

## 尝鲜记

◎顾新红

禁不住网上各种美食小视频的轰炸,从春天开始“剁手”,尝试多年以来一些久闻大名,却始终未敢吃的东西。

香椿、榆钱、槐花各拍了一斤。香椿芽竟然五十多元一斤,榆钱一斤二十五元八角,从没尝过,想着错过季节又要等一年,还是咬牙下手了。

最先到货的是香椿。头茬香椿芽确实新鲜,芽长三寸左右,名为“红油香椿”,叶片红润油亮,叶柄红中透绿,看着诱人,闻着觉涩。赶紧打开收藏的小视频,一步步照着操作起来:洗净,焯水,叶子一焯水竟然变绿啦,好神奇!捞出控干水分,切成小碎段再将鸡蛋打进碗里,放进香椿和盐搅拌均匀,每一步都小心翼翼,生怕稍有不慎影响味道。油烧热倒进鸡蛋糊,学着视频里先不翻动,静候蛋液定型,然后用锅铲边翻炒边碾碎成小块,很快,香椿炒鸡蛋装盘上桌。迫不及待夹上一块送到口中,却是一股怪怪的味道。网传的浓郁的香味呢?或者我感受到的这股类似抹布的味道,就是别人认可的香味吧?实在难以下咽,又倒进锅里,加上胡椒、醋重新翻炒,企图把怪味掩盖,结果还是端上端下了两顿后,直接进了垃圾桶。尝鲜的激情被浇灭了大半,只能期待榆钱味道会好些,父亲给我讲过以前吃榆钱的经历。

榆钱半个月之后到货。一串串嫩绿的榆钱扁圆扁圆的,顶端有凹缺,又近似心形,一颗颜色略深的小

种子居于榆钱中间,看着可人。只是卖家并没有把榆钱清理干净,里面掺着一些枝条和嫩叶,而且每个榆钱都附在浅褐色的花托上。为了口感更佳,我决定耐心摘拣一下。这下可好,拉着先生一起,足足拣了小半天、洗了六七遍,准备入锅的总算片片晶莹剔透。还是照着小视频做,面粉、玉米粉二比一,充分跟榆钱搅拌,边搅拌边憧憬着榆钱窝窝的鲜甜清香。突然间,鬼使神差地想到网上有人用小苏打来保持蔬菜鲜绿,于是找来食用小苏打加了两勺,继续搅拌、塑形,上锅、蒸制,只等春鲜入口、清欢满怀。二十分钟一过,打开蒸锅,满眼黑咕隆咚的,着实吃了一惊。榆钱窝窝不是网上看到的绿白镶嵌、如玉光洁,而是褐黄褐黄、凹凸不平的。掰了一块放入口中,又黏又“咸”,一股浓烈的碱味冲入鼻孔,赶紧吐掉。就这样,忙了大半天的榆钱窝窝又下了垃圾桶。

气馁,心有不甘。再想想唯一剩下的槐花,要等很长时间才能采摘,加上前两次失败的经历,在先生的劝说下,我把槐花退货了。

这次尝鲜的体验,我总结出两点:一是传说的味道、别人的喜好未必是你所喜欢的、适应的,尝鲜要慎重;二是网上的成功做法一定要严格遵守,没有十足把握,不要轻易创新和改变。

不过,尝鲜的渴望还是在日后得到些许满足的。藿香叶从母亲的

小院子直达我的灶台,黑芝麻、核桃、花生米经由火的烘烤、破壁机的粉碎、蜂蜜的加持,包入那一片片翠绿嫩中,裹上面粉浆,经平底锅油煎,外酥里嫩、香甜可口,尤其是藿香叶的那一抹挥发油的醒脑味道,特别令人神清气爽。

槐花直到五月初,我赴东海县参加一场联合教研活动才真正品尝到。槐花炒鸡蛋、蒜泥红油凉拌槐花、槐花蒸菜吃了个遍,感觉还不过瘾。希望重新燃起,明年春天一定要入手槐花,亲自制作槐花的美味春食。

进入夏季,我尝到了母亲亲手采摘的鲜食。前日,住在如东乡下的母亲送来一把野芹菜和四根鲜竹笋。野芹菜是母亲在屋后的河边挖的,说是吃了能降血压血脂;竹笋则是自家竹园子里的,母亲说若不挖掉,竹子长得太多要拱破围墙了。野芹菜暗红中透着绿,摘叶片时就闻到浓烈的草药的味道,焯水、切断、凉拌,脆爽宜人,仿佛大自然的气息裹挟全身;毛竹的竹笋,尽管焯过水又浸过,炒时也加了少许白糖,入口依然能察觉出一些苦来,待咽下去似乎又有点回甘,像极了人到中年的生活滋味。

母亲的菜园子里还新种了西洋参、鱼腥草、紫角叶,这些鲜食会陆续登临我的餐桌,尝鲜也是享受母爱和生活的馈赠。

尝鲜有风险,入手要谨慎;尝鲜有惊喜,生活耐回味。



## 圆圆看病

◎海陵

圆圆离开我已经半年了,手机上存了好多它的照片,翻看时回忆起它的种种可爱,还有生病时的痛苦和看病时的乖巧听话,不禁泪涌。

圆圆是一条母松狮犬,去年患上了“子宫蓄脓症”,宠物医生建议做子宫摘除的手术。

先是一系列术前检查,抽血化验、X光……医院很正规,医生很专业,圆圆也很配合。只是它不习惯戴防咬头套,很有意思,那种喇叭状的头套因为类似于伊丽莎白时期的时尚英式脖套,所以又名“伊丽莎白圈”。后来干脆把头套去掉,顺利完成了各项检查,医生说松狮犬个性很强,发起脾气来还是很凶的,圆圆倒是很乖。

要做手术了,我把牵引绳交到医生手上,摸摸圆圆的头叮嘱它要乖乖的,它就屁颠屁颠跟着医生上楼去手术室了。等待的过程显得漫长,我担心手术出意外、考虑到术后的康复护理。正忐忑不安间,医生下来叫我去,说手术很成功,圆圆该醒了,可怎么叫它都没反应,让我试试。我赶紧上去,一眼看见手术台上的圆圆一动不动躺着,舌头伸得老长老长的歪在一边,心里“咯噔”一下,圆圆死了吗?赶忙摸摸它的头,在它耳旁轻唤:“圆圆、圆圆,我们回家吧。”马上,圆圆就有了轻微的反应。医生松了一口气说:“好了,到底是家里的人,我们怎么叫都不行,你叫它就应了。”怪不得有时看电视剧里,一个人处于昏迷中,医生叫他的亲人在旁边跟他说话,终于唤醒病人,这是有道理的。

我急着去上班,把圆圆交给了医生。等到傍晚我去的时候,圆圆已经被医生牵着可以慢慢走了。只是耷拉着尾巴,没有精神,我想它一定很疼、很难受,又无法言说,很是心疼。我接过绳子,它就拖着我去往车子那儿走,以为我要带它回家。可是我陪了它一会儿,还是把它留在医院,它得住院。

子宫摘除手术康复后不久,圆圆又病了,这次是肝肾损伤。几个月里每天挂水、打针、吃药,不见有大起色。医生说,九到十岁的狗算是高龄了,尽力吧。结果,虽有万般不舍,圆圆还是走了。

有朋友说:“你给狗看个病,花上两万块、费那么多时间,还付出那么多情感,真不太值得。”究竟值不值得,仁智各见。在我看来,动物是人类的朋友,尤其是宠物和我们朝夕相处,给我们带来乐趣和安慰,值得被善待。



## 小酥肉带来的幸福

◎陈亮

今年夜市又重热闹起来,什么小吃、面食、炒菜、啤酒……今年我的“新宠”可能要算小酥肉了,已经在小摊上偷师后回来做了好几回,很受欢迎。

炸酥肉较为繁复,需把肥瘦相连的鲜猪肉切成指头宽的厚片儿,加上适量盐、白糖、料酒、花椒粉、姜末腌渍十多分钟入味后,加入淀粉(以裹住肉块为宜)、少量面粉、吉士粉和鸡蛋,调匀上好糊,用筷子逐块夹起下入沸腾的油锅里(色拉油最佳),待猪肉慢慢从锅底浮上来,先捞出沥油,待油温再次上升,入锅复炸成金黄色后捞出待用。

炸好肉后,先码放在碗里,另取锅点火,加入适量食用油,烧至七成

热时下入葱姜蒜爆香,加清水,调入适量食盐、白糖、料酒和胡椒粉兑成汤汁,然后浇在肉碗内,最后给碗上放一段大葱和一片生姜,这样就可以入笼蒸制了。

刚刚出笼的小酥肉扑鼻喷香,撒一撮青葱花、滴几滴香油,那肉的喷香味儿就会直朝人的鼻孔里钻。使人忍不住夹一块酥肉大快朵颐起来。只觉得那滚烫的肉香酥嫩滑、肥而不腻,加上刚蒸制完毕,袅袅的香气蒸腾,仅嗅一嗅,就使人难以抵挡诱惑。

炸好的酥肉不仅可以蒸制,还可以用来煮汤,口味也相当不错。具体方法是:用生姜片和蒜末炆锅后,加适量清水,调入精盐、胡椒粉,

开锅后将炸好的酥肉放入锅内,煮上几分钟后加事先泡发好的木耳、粉丝和金针菇、豌豆尖、番茄、小青菜等,最后还要向汤汁里调入适量鸡精、白醋、葱花和香油。

出锅时连同蔬菜一起舀到汤碗里,碧绿的青菜和艳红的番茄漂于汤面,一坨坨鲜嫩的酥肉害羞地藏于汤底。忍不住夹一块酥肉到嘴里咬开,那酥肉饱含汤汁,浓郁醇厚、鲜香无比。

好像有句话大意是:要想留住一个人的心,必先留住此人的胃。妻子和孩子都很喜欢吃我制作的小酥肉。为家人做一回美食打打牙祭,一道享受,开心不已,那可当真是一种难以言说的幸福。