



扫一扫更精彩

随笔

## 点菜

查鸿林

亲朋好友相聚，点上一桌美味佳肴，无须山珍海味，只求口舌生津，多年后想起，各种器官仍汹涌澎湃，啧啧入迷，那便是刻入了骨髓里的记忆。在三河，美食如云，眼花缭乱，在饭店里点菜需要技巧，更是一门学问和艺术。

早些年，我在政府里做过办公室主任，接待客人是重要工作，点菜更是重中之重，说大点关系到三河美食的名声，说小点关系到客人的满意度。刚开始，一直做不好，备受大家抱怨。一日，老主任给我指点迷津，说点餐要到厨房去点，见菜点菜，既新鲜又美味。以后，我就遵循教义，遇到餐食招待必下厨房。红的辣椒，紫的茄子，绿的白菜，白的萝卜，青的扁豆，黄的玉米，以及鸭鸭鹅鹅、生猛河鲜、猪牛羊肉，色彩斑斓的食材，全在眼前。厨师还会根据所想要的菜肴和口味，随时调配食材，更改菜谱，比站在吧台，看着配好的菜单，苦思冥想，不知道爽快多少倍。一道道菜肴飘香，香味端上餐桌，色彩跳跃，光鲜亮丽，客人眼前一亮，挟入口中，味蕾跳动，食欲大增，赞不绝口。

点菜有学问。不光在三河，在传统美食中，常客大菜必须要有。三河有句俗语，无鸡鱼肉圆不成席。每桌菜总少不了这四样常客大菜，但又要灵活运用，变换多种吃法。比如春天里吃鸡，要红烧仔鸡，味美肉嫩；夏天里吃鸡，要红烧大公鸡，肉紧有嚼劲；秋天里吃鸡，要加入板栗或菱角红烧；冬天里吃鸡，则要清炖老母鸡，汤汁清澈鲜美，又有营养，符合冬藏养生。鱼、肉、圆，都是这样，根据季节变化和客人口味进行变换，能够点上一桌或蒸、或烧、或炖、或炒的菜，荤素搭配，色彩挑开，口味醇正，就是一桌好菜。

在三河，点上地方特色菜品才能让人留下记忆。确切地说，烟火味里出土菜，土菜实则是农家菜、大众菜，与高级宾馆里漂洋过海的西洋菜有本质区别。三河菜来自地道农家，有别具一格的乡土风味。米粉肉、米粉虾，风干鸡、腌麻鸭，韭菜蒸鸡蛋、小葱拌豆腐，梅干菜烧肉、老鹅面鱼汤，咸肉蒸黄鳝、干虾蒸香干，三河小炒、杂鱼汤锅，食材都来自当地，是地方特色。还有一些不常见的，诸如菱角菜、马齿苋、鸡头杆、南瓜头、山芋藤，都是高档酒店里难觅其踪的。吃腻了城里不土不洋菜的客人，到此就是寻它而来，惟有本土特色，方可让客人食之不忘，津津有味。

点菜是要尊重客人口味的。大千世界、东西南北、乡风民俗、麻辣生鲜，对于来自不同地方的客人，三河的菜品不是一成不变的，喜麻爱辣，吃酸入苦，点餐人则要尊其所好，保持总有两道菜让你喜欢。我有一位客人，既不信教，亦非回民，但他有个癖好，就是不吃猪油烧菜。每次接待点餐时，我就嘱咐厨师一定要烧两个不用猪油的菜。有次用餐，他上桌时像想起什么，一拍大腿对我说，糟了，忘记和你讲，烧两道不要猪油的菜。我笑着说，已经安排过了，指着两个菜说，那就是，你尽管放心吃。他听后为之惊讶，也为细心感动，双手抱拳相谢。

口味体现烹饪技艺，色彩则是点睛之笔。三河菜与徽菜同源，底色较重，大多黑不溜秋，点菜时，则要交待师傅注重色彩搭配，佐料适中。三河人聪明，他们会在茭白炒肉丝时放入几丝红椒，清炒马铃薯时放入青椒丝，在黄澄澄的老鹅汤里放入几条白色的面鱼或鲜嫩的豆腐，少不了一道翠绿盎然的青菜，在满桌的菜品中总会让佳肴色彩跳跃起来，首先让你感官愉悦，再让你味蕾大开。

在三河，点健康餐食已经成为时尚。如今由过去满桌的荤食转变为荤素搭配、营养均衡。上桌先来一碗开口酸辣汤，肉配梅干菜可以减少油荤，肉片山药木耳丝芹同炒，既营养也有色泽，杂色鱼里来点豆腐辅助，羊肉锅仔来些胡萝卜垫底，著名的炖鸡、酥鸭也先焯水去油，黄瓜青菜也不离餐桌，本地的白心山芋和玉米拼盘，精细中不乏粗粮待之。医厨同道，药食同源，暴饮暴食时，也给自己下了“解药”。

在三河，饕餮大餐，就如同在享受一部音乐大片，庄严壮丽，欢快轻松，高低起伏，光影交错，温柔的旋律和激昂的节奏交相辉映，各种菜品完美平衡，对味蕾的刺激和抚慰交替出现，绝不让你吃腻而倒胃口。

人物

## 父亲 崔志强

父亲新近蓦然变得没有力气，连拿碗都迟缓，先前可不是这样，一大桶水一拎就走。我望在眼里，疼在心里。

父亲年轻时是吃过苦的。一卷铺盖和母亲从城街来到乡下，一片瓦、一块砖、一根椽子地垒起屋，垒起生活。犁、耙、割稻、扬谷都是牙牙学语，从头学习。他编过草鞋，洗过石磨，贩过鸡鸭，开过作坊……黑夜里曾挑着担穿过乱坟岗，在烟波浩渺的太平湖畔独守一间护林小屋，二十年如一日昼夜担水、烧锅、磨豆浆、压制豆腐，染毒疮间也忍巨痛一天不落下……我无法想象父亲是如何跨过那些岁月。

现在父亲已将一段美好的日子铺在我们脚下，由于父亲的勤劳，使我们无忧无虑上学，顺利完成学业。父亲是一个沉默寡言的人，只看见他忙碌的来来去去的身影，很少看见他停下脚步和人闲聊和高谈阔论。

父亲一生忧着他人。当我们有着一份稳定薪水能自立时，父亲看奶奶生活困顿，不管自己兄弟姐妹多少，他每月都给奶奶固定的钱。虽然这份钱是他在街上看门的钱，他不顾自己年纪和身体，在街上谋了一份看门兼保洁的差事。父亲一生耿直，从不求人，而门卫需听人使唤，且琐碎事也多，如打扫、烧水、看管车棚、夜间开关灯……但父亲毫无怨言，默默、认真地做着这一切。我很惭愧不能为父亲分担什么。在奶奶病重期间，父亲一人担负起照料任务，将奶奶接来朝夕相伴、侍汤奉药。

父亲现在和母亲回到乡下，守着老宅，

种着几亩田和一片菜园。他们没有退休金，但他们过得很安适，因为自食其力，因为他们对生活没有过多欲求，除肉鱼等荤菜外，他们都吃着自己的劳动成果，菜蔬和鸡蛋都是自己种养的，并且我们还享受着他们的劳动成果。父亲仍保持年轻时的作风，走路风风火火，干事雷厉风行。我们都劝他已不再年轻，不要这么蛮撑，放悠着点。但父亲依然如故，开挖山地、在齐腰深的洋湖田中种植糯稻、在烈日下抢“双抢”，夜间灌水熬到一两点，百斤的稻谷扛上肩就走。我扛过一回，走路艰难，几步路就气喘吁吁，有憋气的感觉。我们都劝他适当时候也可雇请人帮忙，但父亲心疼钱，都是自己一个人干。

现在父亲判若两人，拖着缓慢的脚步，我真担心父亲有个什么病症。虽然吊了几日水，脸色不再苍黑，但力气还是没有。烟不能吸了，支气管和肺部都有问题。父亲一直抽着低档、劣质烟。我暗忖，哪一天一定要让父亲抽上好烟。这几年我也隔三差五给父亲买一些十元左右的烟，尽管我知道吸烟对身体有害，但我的烟总比他的两三元一包的烟要好些，危害要少些。但现在好烟也不能抽了，我看着心疼。

但我心里也暗暗祈祷，就此戒烟，父亲的病症也随烟而去，身体也会康健起来，力气回归身体，生活揭开新篇章，晚霞和朝霞一样灿烂迷人！

地理

## 三步两拱桥

曾福来

在合肥市的最南端黄龙村有一座桥叫三步两拱桥，此桥有千年历史。桥的不远处有个地名叫分水岭，分水岭位于合肥市和铜陵市的南接壤处。分水岭以南属于铜陵市，水流向白荡湖，并进入长江；分水岭以北属于合肥市，水流向黄泥河，后通过黄陂湖水域流向巢湖。

很久以前，靠近分水岭一带方圆五十里范围盛产黄烟叶，每年种烟大户都雇人将黄烟叶挑运至舒城、六安、霍山以及河南固始一带销售，对方的烟行也常常派人来此收购黄烟叶。在以前交通不发达的时候，分水岭一带常常以水为患，一遇到下雨，东西两面环山的划水纷纷而下，形成一股强大的水流，经常阻断人们的通行。为方便过客和人们的生产、生活，由当地烟商们牵头，发动民间捐资建桥，于是在分水岭西北边的一百米左右低洼处建桥一座。此桥由两块青石板并排铺成，南北方向，长两米，宽近一米，有两孔，走三步就能通过，故称作为“三步两拱桥”。

自古以来，黄龙村南来北往只有一条人行道，三步两拱桥就在人行道上，南来北往的过客必经此桥。千百年来，三步两拱桥吃尽千辛万苦，头枕清溪，仰望星月，承载着千军万马、乞丐商贩、挑夫独轮等一代又一代的过路人。石桥中间被南来北往的独轮车轧出了一寸多深的沟痕，为连接南北交通立下了汗马功劳，虽伤痕累累却无怨无悔。

三步两拱桥是个著名的交通标志物，

在地图上有标注，名气比较大，过去人们提到黄龙村和分水岭，很少有人知道，但只要一提到三步两拱桥，几乎无人不知。1949年，人民解放军一部分部队要路过黄龙村到枞阳县桂家坝，途中必须要经过三步两拱桥。由于桥的宽度限制，加上部队有许多武器辎重，所以每天过桥非常有限，部队只好驻扎在三步两拱桥附近一带村庄。据老人们回忆，解放军在此桥日夜行走了一个多星期，部队才走完。

1993年，因发展现代交通需要，为方便人们通行，黄龙村取直倪庄到分水岭的公路，至此南来北往的人纷纷改道，三步两拱桥才结束了自己的使命，渐渐被人们淡忘。

为唤起人们对三步两拱桥的回忆，现此处自生一片水竹，说来也巧，水竹覆盖的地方就是三步两拱桥的遗址，尤其在每年的秋冬季，田野里一片枯黄，此时的水竹却格外耀眼，人们一看到这竹子，就情不自禁地想起当年曲水拱桥的情景。三步两拱桥是黄龙历史的见证。如今的它静心退养在绿丛之中，见证着人间的悲欢，诉说着古老的故事。