

洋糕

□周晓绒

雪白的洋糕闲闲地躺在白色的瓷碟里，我想起了银碗盛雪的闲情。我的微信群友们老是羡慕我们宁海的吃食，透骨新鲜的海鲜、活跳跳的山笋，事实上我们宁海的小吃也不错。洋糕就是宁海小吃大军中一款很经典的糕点。

在我的记忆中洋糕一般都是用米兑来的，家里做麦糕、麦酱，一般不大做洋糕。大概是做洋糕比较麻烦，且不好做的缘故。宁海有句谚语：寿三，寿三，饿到八月初三。八月份稻谷入仓，也就不愁吃了。八月初三，我们黄坛一带作兴吃芋艿羹和洋糕，也算一个小节日。

每到八月份，那个兑洋糕的小贩就会如期而至，但那年却没来。我母亲就决定自己做洋糕。一听说自家做洋糕，那就可以敞开肚子吃啦，可把我们高兴坏了。母亲把米浸在水桶里，一粒粒发得珠圆玉润。第二天天未亮，母亲和大姐在石磨里一个添米，一个推磨，把米磨成米浆。母亲把米浆盛在桶里端回家，放进洋糕种和白糖，搅拌均匀，盖上平底锅盖，就让米浆们在那儿静静地发酵。

我们一早起来，看见那只大桶，好奇地想揭开锅盖看看，洋糕发得怎么样了。可是姆妈不让看，说是七看八看，就会发不起来，中午就没得吃啦。她怕我们捣乱，就打发我们去田里挖芋艿。我们心里惦记着洋糕，胡乱挖了一些，够全家吃一餐就好。我们把带泥的芋艿往母亲面前一摆，姆妈，喏，芋艿掏来了。我们洗了洗手又往那个木桶旁边凑。姆妈知道我们的心思，就说，去溪里把芋艿洗干净，皮刨掉。我们抬着芋艿去溪边，风风火火把芋艿洗净刨皮。我问二姐，这个洋糕要到什么时候才能吃上啊？二姐说，好像要过六七个小时，等米浆完全发酵了才可以上笼蒸。我揉揉肚子说，那不是要饿死我吗？为了吃洋糕，我早饭吃了一点点。姐姐笑了，嗔骂道，你个馋痨胚！

我们把芋艿拎回家，母亲就开始烧芋艿，可我还是希望母亲能快点蒸洋糕。母亲一边切芋艿，一边说，你去外面溜一圈回来，就好吃了。我说，不去。宁肯烧火也不去外面。我坐在灶头后替母亲烧火。

母亲看时辰差不多，揭开木桶里的锅盖，看见一个个泡泡往上冒。母亲说，可以蒸了。她把蒸架放在锅上，再把一个竹子做成的圈圈放在蒸架上，然后把蒸布放在上面，把发好的米浆舀到里面，盖上锅盖开蒸。四十分钟后，母亲把火退了，焖一会儿，揭开锅盖，一团白雾笼罩下的洋糕若隐若现。少顷，水雾散去，晶莹剔透的洋糕散发出扑鼻的清香，诱得我垂涎欲滴。我想伸手去边上揪一小块吃吃，母亲眼疾手快，打掉我的手，呵斥道，洗手去！灶王爷先吃。我赶快去洗手，母亲把洋糕切成三角，先供灶王爷，然后放在盆子里，叫我们分一些给左邻右舍尝尝，剩下的就自己吃。年少的我咬着好不容易到嘴的洋糕，莫名其妙想到了一句话——樱桃好吃，树难栽。

现在的洋糕越做越好，韧、软、爽、滑，薄薄的很有嚼头，女儿每次回学校，总会带一些洋糕，与同学分享家乡的美食。



儿时的西瓜

□张盈珺

夜色很美，天气很热，于是突然很想念大西瓜的味道！

小时候，最爱夏天，夏天有冰棍儿，有西瓜。每逢夏天到了，爸爸的单位肯定会分西瓜，很大很大的西瓜。每次看到爸爸从自行车后座搬下大西瓜，我和哥哥都会很兴奋。我总会挨个儿去摸一摸装在袋子里的它们，1、2、3……哇，有8个！看着爸爸把它们一个一个地抱出来，放在地上，然后挨个儿地放到床底下。摸摸它们光滑的表皮，揉揉它们圆鼓鼓的身子，带着泥土的温暖，很亲切。

我试着用双臂合抱起一个西瓜，吃力地向前迈步，生怕一不小心滑落，那会是怎样的结果？！每次还没等我挪步进家门，爸爸安顿好前面几个后，已从门里出来，赶紧从我手中接过，再小心翼翼地放到床底下。不一会儿，一个一个大西瓜整齐地排着队躺在床底下，像是小士兵。感觉特别富有，这是我们的零食啊！我们可以尽情享受。

在老家时，印象中奶奶总喜欢把西瓜切成一块一块的。吃完瓜瓤后，她会把青色的瓜肉贴着她的发髻前前后后抹一遍。奶奶说这是滋养头发、保护头发，我很好奇，于是也跟着奶奶照样模仿。现在回想，这与现在女同胞喜欢拿青瓜敷脸大概是同一回事吧。怪不得奶奶年纪很大了还少有白发，我也少有白发，不知是不是奶奶从小带我练“童子功”的原因呢？嘿嘿。

小块小块地吃西瓜，我总觉得不太过瘾。有一次，爸爸妈妈不在家。哥哥说，要不晚饭不做了，我们就吃西瓜吧！好呀！好呀！哥哥捧西瓜，我拿西瓜刀。

这是一个很大很大的西瓜，像是超大号的篮球，圆鼓鼓的，表皮光滑，花纹错落有致，西瓜藤细细长长，还绿油油的。它是我见过的最美的大西瓜。“啪”的一声响，哥哥的刀还没完全下去，西瓜就自己裂开了，红色的汁水顺着缝隙哗哗流淌，看着就很好吃呢！一人半个吧？好！我拿调羹，哥哥把西瓜放好。我们俩坐在小桌子的对面，一人一个调羹开始舀起来。我先在中心的旁边舀一个半月，那漂亮的弧度满满当地塞进嘴里，甜甜的，松松的，靠近瓜子附近还带了一点点沙沙的，最喜欢这种口感。一开始，我们俩还比赛谁舀出来的形状漂亮，后来就如两只小田鼠那样“沙沙沙”地开始秋风扫落叶了。

这西瓜真的是太大了！才舀了中间一圈，旁边还有很多很多红色的瓜瓤，肚子已经好撑了。怎么办呢？浪费是不允许的。玩一会儿吧！又是下棋又是讲故事又是跑跑跳跳，好一会儿似乎有点消化了，继续吃。

我是真的真的吃撑了，吃到再也不想吃了。直着身子躺在床上，摸摸肚子，鼓鼓的，已经和床下的大西瓜一样圆了。哥哥说，吃那么饱，不能躺。于是，直起身子，走几步路，感觉整个身子都是摇摇晃晃的。还是躺着舒服！

哥哥说，下次再也不吃这么多了，我也跟着说，下次再也不吃这么多了。

看着那些红红的瓜瓤，收拾完残局，咂吧咂吧嘴巴，我们就睡了。那些甜甜的水分超多的西瓜，就一直留在了我的记忆里。

若问我最喜欢的水果是什么？我说不上来。我只是怀念小时候的这份味道还有这份记忆。

小葱人生

□潘玉毅

在诸多烹饪食材之中，葱姜蒜显得极不起眼，即便放在蔬菜堆里，它们也排不上号，更不要说与海鲜、肉类一争长短了。

葱姜蒜再多，也做不出一道菜。它们最大的作用是作为佐料，为各色佳肴“锦上添花”。以外形而论，葱姜蒜亦不出众，以小葱为例：一身绿衣，肚里中空，乍看之下，好似一个个腹中草莽的小圆筒。也许正是因为小葱的寻常，它的价格也很“平民”，甚至你去菜市场买菜的时候，让菜贩搭一点小葱，一般只要不遇着太抠门的，都会免费送你一把。

然而，有些时候，最不起眼的也是最不可或缺的。尽管小葱其貌不扬，独自做不成菜，烧菜的时候却离它不得。中国的饮食讲究色香味俱全，若是没有小葱，菜品在色香上就难以做到完美。生活中，许多以“肉食动物”自居的人多半喜欢吃红烧排骨，而红烧排骨若没有小葱，就像一盆上好的兰花未能开花一样，难以引起别人的注意。

对于美食爱好者来说，灶间大厨撒小葱的动作就好像传说中张僧繇的点睛一笔，颇具魅力，厨师切葱成段、成末，将之撒在菜肴上，可以在瞬息之间让菜品提升几个档次。

小葱作用大，种养起来也容易。若是一顿菜做完还有剩下的小葱，只需将它扔在桶里，倒点水，就能储藏好多天，或者将鳞茎摘掉，将根埋入土里，都不用施肥，吹过几日的风，淋过几日的雨，新的小葱很快又长出来了。

夏天是一个难熬的季节，受炎热天气影响，人们的食欲也会变得很差，此时，一碗小葱拌豆腐对于人们的诱惑力足以比肩满汉全席。这道菜的做法与那个家喻户晓的歇后语“小葱拌豆腐——一清二白”一样，清清楚楚，简单明了，大致步骤如下：将豆腐切成块状放进锅里蒸上三五分钟，端出来晾在一边，用调羹敲碎，将洗净的小葱切成末，均匀地撒在上面，加入食盐，淋入香油，搅拌均匀，即可装盘上桌。在这个什么都觉得腻味的季节，小葱拌豆腐显得别样的清新爽口。

小葱虽小，犹有大用。尘世中的一颗沙子、一堆泥土，与之相类，看着不起眼，却是少它们不得。从某种意义上讲，人生和小葱一般无二。于人而言，职业没有贵贱之分，小人物亦头顶大光环。“三百六十行，行行出状元。”这是小葱的宣言，也是人生的真谛。

总第 6354 期

配图 李海波

投稿邮箱：

essay@cnnb.com.cn

