

## 百吃不厌锅包肉

■连漪

“嗤啦……”炒勺里瞬间冒出二尺多高的一团火，伴随着稍微刺鼻的醋香味儿，蒜香充斥了整个鼻腔。“当！当！”的“叫勺”声响过之后，一盘新鲜热乎的锅包肉被端上了餐桌。

这是孩子眼中的“尤物”，老人眼中的“旧相识”，中年人眼中的“最爱”。不管是脱牙顽童，还是掉牙翁媪，吃过锅包肉的人都不怕塞牙，也不必在众目睽睽下手执牙签小心翼翼的剔牙。亲友间聚餐，同学间聚会，战友间联谊，锅包肉是主打菜。倘使大家来自天南地北，且是久别重逢，那一盘鲜香的锅包肉足以慰藉思乡之苦，离别之情。人人爱之，分而食之。肉块儿入口，咸淡适中，香酥可口，所有由美食纪录片引起的垂涎之心都可以在享用锅包肉时，找到最好的出口，而思乡、怀旧、想家的情绪，都能在品尝锅包肉时得到最温暖最妥帖的安放。

锅包肉有很多种口味，咸口的、酸甜口的、咸甜各半的，口感有酥脆的、滋润多汁的、外焦里嫩的，无论哪一种，都有适合你的那一款。锅包肉用料也比较讲究，可谓是肉中精品，猪、

牛肉的，一般都是用里脊肉，鸡肉的则采用鸡胸脯肉。锅包肉的做法不像猪肉炖粉条那样简单，也不像活鱼两吃那么繁杂。里脊或鸡胸脯肉横切三四毫米厚，五六厘米见方的肉片，之所以横着切，是让肉吃起来不发柴也不塞牙。如果爱吃咸口的，把肉片放置在容器内，加盐、鸡精、料酒腌制一刻钟，挂糊下锅油炸，炸好后滤油待用，然后扒几瓣大蒜，剁成碎末，加味精、醋、一品鲜酱油、少许水及淀粉调汁，锅内放少许油加热，油烹调汁，然后放入炸好的肉，掂勺翻炒，随着勺内火苗熄灭，一盘家常锅包肉制作完成。

北方人喜欢咸口味，可能与其豪迈奔放，风风火火的性格有关。说话粗声大气，好打抱不平，成盐是精神补品。倘若没有成盐吃，人们干活时都表现得无精打采，出汗时汗珠子不出，就证明干活时没出力气。所以对于干体力活的人来说，盐是力量的补给，给他们做锅包肉，即使口味稍重些也没关系，够咸才够味儿。

随着人们生活水平的提高，人的胃口变得越来越大“刁钻”，食物不光要

味美，还要色美，更重要的是吃过还想再吃。传统的老式锅包肉固然好吃，但其色泽和外观，就像劳动后的山妞，不太受人待见。

如今，人们更注重营养搭配，健康吃法，菜熟了之后放盐，是减少亚硝酸盐摄入量的最稳妥方式。锅包肉也不例外，“老菜翻新”，精工细作，传统菜添加新工艺，老式锅包肉就实现了华丽转身。毕竟，吃得健康才是王道。

克什克腾旗新城宾馆对传统锅包肉进行了升级和改进，让这到北方大众菜有了克什克腾自己的味道。厨师长张玉学摒弃了老式腌渍肉的方法，把传统锅包肉升级成贵宾菜。他们在造型和口感上都动了心思，让锅包肉这道大众菜，成了招待宾朋的招牌菜。新城宾馆的锅包肉用料、制作、拼盘，更精细也更讲究。主打料调换了猪、牛的后丘肉，无论是做成焦脆的还是多汁的，后丘肉比里脊肉的口感更鲜嫩。火候拿捏的也是恰到好处。锅包肉的口感在于煎炸的火候，增之一分则太强，减之一分则示弱，第一遍要是把肉的水分炸出来，第二遍是把

挂的糊炸酥炸脆。汤汁再也不是“一把成盐，五味俱全”了，而是精确到“克”：盐五克，味精三克，白糖、酱油、陈醋各十克，这样调出来的汁和炸好的肉融合在一起，不香才怪。

此时，肉香、蒜香、醋香溢满了整个厨房，装盘时再放几片嫩绿的香菜叶。奶白的瓷盘，焦糖色的肉片，满天星一样沾满肉片的蒜末，点缀的绿叶，宛如一件艺术品，别说入口，光看着就是一种享受。色、香、味牵动了人的味蕾，一盘锅包肉，牵动了食客心。这样的锅包肉不再是素颜朝天，而似精心装扮的靓女般倍受人们青睐。甚至，在外乡人品来，这是既养眼又可满足挑剔味蕾的明星菜。

锅包肉百吃不厌，是吃货的最爱，也是主妇们的最爱，有了这道菜，主妇们再也不必在每日备餐前，满脸茫然地拷问自己的心灵：“今天吃啥呢？”

锅包肉花样繁多，咸口儿的吃够了，来盘儿酸甜的，酸甜口儿的吃腻了，来盘儿酥脆的，酥脆的吃烦了，来盘儿软糯多汁的。只要能够取悦家人，家庭主妇就能变身厨房里的超级英雄。真可谓：

纤手掂来菜色匀，  
碧油煎出嫩黄深。  
夜来春睡知轻重，  
俘获良人非真金。



## 教育百花园



## 水深火热中的幸福

■李晓娟

14天的大姑娘

随着曦曦的一天天长，曦曦爸也好像在慢慢长大，流露出满满的父爱。

不论白天还是夜里，曦曦两条莲藕一样白白胖胖的小腿在空中蹬来蹬去，被子毫无存在感。一日，曦曦爸坐在大床上，如老太太，把刚刚蹬过被子的曦曦抱在怀里，动作很是娴熟，语重心长的说：“丫头啊，你都是14天的大姑娘哩，你都是有身份证号的人了（刚刚给曦曦入的户），你这样好不好？你是个姑娘你得矜持点哦……”旁边的我，听着曦曦爸对曦曦的“教导”，看着他一副老父亲的慈爱模样，一种叫别的东西流淌在心中，无法言说，是叫“幸福”吗？

偷工减料了

女儿五个月。巴不得24个小时八爪鱼一样挂在我身上。只要几分钟见不到我，她就哭的梨花带雨，睁着小眼睛到处瞅着。我只要在家，她动辄伸个小手求抱抱，着实有点黏人。

针对这情况，家人都很纳闷也很郁闷。儿子小时候可不是这样，是我解释说，女孩儿相比男孩儿成熟早，感情也细腻……话音未落，儿子说：“妈妈，那你一定是哪里不对，肯定偷工减料了，否则我在你身上咋就看不出细腻来？”如此灵魂质问居然让我无言以对……我抱着丫头默默地走进了大卧室，关上门，告诉丫头阿娘很难过，丫头又唧唧呀呀的挥动着小手，好像在安慰我，我貌似也只能这样自我安慰。

有个黏人的女儿，还有个动辄打击我找不到北的儿子，生活处于水深火热之中，可是我怎么还甘之如饴？给人当父母都不容易呵！

小孩儿“冒话”

形容一个人说话不靠谱，常用“你咋和小孩子似的”来形容。直到今天，我才真正明白这句话的含义。

曦曦在爷爷怀里时间稍有点长，爷爷站起来换个姿势……总之她肯定是不舒服了，就清清楚楚的冒出来个“哎呀妈哟”来，清晰清脆，毫无违和感。我们先是一愣，接着哈哈大笑……联想前几天一着急就说的“哎呀”和“妈”，这个肯定是升级版喽。

六个多月的宝宝，脑子里都在琢磨个啥？还“哎呀妈哟”可真不是

吃亏的主儿，不过听着这如此生动又接地气的语言，我着实很激动。

扬眉吐气

上次回娘家，妈妈问曦曦会走了吗，我羞赧的说，还不会。好像会不会走也是我不悉心照顾的结果。妈妈似乎看出了我的心思，说，女孩走路晚了，好，一辈子不张罗。话音未落，爸爸对我说，这么说，你妈妈四个月就会走了。我大笑爸爸的狡黠风趣，接着又心酸难言。的确，妈妈操劳了一辈子，直到现在还在劳作，也怪我的没出息，不能让她颐享天年。

抱曦曦出去，听人家说自己孩子几个月几个月走的如何如何，一边心虚的笑着应对满脸慈祥的大爷大妈们，一边嗔怪，懒丫头，还不快点走，让阿娘也骄傲一下。

可能是因为母女连心，丫丫今天突然就会走了，而且速度极快，几乎就是一路小跑，大有一雪前耻、扬眉吐气之意。我也高兴极了，拉着丫头的小手，语调高八度的告诉所有人这个“振奋”的消息……像极了祥林嫂。

女人一旦做了母亲，诸如端庄、矜持、美丽、娇弱、文静这些词语统统不见了，所有的喜怒哀乐皆系在那个奶娃娃身上，目光所到、心之所念都是她。她的丁点儿变化都足以让母亲们如临大敌，于工作于生活，大有“不闻世间有汉”之意。

天下母亲大抵都是一个样子，自己可以没出息，自己的孩子万万不可没出息，自己差点，但自己的孩子一定不能比别人差。诸如“吃糠咽菜、砸锅卖铁”这样的词语每个父母都会用，也都用过。其实，我们急什么呢？万物生长自有规律，瓜熟蒂落才是正道，我们需要做的仅仅是等待，不慌不忙，不急不恼，微笑着看着他们的跌跌撞撞，听他们的抑扬顿挫，可不是人生一大幸事？

倘若太急，那人生岂不太没趣？

结尾语：生一个两个宝宝，目的却不是要他传承自己的血脉，也不是要他完成自己未完成的梦想（自己都完成不成，何苦为难孩子），而是和他一起长大，见证一个生命成熟和绽放，感受他的喜怒哀乐，默默享受这个神圣的过去。如果非得有祝愿，那就愿他一生顺遂，喜乐平安。



## 努力，未来

■经棚二中 贾书怡 付晓

生而自由，爱而无畏。美好的未来并不是想象就可以实现，他需要我们付出不懈的努力。梦想的翅膀需要我们自己安装，蔚蓝的天空需要我们自己遨游。自己的命运掌握在自己手中。努力，是梦想与现实之间的桥梁，是一种不服输的态度，是对自我的坚定。

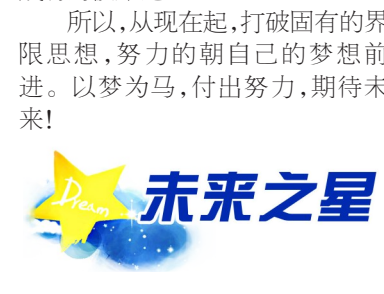
《凿壁偷光》，多么渴望读书的孩子，白天干活，只有晚上的时间能用来读书，可是家里的条件并不支持他，他没有放弃，他想尽一切办法努力读书，他在墙上凿开一个小洞，借着邻居家微弱的灯光读书，渐渐读完了家里全部的书。在这样艰苦的条件下，邻居的挖苦下，匡衡坚持，努力，在科技如此发达，生活在如此便利的时代中，我们又有什么不满足呢？又有什么理由不努力上进呢？

一个人的成功，在于99%的努力和1%的智慧。霍金不同于常人，却做出了影响世界的举动，他在患病之后没有放弃自我，执着坚强的与病魔斗争，霍金的一生是辉煌的，但也有坎坷的，他能够在阴郁的环境氛围内，找到自己心中的那束阳光，他主宰着自己的生命，拥有梦想。身残志坚，他并未因为自己的身体素质而自卑，他一直积极乐观，努力向上。霍金一生的历程，就是

努力向上真实的写照。一个人的成功，永远是靠自己的努力，没有人是用金钱堆积，都是用一摞摞书，一支支笔，一沓沓纸走向成功的道路。

如果把努力的结果比成一朵娇嫩的花，那么努力的过程，一定是勤劳的园丁向大地挥洒汗水。努力的过程中，是有汗水，有挫折，有辛苦也会有快乐，是我们努力超越别人的更好时机，也是人生的第一个转折点，“宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来”我们为何不在这时加把劲，使向成功的彼岸呢？

所以，从现在起，打破固有的界限思想，努力的朝自己的梦想前进。以梦为马，付出努力，期待未来！



## 扈跸至兴安岭有旨命登绝顶远眺恭纪

■清查慎行

甲帐辰旗紫逻长，极天晴色辨微茫。  
黄榆不断庭芳路，白日能消冰雪光。  
猎骑嘶风争北向，野鹰随雁亦南翔。  
西山苍藹遥相接，直似登临在帝乡。

赏析：红酒

清查慎行(1650年—1727年)，字悔余，号他山，赐号烟波钓徒，今浙江人，清代诗人，当代著名作家金庸先祖。

“甲帐辰旗紫逻长，极天晴色辨微茫。”“甲帐”本意是汉武帝所造的帐幕，而这里是指蒙古包。古代贵族用的翰儿朵富丽堂皇。《黑鞑事略》徐霍注云：“穹至草地时，立金帐，其制则是草地中大毡帐，上下用毡为衣，中间用柳编为窗眼透明，用千余条线曳住。”“辰旗紫逻长”也是表现出蒙古包的装饰富丽堂皇。延着长长的紫逻，把目光望到远处的天空，晴朗的天空露出一线光芒，即将天亮了。

“黄榆不断庭芳路，白日能消冰雪光。”颈联对仗工整。这个地方生长着很多的黄榆，一排排矗立在路两旁。明晃晃的阳光照在雪地上，白茫茫一片，晃的人睁不开眼睛，分不清哪个是阳光哪个是雪花。

“猎骑嘶风争北向，野鹰随雁亦南翔。”颈联描写的是景物，颈联开始描写动物。狩猎的人随呼啸的北风而下，天空中野鹰和大雁向南飞去，场面庞大，气势恢宏。好一幅蒙古族狩猎图。

“西山苍藹遥相接，直似登临在帝乡。”西山苍茫茫的云雾缭绕，雾霭相连。“藹”应该是“霭”仿佛站在了天庭之上。整首诗气势雄壮，风格劲健。那种“会当凌绝顶，一览众山小”的情感油然而生。不仅描写出了塞北特有的景色和风情。也表现出诗人对大好河山的热爱。

清查慎行曾三次随驾巡游塞外，沿途风土及所见均成诗作，每次御试古诗文词，康熙帝亲自定甲乙等，清查慎行总是被钦定为第一。只要有作呈览，康熙帝俱为称赞。因此，清查慎行深得皇帝器重，康熙四十四年，康熙帝亲书赐予“敬业堂”匾额。



水彩画 黄榆不断庭芳路 庞昭辉

甲帳辰旗紫邏長  
極天晴色辨微茫  
黃榆不斷庭芳路  
白日能消冰雪光  
獵騎嘶風爭北向  
野鷹隨雁亦南翔  
西山蒼藹遙相接  
直似登臨在帝鄉

清查慎行詩一首

辛丑冬月 董

书法任建学



散文

## 爱的谎言

■鲍敏杰

我喜欢吃鱼，每年过年都要买几样鱼儿。带鱼是最爱、是首选。它刺少、易烹饪、味道好。它也深受家人的喜爱。这不，临近年关，我买了一件中刀带鱼，大约五公斤。卖鱼的老板我认识，她说是深海带鱼，但我总感觉像人工养殖的。毕竟她是进货来的，所以我有疑虑。

每年家里洗鱼的任务是我，先解冻、再清洗、剖内脏、去头去尾、分段分类、包装储存，这就是洗带鱼的一个完整流程。这次在去头去尾的时候，突然心生波澜、感慨万千，我又想起过世的婆婆而心生涟漪、莫名伤感。记得一次，婆婆从农村来我家，正好赶上我洗带鱼，当我准备将鱼头鱼尾的部分扔掉时，婆婆说：“别扔，你

爸喜欢吃鱼头鱼尾。”当时，我非常不解，心想公公还年轻，那带鱼头长相丑陋、吓人倒怪，鱼尾纤细无肉、像极稻草，有什么吃头呢。婆婆看我一脸的问号，就说：“把鱼头用油炸干，香酥脆，补钙效果好好了。”说完，把我要扔的那包鱼头鱼尾细心地清洗好，装在一个塑料袋里，然后把它放在窗外的一个纸箱里。并叮嘱我，走时提醒她带上。至此，只要家中一清洗鱼，我就会把鱼头鱼尾留下来，留给农村的公公。

直到有一年，雪大封山，我们回不去，公公婆婆来不了。我留下的一包鱼头鱼尾，无法处置。想起婆婆的话，我就试着把鱼头油炸，炸干后，品尝。妈呀，这也太难吃了吧，根本就没有婆婆

说的香酥脆。再说那细如稻草的鱼尾，炸干后放在嘴里就变成了细粉末，无法下咽。突然，有如醍醐灌顶，我瞬间明白了婆婆的谎言。婆婆十八岁嫁到公公贫穷的家里，过惯了苦日子，从不浪费一点东西，在农村是一个勤俭持家的典范。正因为如此，她目不识丁却将两个儿子送上了高等学府。一想到这里，我心里酸酸的、眼窝热热的。

后来，每年我们回去都要给公公婆婆买鱼，回去洗鱼的任务仍然是我。鱼头鱼尾剪下喂猫猫或扔掉。婆婆也不再提留鱼头鱼尾的事情。有一次，我们回家过年。当炖大鱼时，婆婆亲切喊着我：“小敏杰，你来炖鱼吧，我怕她不好。”那清晰而爽朗的声音仿佛

还在。但一生节俭能干、满满母爱的婆婆却因病，于2005年10月17日过世了。直到现在，我仍不能接受婆婆过世的事实，总感觉她太远了，还心存幻想。有时候，耳边恍惚还会传来她亲昵唤我的声音。碰到年纪相仿、个头相近、长相相像的女人，我都会驻足，真希望婆婆从天而降，能有机会让儿女们尽孝心、享受儿孙绕膝的天伦之乐。

如今，年关已近，婆婆的音容笑貌又浮现在眼前。尘封的往事又悄然被打开，时而清晰、时而模糊……但关于鱼头鱼尾的故事，永远留在记忆中，因为那是婆婆善意的谎言，那是婆婆深深的爱……