

灯火照亮回家路

◎程中学(河北张家口)

灯火可亲。灯火是暗夜里的希望，是照亮无数夜行人回家的心灵航道。

还记得小时候上学，我家离学校很远，需要走十多里的路。我们几个村里一起上学的孩子总是结伴而行，往往天还没亮就出门，回到家已是夜深沉沉，父母轮流在半道上接我们。有同伴，一路上说说笑笑，摸黑走道也不觉得害怕和寂寞。好在我们走得并不是山路，而是可以过拖拉机的土路，虽然一下雨就泥泞不堪，但在那个年代已经是比较好的路了。

那次，天阴得特别快，怕下雨，我们紧赶慢赶深一脚浅一脚往家走。忽然，身后传来了汽车的声音，我们很自然地走在边上，让出能让车开过去的路，脚步却没停下。车离我们越来越近，我们谁也没停下，反而借着车灯看清路走得飞快。奇怪的是，那辆车迟迟没有开过去，而是缓缓地跟在我们身后。我们内心诧异，甚至闪过一丝丝不安。不知道走了多久，直到借着灯光看到不远处有家长来接，我们才长长松了口气。当车从我们跟前开走，家长连声向司机说“谢谢”。司机还向家长解释：“本想载孩子们一程，又怕吓着他们，以为我是坏人，那更不好

了……”听着他们的谈话，我们才明白，原来，那小车司机是用车灯为我们照亮回家的路。

我去过住在二十里外大山里的姑姑家，她家住在半山腰上，一路爬行，蜗牛一样，一不小心就有掉下山沟的危险。赶一次集光走路都要走半天，生活在那里的小孩子更可怜，他们上学走得比我们更早，上下学的路更加崎岖艰险。我有次因为字写得太乱被老师责备，就逃学去姑姑家，一路上边走边玩，像被放飞的小鸟，丝毫不觉夜色已经降临。最后只能摸黑走山路，不知不觉和当地放学的孩子们走在了一起。因为爬山实在太累，体力不支的我怂天怂地直怂那鬼地方，好在那几个孩子并没扔下我，故意放慢了脚步陪我走，他们指着前方隐隐的灯光鼓励我，说有灯光的地方就是到家了。

漆黑的山林阴森森的，阵阵冷风和林间奇怪的虫鸣鸟叫令我毛骨悚然。好在有远处的光亮召唤着，为我增添了不少前进的勇气和信心。待我走近那处光亮，发现并不是姑姑家，也不是任何一个孩子的家。原来，为了孩子们能顺利回家，住在山里道路旁的几户人家都会把院子里的灯点亮，为孩子们照亮回家的路。

这是多么朴实而温暖的情怀。暗夜中的每处灯光，都让我如遇亲人。自那次逃学之后，我变得坚强起来，懂得了山里孩子求学更不容易，更加珍惜自己拥有的一切。

君子菜

◎靳小倡(河北廊坊)

瓜同病相怜起来，自虐式地吃了一口又一口。渐渐地，竟不觉得苦了，反而有种甘甜。

“这苦瓜，原来还挺好吃。”放下碗筷，我情不自禁地说。“是啊是啊，先苦后甜嘛！”母亲赶紧接着我的话，然后瞅了我一眼。我明白她话里的意思，可我仍然觉得，别人“十年寒窗苦，一朝天下闻”，我却在家里傻待着，心理上很难接受。

“你知道，苦瓜还有个别名吗？”一旁一直没开口的父亲说。我好奇地看着他，摇了摇头。父亲说：“苦瓜还叫‘君子菜’，它再苦，也不会苦到别人，和它一起炒的或烧的菜，都不会沾上它的苦味。”

我一愣，父亲说得好像对，刚才的鸡蛋就没有苦味。忽然，我明白了父亲的意思，他是想说，再苦也要乐观地面对生活，带给周围人快乐和欢笑。而母亲则给了我一个遥远的希望：现在苦，以后会很好、很甜。

通过一盘苦瓜，沉浸在落榜痛苦中的我明白了父母的良苦用心，豁然开朗，哪怕是没考取，生活要继续，快乐也要继续。

事实证明，父亲和母亲说得没错，我通过复读考上了梦寐以求的大学，找了一份不错的工作，更因为开朗的性格而人缘颇佳。从此我有了一个习惯，在炎夏或者心情不佳的时候，都要炒上一盘苦瓜，告诉自己——先苦后甜，做一个“苦瓜君子”。



每年夏季，我的餐桌上总少不了苦瓜，炒的炖的烧的，换着花样儿上。其实曾经我受不了那苦味儿，对苦瓜是一口不沾。爱上苦瓜，是那年高考落榜之后。

那年名落孙山，于我，像天塌了一样。尤其看到考得好的同学们在准备行李去上大学，我却按照父亲的吩咐去商场站柜台，心里像被重锤锤了一样，接着便病倒了，高烧不止。

母亲见我这样，忧心不已，却又不知道该怎么安慰我，只能每天不重样地做饭给我吃。那天，母亲做了苦瓜炒鸡蛋，我皱起眉头，母亲劝我：“吃一点儿吧！”我摇头，对母亲说：“我不吃苦瓜的。”

母亲轻叹了一口气，想了想还是说：“你看你，满嘴的溃疡，苦瓜清火的，吃一点儿。”母亲苦口婆心地说，我才勉强吃了一口，放在嘴巴里细细地嚼着。唉，真苦！但和我当时的境况是如此相似，不免和这苦

豆角焖面

◎乔凯凯(河南焦作)

有一些食物名称本身就带着鲜明的地域特色，如东北的锅包肉、西藏的酥油茶、陕西的羊肉泡馍、云南的过桥米线、广西的螺蛳粉等。这些食物可以说是当地的名片，一上桌，除了色香味俱佳的享受之外，其背后所代表的深厚文化和渊源历史对食客来说也是一种精神上的补给。

豆角焖面也是这样。一听名字，大致可以猜到来自北方，毕竟面食以北方居多，而豆角又是北方广泛栽培的大众化蔬菜之一，两者组合起来，便可基本确定是北方的一种食物。确实，豆角焖面是北方地区常见的传统特色吃食，尤其是地处中原的河南。

焖面是利用水蒸气将面条和配菜焖熟，故称焖面，又称卤面、蒸面。在配菜上也有多种选择，蒜薹、豆芽、芹菜都可与之搭配，不过因为豆角四季上市、比较普遍，而且脆嫩可口，老少皆宜。久而久之，便成了固定搭配，继而堂而皇之地以之冠名。

能成为民众普遍喜欢的食物，在做法上一定简单、快捷，选材上不必苛刻，也不需要专业高超的手艺，否则注定曲高和寡，缺少热热闹闹的烟火气。豆角焖面的做法相当简单，豆角洗净去丝，或斜刀切段，或用手掰成段，油热后入葱蒜爆香，放入豆角，再加入各种调料翻炒，之后倒入清水没过豆角表面，把面条散开均匀铺在

豆角上。盖上锅盖用中小火慢慢焖，至锅中水分快要收干时，撒上葱花或者韭菜，淋上一点香油，搅拌均匀即可。当然，这是最基础的做法，算是素面。还可以根据个人口味加入炒鸡蛋，喜欢吃肉的也可以在炒豆角之前加入五花肉翻炒，增添了肉香的焖面，更有一番美妙的滋味。

做好的豆角焖面趁热食用，面条筋韧，豆角鲜嫩，咸香味浓。放凉之后再吃，也丝毫不影响口感，反而更加清利爽口。这也是它长期霸占北方民众夏日餐桌的原因。炎炎夏日，捞面难免吃得人汗流浹背，饺子做起来稍显麻烦，习惯了面食的胃又总觉得米饭之类的不够服帖。此时，捧一碗香喷喷的豆角焖面，再来一碗放凉的鸡蛋疙瘩汤，心满意足地打个饱嗝，可以开启舒服惬意的午睡时光了。

追溯起来，焖面的历史有2000多年了。据说，在很久之前，河南洛阳城东的白马寺香火很旺，上香拜佛者众，远路者自然在此地就餐。因为焖面制作简单，没有汤汤水水，吃起来也方便，所以当时街道两旁有很多人摆摊叫卖，一时极盛，便传播开来。相比声名远播的河南烩面，豆角焖面的名声确实不那么响亮，在富丽堂皇的酒店里难觅其踪，仅出现在凡俗的街头巷市中，如隐居于街市的高人，不慕名利荣华，独独给寻常百姓以温暖和慰藉。



夏夜撸串兴味长

◎汪小科(湖北武汉)

夏夜，我迎着晚风在街边漫步，欲卸下一天的燥热与疲惫。忽然，一股浓香飘来，我循着这香味走去，走着走着，便望见一片烟火气满满的夜宵排档。

那撩人的气息吸引着我不停靠近，随后在一家人气最旺的店坐了下来。服务员热情地走过来，给我推荐起店内最火的菜：脆皮烤鱼、香辣小龙虾、炭烧牛蛙、猪肚鸡煲……听菜名，都很诱人。就在我犹豫不决时，邻桌的烤串啤酒、毛豆花生，还有食客们谈笑风生的瞬间勾动了我的心弦。我对服务员说：“给我上和邻桌一样的！”不一会儿，服务员就端来了几摞烤串、几瓶啤酒，还有若干凉菜。我正要开怀品尝，突然发现服务员给我上的烤串与邻桌的不太一样。仔细瞧了瞧，发现我这桌多了烤甲鱼和烤螃蟹。

我暗自欣喜：这家店的服务真贴心！让我能吃上和别人同样的美食，还有意外惊喜，人总难拒绝被偏爱。我不禁大快朵颐起来……即使无人做伴，也吃得津津有味，配上扎啤咕

噜下肚，爽到不能自己。其他桌的食客们更嗨，撸串喝酒，唱歌划拳，甚至在桌前以舞兴助酒兴，我一边吃着喝着，一边看着，时而也哼上几段小曲助兴，不知不觉，便融入这市井的烟火味里，心神俱醉。

到了午夜，这家店客流不减，人气更旺，更丰富的烧烤品种呈上食客们的餐桌。烤田螺、烤花甲、烤牛油、烤脑花……让人目不暇接。许是被周围热烈的气氛所感染，不知吃了多久，我略有饱腹感，但唇齿间仍觉意犹未尽，想再点一份烤花甲。这时，服务员却走过来说：“不好意思，今天店里的花甲卖完了。您明天再来，保准让您吃个够！”虽然没吃尽兴，一想到明天能“补”回来，又不觉得遗憾了。

第二天，当我吃到七八分饱时，店家旺销的食材又售罄了，有些顾客也和我一样不能尽兴而归。后来，我们这些时常“欠一口”的食客经常来这里撸串、畅饮，渐渐成了朋友，聚在一起撸几根串，小酌几杯，好不惬意。

后来我才明白，这家店之所以客似云来，是因为差异化服务和“饥饿营销”。正是这种商业智慧的妙用，让这家店成为夜市中一道奇丽的风景线。同样地，我们每个人也可以挖掘自己的独特价值，怀揣“未满足之心”，积蓄“圆满”之力，活出更加精彩的人生。