

我睁开眼,突然发现另一株攀枝花树向我这边张望着,我站起身,惊奇地看到,似乎远离对方的攀枝花树,其实也在默默地遥遥相望。

>天伦

爷爷的秘术

□ 杨姣琦

昨天和同事相约吃火锅,同事还带上了她家三岁的小朋友。小朋友吃得肚子圆鼓鼓的,故意指着自己的小肚子说:“妈妈,肚肚大大,像西瓜。”我看小朋友的西瓜肚甚是可爱,便忍不住逗她:“快过来,姨姨来摸一摸你的小西瓜,看看熟没熟?”小朋友非常听话,走过来朝我挺了挺她的小肚子。我和朋友都笑起来,眼前的一幕让我想起了自己的童年趣事。

在我小学三年级之前,虽然没有和爷爷奶奶一起住,但是每天都在爷爷奶奶家吃饭。不仅是我家三口,还有大伯、叔叔和小姑他们家,整个大家庭十多口人围着大桌在一起吃饭。那时候我最小,手又不够长,爷爷担心我不方便吃饭,坐在不靠墙的位置容易摔倒,就专门请木匠给我做了一个更高一些的方凳方便我吃饭,于是我就有了固定的凳子和位置。

每次吃饭前,爷爷就会带我去洗手,教我如何搓干净每一根手指,洗干净了才能上桌吃饭,吃饭的时候要小口吃、慢慢吃、认真吃,并且交代我:“每吃一口饭就要在心里默念‘谢谢大米’,大米收到了你真心的感谢,才会到你的肚子里保护你,不让你的肚子痛。”所以,等所有人都吃完了,只有我还在慢吞吞地吃,吃两口就停下来歇一歇。爷爷坐在他临近饭桌的专属藤椅上,一边和家中的小辈聊天,一边听我在饭桌上小声嘟囔着:“谢谢大米。”等我吃完的时候,爷爷又会叫我过去,问我:“今天有没有谢谢大米?吃饱了吗?”我点点头,无论我回答是吃饱了还是没吃饱,爷爷都会说:“我来听听你吃饱了没有,肚子有没有变

成小西瓜啊?”他拿着纸巾帮我擦手、擦嘴,随后他手掌顺着我的肚皮绕圈抚摸。有时候我觉得痒了,就笑嘻嘻地扑进他的怀里。

爷爷还会一边哼着小调,一边轻轻拍打我的肚皮,说:“嗯,是吃饱了,西瓜熟了。”有时候会说:“哎呀,没吃饱,都是空心的。”这时候我会挺起小肚子,自己把肚子拍得“咚咚”响来证明自己吃饱了,全家人都笑呵呵的。慢慢地,每次吃完饭,不等爷爷问,我就会主动扑到爷爷怀里,告诉爷爷,我今天也好好感谢大米了,再挺着肚皮让爷爷摸。

随着时光流逝,小学三年级我家搬到离我就读的小学更近的地方,离爷爷奶奶家更远了。我们也不再每天去爷爷奶奶家吃饭,于是我便不再有爷爷的“摸肚待遇”了。直到我小升初那年,妹妹出生了,大家庭新添了人口又开始活跃起来。当妹妹也能自己上桌吃饭了,爷爷也会叫妹妹过去,拍拍她的小西瓜肚子,问她有没有谢谢大米、有没有吃饱。到后来,妹妹也是不用问,吃完饭就去爷爷身边求摸摸。看着妹妹可爱的模样,我不由得想起自己,也感慨这项“传统项目”后继有人了。

当我向妈妈提起这件事的时候,还感叹这是爷爷的秘术,能让我 and 妹妹乖顺配合亲近于他。妈妈却道出真相:“爷爷是担心你们吃太急噎着,所以让你们吃一口就歇一歇,慢慢吃,也是培养你们以后懂得感恩和认真做事的态度,吃完了又怕你们年纪小不容易消化,找借口给你们揉肚子呢。”我恍然大悟,原来这才是爷爷的秘术——藏着无限爱意的秘术。

>闲话

黄与碧的纠缠

□ 徐玉向

盛夏,微热的风,适度的湿润,身边的一切似乎变得有些慵懒起来。大概,也只有园子里的黄瓜秧丝才会不解风情地疯狂生长吧。

一场雨后,仿佛一夜间,架子上到处是枝叶向四下张望的身影。每一片宽大碧绿的黄瓜叶,似巢里的乳燕看到衔着虫子归来的父母,伸长了脑袋张着嘴叫喊着,即使是亲兄弟,也绝不相让。每一片叶子,似摊开的手掌,尽力收割慷慨的雨水、阳光和清新的空气。叶片上的每一条鼓起的叶脉,似乡下汉子拉着满满一车庄稼在爬坡,他的脖颈上,胳膊上,到处都是胀得鼓起来的青筋。只不过,人身上的青筋,会随着剧烈运动减少,慢慢隐于肌肤,而这些叶片上的脉络,从没有消失的迹象。诸多叶脉汇集于叶柄,叶柄起于粗壮的略带着绒刺的茎,茎穿插于搭成架子的竹竿间,伸向大地中的根。

在黄瓜叶与茎之间,还盘旋着一条条细嫩的青白色触须。这些

须最初只隐在叶下,过不了几天,就开始和叶片争起风头。它们紧紧攀着竹竿奋力缠绕向上,让身旁的叶子不得不向自己靠拢。实在没有架子可攀,它们就从宽大叶片的间隙中将细长的身体荡在半空。可是,收取阳光和雨露是叶片的专长,这些光滑细长的触须能干什么呢?只不过似一个无所事事的孩子心血来潮,看到忙碌中的父母,遂把身子硬挤进去,除了添乱,还能帮上什么忙呢?

在黄瓜的叶片与触须无限纠葛的架子间,几朵突然绽开的花朵显得有些另类。在一大片碧翠中,那几朵黄得耀眼的花,无疑就是草原上的星星之火,又似天空中的太阳,让园子的主人看到了希望。花朵接二连三地开在叶片与触须的面前,在茎上,在触须和叶片不屑掌控的区域,静静地撑起一片崭新的天空。

在静谧的夏夜,随着黄瓜花冠沉沉睡去,花萼中蓄起一小截嫩绿的黄瓜来。