

灯湖文艺

桂城社区周刊 桂城文化站 灯湖笔会 合编

当梅子遇上排骨

◎彭晃

闲逛超市,心血来潮把几包蜜饯话梅丢在购物篮里,想用来做菜试试。

话梅最好的搭档是带骨的肉类。一定要选看上去带着粉红血色的小排骨,那才是最新鲜。

梅子益人,李时珍在《本草纲目》中写道:“梅,血分之果,健胃、敛肺、止血涌痰、消肿解毒、生津止渴……”把话梅做出各种风格味道的,一定是南方水域,那用细腻柔荑煨出来的话梅,透着一股天然的酸甜,不是草酸香精能取代的。

我推崇食物要尽原味,如同辣子要够辣,咸鱼要够咸。这是食物的本分,不能用杂七杂八的调味品玷污了它的本质。可这道菜例外。梅香排骨,它该有的就是话梅的酸甜,还有排骨的黏稠

动人。

回家就动手,洗净的新鲜小排切小段,稍微吸吸水分,拌上少量生粉,下锅煎至两面金黄。

炒好冰糖,放入排骨,上了糖色后,便可连水放入事先浸过的话梅、姜片、料酒、八角,加清水没过食材。取大火烧开,复转中小火炖半小时左右。待水缓慢耗去一半时,放适量老抽、生抽拌匀,继续用小火炖一刻钟。

不可急,等待的时间里,你尽可去布置餐桌,打开音响,放一段自己喜爱的曲子。我一个朋友,向来宠爱自己,就算只一个人的晚餐,也尽可能隆重繁盛。她时常挂在嘴边的一句名言是,一个人,关键就是不要害怕繁琐,厚待自己,生活必然也时常来取悦你。

当然,不要忘记沏一壶

清茶,因为,这世间一切热烈,最后都要归至平淡。

剩下的功夫就是熬,熬至汤汁稠腻,在锅里咕咚咕咚的翻着细密的小泡,好比男女之间,把生活里的一切喜怒哀乐,都一锅炖上,熬出个混沌模样,就算到了火候。关火,滴上几滴香醋,再撒几粒白芝麻,就可端上桌——此刻,你身边的他,是不是早已闻香而至,急不可耐地守在桌边,只等举筷刹那?

你举箸吃吃,梅中带着肉类特有的胶质感,排骨中又透着一股梅香酸甜。彼中有此,此中有彼,是一种互相的成全,以及互相的抬举。不仅如此,它们还打造出了第三种味道。这既是食材之间相得益彰最好的例子,也是理想中爱情的最好境界。

立冬

◎黎凤彩

你以为
从此
远山便失却了颜色
没有温度的大地
内心坚硬如铁
连呼吸也要小心翼翼

你以为
岁月的冰河
偷走了妩媚秋波
所以你午夜梦回

将回忆里的青春
一遍遍解锁

可是亲爱的
在严酷的寒冬;
依然会有童真的快乐
不要忘记,那些
堆过的雪人,和我们
曾经唱过的
雪花的歌

——2019.11.13

冬之黄昏

◎汪海林

天空留有沉静而惊心的黄
北风拉起一根根透凉的绳子
那些急着赶路回家的
都是深陷于烟火的蝼蚁

夕光渐逝,灯火次第亮起
情节开始虚构真实故事
怀揣时间的高潮藏身暗处

影子一再托高风声,风声
又一再托高隐喻

唯月亮于东边不语
提着唐朝的月光
照见一片叶,还有
人间尘埃般低隐的唏嘘

——2019.11.19 黄昏

小雪

◎汪海林

要有草木之心
一场雪的大或小
都带着归来的深意

天空明净旷远
唯一可唱弦的文字
与你所有的温暖一样

默默收藏我的泪水
并举高灵魂的颜色

万物有爱,而此刻
走过来且铭心的,是
一个叫做小雪的名字
——2019.11.22 是日小雪

冬日的祝福

◎李惠艳

是谁用瞬间的苍凉
扬起了莺歌燕舞的音符
要不,冥冥之中的祈祷
怎么会成倒立在视线中
逼人的冰凌

萦绕在掌心的温柔
总也显得格外的宁静
是黑夜的沉重
凝聚了嘶哑的喉咙
还是寥远的天籁
诠释了大雪的缠绵悱恻

这铺天盖地而来的风景
分明是展现在渴望中的歌唱
是青涩的回眸
胀痛了青春的记忆
胀痛了怀念的诗句

而向往之外的春天
依旧是那么的葱绿
那么的蔚蓝
就像那份祝福
永远都是那么的真诚
永远是那么热忱

版面统筹/丁当