

开江羊肉格格

□林佐成

有好酒的老者，进了面食店，会叫上一两个羊肉格格，舀来二两老窖白干，边吃边喝，不时与周边的老者搭讪，不慌不忙，一副怡然自得的样子。

开江羊肉格格无疑是开江第一美食。据清同治八年版《新宁县志》考证，开江羊肉格格起源于西汉初年，由舞阳侯樊哙屯兵峨城山时所创，后兴起于清乾隆年间。

开江羊肉格格蒸笼小巧，这种仅有小蛋糕大的蒸笼，选用本地白夹竹、水竹等编制，竹材质地坚硬，韧性好，经久耐用，更重要的是保证了羊肉的鲜嫩。小巧的蒸笼，自然容不下多少羊肉，但量小而精，须选六七月大的仔羊肉，将其切成条，加入适量食盐、料酒、豆瓣、菜籽油、米粉、大蒜、老姜片等佐料装入小蒸笼。

装好羊肉的小蒸笼，一格一格往上扣，扣上10多格，形成高高的一摞，一只普通蒸锅一般可放八九摞。格格透气好，待蒸锅里的水烧开后，蒸上3-4分钟，香气四溢的格格便可以食用了。

或许是羊肉格格太小，上不了

大雅之堂，餐馆的菜单上，几乎见不到它的影子，倒是小食店，时时可见它的身影。在开江县城，那些出售面条的早餐馆，几乎都能看到蒸锅上堆码得如参天宝塔、出土石林般的羊肉格格。食客们一边津津有味地品着格格，一边挑着面条。

名列达州十佳名小吃的“周记羊肉格格”第三代传人介绍，她家自上世纪80年代中期开始经营面馆时即推出羊肉格格。几十年来，面馆从老街搬到新街，生意一直火爆，许多食客都是冲着羊肉格格而来的。羊肉格格在县城广受欢迎，在乡镇同样如此。任市街道近20家早餐经营面食的小食店，几乎家家都有羊肉格格。老字号“唐菊儿羊肉格格”，店面虽陈旧简陋，但前去品尝羊肉格格的食客络绎不绝；天师的“天师黄格格”，备受当地人喜爱，一到腊月，逢上赶集，每天销售数百个；普安街道老字号“朽朽餐馆”经营的羊肉格格，常供不应求。

开江羊肉格格风味独特，加之能补虚祛寒、温补气血、益肾补衰、开胃健脾等，越来越成为开江人喜爱的一道美食。

看露天电影历险记

□宋海红

在我的童年时代，农村的文化娱乐十分匮乏，能看场露天电影就是我最大的愿望。只要听说大队要放电影，没等到放学，我的心就像放飞的风筝一样，早已飘到了放电影的地方。为了看电影，不管有多远，我都愿意去。为了看电影，有一次我险些和家人失散，至今回想起来还心有余悸。

那年暑假，父亲去淮安师范培训，母亲带上我和弟弟去外婆家玩。碰巧那天外婆家所在的大队放电影，听到这个消息，我高兴得像一只快乐的小鸟叽叽喳喳。刚吃过晚饭，夜幕还没降临，母亲和小姨就带上板凳，牵着我弟弟的手，随着成群结队的村民匆匆地向放映地走去。

场院上人头涌动，欢声笑语。一块正方形大白布的四个角已经被固定在两根木桩上，银幕下还安装了高音喇叭。即使是晚上，天气也很闷热。等待的时间很煎熬，母亲抱着弟弟，小姨抱着我，她们用扇子不停地为我们扇风赶蚊子。即使这样，还是有蚊子时不时地咬我一口。尽管很痒，但为了看场电影，我也强忍着。

大约过了一个小时，不远处响起了发电机的声音。场院顿时一片通明，孩子们兴奋地高呼起来，有的在场上跑来跑去，还有的把手伸到光柱里，想在银幕上留下自己的“杰作”。

放映开始后，场子光线暗了下来。来迟了的人只好站在凳子上，有的小孩还骑在大人的肩膀或脖子上。那时的电影大都是战争片或谍战片，也是我特别爱看的。当片头八一电影制片厂散发着光芒的红色五角星标志一出现，大家就会莫名地激动。那天观看的电影是《狼牙山五壮士》。我们看得正揪心时，突然狂风大作，不久便电闪雷鸣。6月的天，像小孩的脸说变就变，转眼间就下起了倾盆大雨。大家顾不上看电影了，纷纷落荒而逃。小姨一不留神没抓住我的手，我被匆忙躲雨的村民冲散。

我被吓懵了，心里特别紧张，只好紧紧地抓住一个男人的衣角，随着惯性向边上挤去。小姨和母亲望着黑压压的人群，不见我的踪影，急得哭了起来。

正在此时，父亲恰好从淮安赶回家中，听邻居说我们去了外婆家，他便骑车匆匆向外婆家赶来。到了外婆家，得知我们去看电影了，父亲担心下雨，又连忙赶了过来。刚到放映场，豆大的雨点就打湿了父亲的全身。

当母亲告知他我被人群冲散时，父亲急坏了，一句话都没说，猛地冲进人群，瞎摸着一个小孩，抱起来大声问：“你是海红吗？”幸运的是，父亲摸到的小孩就是我。听到父亲的声音，我悬着的一颗心终于放了下来，却哭得更厉害了。

一般情况下，看完头天晚上的电影，第二天这场电影便会成为大家议论的话题。可那场“惊险”的露天电影，却成了第二天大家议论的“新闻”。据说，有两个小孩因为被踩踏而进了医院。

母亲越想越后怕，她感叹地对父亲说：“要不是你及时出现，真不知道会出什么事！”从那时起，父亲不在家时，母亲再也不敢一个人带我去看电影了。

不久，乡电影院建成，方便了村民就近观影，也避免了大家淋雨。

儿时看露天电影的情景已经过去很多年了，那次的惊险经历，如同烙印一样深刻于我的脑海，成为我难忘的记忆。

楼顶菜园

□王成志

体味“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的意境。

楼顶菜园子，带来的不仅是新鲜的蔬菜，更是全家人的快乐。菜园子除了有陶渊明桃花源似的安宁，更有李清照笔下的绿肥红瘦、姹紫嫣红。

特别是每天早上起来，最开心的事，就是跑到充满生机的菜园子里看看，顺便浇浇水、扯扯野草、捉捉虫子，收摘一点鲜嫩蔬菜。清晨的阳光照在箱垄间，辣椒的白花，豇豆的蓝花，茄子的紫花，各种花儿的幽香，沁入心脾；蔬菜叶片闪烁着翠绿的光芒，菜园里处处充满泥土的气息。

每次劳动流汗、舒展筋骨，享受了抬头看花、低头种菜的快意，还收获了嫩芽冒出时的惊喜、抽枝展叶时的愉悦、采摘蔬菜时的满足。在楼顶菜园子种菜，尽是幸福的瞬间，平凡的日子有了甜蜜的期盼。

初夏温暖的凉风，吹蓝了天空，吹绿了大地，也吹绿了我家的菜园子。经过几个月的辛苦劳作，快乐的“农夫”生活有了满满的收获，菜园子变得生机勃勃、绿意盎然。肆意生长的藤菜、鲜翠欲滴的四季豆、滋味浓郁的西红柿、硕大水灵的黄瓜、青翠嫩绿的丝瓜，样样都令我感慨不已。

一分耕耘一分收获。我们提上菜篮子，将“胜利的果实”装入篮中。掐了四季豆、摘了黄瓜、采了辣椒，收获一波接一波。采摘了几篮子瓜果蔬菜，我们动手择菜、清洗、切菜，直到最后一道工序——烹饪。在一家人的相互合作下，洋芋四季豆箜饭、青椒炒肉丝、土鸡蛋焖炒黄瓜、番茄蛋汤……一道道美味出锅啦！

第一次品尝亲手种植的蔬菜，我十分兴奋。用腊肉颗粒和着洋芋坨坨以及四季豆，在铁锅里炒香、焗黄，然后盖上半生不熟的饭粒箜香蒸熟，起锅时，干饭油渍渍的、香辣的，还有锅巴的焦黄、腊肉的油渍，混合着蔬菜的香甜，给了我特殊的乡愁味道，令人垂涎欲滴。

我一口气吃了两大碗洋芋四季豆箜饭，还舍不得放下碗筷。那滋味、那感觉，真的是不摆了。

自己种的菜，是独一无二的，每天躬耕劳作、收获成果，与家人共享成就喜悦及个中滋味，是用钱买不到的。

我觉得，有了这块菜园子，便有了一方幸福的天地，有了一个陶冶情操、放松心情、享受快乐、分享收获、回味农耕文化、寄托农耕情怀的场所。

我的菜园子，我的快乐天地。

“七(吃)个格格，七(吃)碗面。”这是形容开江人吃羊肉格格的一句俏皮话。

开江人早餐到餐馆里吃面，必叫上一个两个甚至多个羊肉格格。如果独自去面馆，进餐者多会点格格，一边吃格格，一边等面条，也有人将格格往面条碗里一倒，然后有滋有味地吃起来，面条有了臊子再加上羊肉格格，吃起来别有一番馨香。

如果是三五好友进面馆，餐馆老板会主动给每位顾客先端上一两个羊肉格格，进餐者便根据喜好，或在格格上撒上少许花椒面、辣椒面，或撒上葱花、香菜等，然后边吃边摆闲谈。那些意犹未尽者，总不忘在吃完格格后，叫声老板“再来几个”。跑堂者又端来三五个，直到大家吃得心满意足，才各自叫上面条。

2020年底，我买了一套二手房，宽敞明亮，舒适雅致，小区环境特别优美。我本想将自家空旷的楼顶设计打造成一个个小小的屋顶花园，可看到邻居们在楼顶种花栽果，屋顶绿意满满，于是跟家人商议，可否把这块空地打造成一个菜园子？

家人说，楼顶一块巴掌大的地方，能种点花草草就好了，还能成为菜园子么？我觉得能啊，种花草、栽果树固然很好，但骨子里的农民习性，使我更喜欢种菜栽瓜。因为花有花的姿态，菜有菜的美好。

种菜，一样是绿色，一样会开花，不同的是，除了收获美丽还有果实。小小的菜园子，一年四季种的瓜果蔬菜，不仅可以观赏、可以食用，还能净化空气，调节空气湿度，让环境变得更舒适。

全家人统一意见后，说干就干。硬化地板、运来肥土、买来篮子箱子和罐子，接上自来水管，躬耕劳作、辛苦打造，很快就整理出一块规范、干净的菜园子。我和家人也做起了快乐的“都市农夫”，菜园子成了一家人的乐土。

每天下班回来、节假日或早上起床后，我就爬上楼顶菜园子，播种、盖膜、浇水、除草、施肥、捉虫、搭架、驱鸟……体验农耕、参与劳动，