

花满枝头水满溪

□黄菊珍

“来写写春天吧”，丽娇老师三番五次地念叨着，要给我们布置个命题作文，可偷懒的我却给自己找了个理由：春天，已经写过不止一回，还能写出什么新意吗？

话说回来，不管这作业想不想交，对春天的喜爱之情，却是从来也不会削减半分的。“惜春常怕花开早，何况落红无数”。这几日，天气时阴时晴的，再不出门赏花，恐怕花事又所余无多了。

骑一辆单车，穿过城市的车水马龙，大片的郊野出现时，自由的风抚摸着我的脸颊，心情也莫名地舒畅了许多。

路边竖着的标牌上写着“花溪路”，忽然好佩服这个取名的人儿，怎么能有如此满满的诗情呢？脑子里瞬间浮现出花满枝头水满溪的场景。春水初生，春林初盛，不正是最美的画面吗？

依山傍水的“溪望谷”，是临海为市民们精心打造的后花园，既能屏蔽城市的喧嚣，又能得乡野淳朴自然之趣。何况，交通也十分便利。像我此番，想换个出行方式，骑个单车，也不过一个多小时左右的车程，运动、游玩两不误。

远远的，一大片油菜花扑入我的眼中，就像吴冠中先生笔下的名画《希望的田野》，热烈而温暖。虽然我去的时候已错过了最繁盛的花期，但那明黄的色彩，依然是那么耀眼，极富视觉冲击力。

因为不是假日，游客也不多，完美地错开了游人如织的热闹场面，可以静静地欣赏。著名作家傅菲老师说：“只要你用眼注视，用耳谛听，就会

会发现天是云的居所、风是溪的翅膀、花是春的闺女、鸟鸣是林间的天籁。”

此刻，放慢脚步，我正拥有这一切。看，那小蜜蜂飞了过来，如一朵小小的降落伞，稳稳地停在花蕊上，它贪婪地吸吮着花蜜，又“呼”地一下飞远了。

沿着木栈道，悠悠地穿行在花海之中。时间在这一刻仿佛是凝固了，不必急着赶路，所有尘世的杂念也被抛到了一旁，我只关心身旁的这一朵花开得好不好。微微闭上眼睛，任凭带着泥土气息的花香将自己淹没。

栈道的一旁，摆放着些休闲椅，其上还支撑着遮阳伞，这主理人想得也真是周到。随意在一把椅子上坐下来，吃点小食，喝杯咖啡，要是带一本书在这里慢悠悠地品读，岂不更妙？

花海的尽头矗立着一座灯塔，乳白色的外墙，圆柱体的结构，甚是可爱。它背倚着青山，俯瞰着大地，仿佛是这片花田忠实的守望者。而那边，一列复古的小火车，正满载着诗情画意，朝着春天驶来。

站在桥上眺望，因了昨夜的那场雨，香年溪的水正奔涌而来，但它依然是那么澄澈，清可见底。水流撞击着溪底的卵石，溅出细细的水花，发出清脆脆脆的声响，仿佛是春天在耳边低语。因了这一湾清水，乡野便仿佛有了灵魂。

这个春日里，溪望谷的油菜花田与一泓碧水，让我坠入了梦幻的童话世界。归来的路上，我在想：或许，关于春天的这份作业，我能交上答卷了。毕竟，春天

虽然年年都来，但每次遇见，都是头一回。



扫一扫 听朗读



汪曾祺先生在《家乡的食物》一文中，写他家乡那边餐餐吃米饭，顿顿有锅巴。小火烘焦，起出来，卷成一卷，存着。吃的时候，就用一具小石磨磨碎，开水冲冲，调匀成糊状，有点像北方的炒面，但比炒面爽口。我是喜欢锅巴的人，看着这样妥帖细致的文字，不免口水涔涔，一时心痒难耐。

说起来，锅巴其实也寻常，不过是稍微浓郁的米香和一丝丝焦香相互掺杂。只是在牙齿咬切开的刹那，伴着一声轻响和随之而来的脆感，颇让人心生愉悦。细细咀嚼，滋味深沉而踏实。

锅巴偏硬，能吃锅巴的人集中在某个特定的年龄段。没长齐牙的，或者因为换牙门洞大开的幼崽们，对付不了锅巴。发白齿摇的人更是捂着腮帮躲得老远。实在馋了这一口，只得在热水里泡泡软再吃，是折中了了的安慰。

对于喜欢锅巴又能够吃得动的人来说，顿顿有锅巴，该是多幸福的日子呀。家乡地处江南，主食以米饭为主，纠结的是电饭煲煮不出锅巴来。这实在让人怀念小时候家里用的柴火灶，灶台模样虽然呆笨，煮出的米饭却自带稻米特有的香气。想吃锅巴，那就是多塞一把柴火的事。

为了这口锅巴，我爱上煮米饭这活。多次实验和潜心揣摩，通过精准调整水和米的比例，把控灶内的温度，那时，年纪尚小的我已经能够做出很有质量的锅巴饭了。

一锅优质的锅巴饭，水与米的比例是关键：水多了锅巴变薄，不容易成形；水少了锅

锅巴的记忆

□李琦

巴会很硬，容易焦糊。锅里烧开后，火力要逐渐减弱，柴火要从锅底撤往周边，尽量让锅底受热均匀。这个阶段的米粒完成糊化，有细微饭香释出。耐心等候数分钟，锅里的温度进一步下降。隔着锅盖能够听到声响时，再添一把柴火，把炉灶里的余温提一提，锅巴微微的焦香马上轰然而出。这个过程动作要快，用时要短。过了，锅巴就变糊变黑。水分失去太多，口感硬邦邦的，吃起来满嘴的黑，露齿一笑颇为恐怖。

一块合格的锅巴底部呈暖金黄色，另一面色泽略淡。饭铲从不同方向向底部匀速推进，可以把一整张锅巴铲起，像一口硕大的海碗，能赢得家人一片叫好声，这是属于我的高光时刻。

锅巴可以直接捧在手里吃，咬一口，薄脆焦香。与那种酥脆不同，锅巴的脆是硬硬的脆，干净利落，绝不拖泥带水。也可以加开水，拌成锅巴粥，比米粥要香，有金黄的颜色夹杂中间，星星点点，很是悦目。

“要吃趁年轻”，是我坚信的人生信条之一，也庆幸拥有一口坚韧整齐的好牙，吃起锅巴来毫不费力。有时倒过来想，我的一口好牙是不是拜锅巴所赐，充分的咀嚼锻炼了它，使它坚固美观，能够为我担当起磨碎食物、品尝美味的重任，立下汗马功劳。

参加工作后，有很长一段在单位食堂就餐的经历。吃的米饭是用平底盘子在蒸箱里高温蒸出来的。这样蒸出来的米饭，看上去整齐划一，上下层的口感截然不同，最上面的那部分才有松软的饭香，底下那部分常粘成一团，吃起来有点“渣”，这让我愈加怀念从前的柴火饭和锅巴。

实在想吃锅巴了也能找到办法。倒一碗温热的米饭在平底锅里，用锅铲压平，

尽量增大与锅底的接触面，用小火慢慢地烘烤。看得出水分渐渐地蒸发，紧贴着锅底的那部分米粒开始糊化，形成薄薄的锅巴。沿着锅沿，浇上一点点油，继续慢慢烘，锅巴渐渐增厚起来，米饭的香气愈加浓郁。底部的颜色也逐渐变得明丽，黄澄澄的，让人欢喜。

食堂大师傅和我年龄相仿，对柴火锅巴有相同记忆，很懂得我的执念，每次都很耐心地看我折腾，不时地提些建议。我们一起分享这块锅巴，聊一些从前，很是轻松愉快。有时还用番茄汁、青豆、虾仁做成汤汁，浇在热锅巴上，滋滋声响成一片。这道“平地一声雷”常引来众人围观分食，啧啧称赞。

这些年，家里的电饭煲走马灯似的换了很多个。那种宣称能够煮出柴火饭味道的，眼也不眨，马上下单。进口的电饭煲价格老贵，冲着功能独特，一咬牙也买了。但是不管多贵的电饭煲，煮出来的饭，总是差点意思。后来我尝试着用高压锅煮饭，效果虽然比不上柴火灶，但比电饭煲做出的要香许多，最要紧的是可以做出锅巴来。

在减压阀开始突突冒气的时候，把火力减小，慢慢地移动锅体烘烤底部，使底部均匀受热，锅里的米粒足够从容地吸收水分，几分钟后就能闻到淡淡的饭香。直至能够准确捕捉到一丝焦香，就把锅从火头上移开，利用锅底的余热让锅巴完美生成。

这过程很是让人痴迷。醉心于其中，常让我忘了周遭的一切，眼里心里只有那一锅米饭。

“煲仔饭”是锅巴的另一种高配。米饭在砂锅里焖煮得焦香四溢，蛋液和酱汁顺着米饭的缝隙到达锅底，和锅巴黏合在一起，搭配肉肠的油香，口感极为丰富。天冷的时候，尤其想吃这一口。饭粒在齿舌之间辗转时，心里头暖洋洋的。



扫一扫 听朗读

