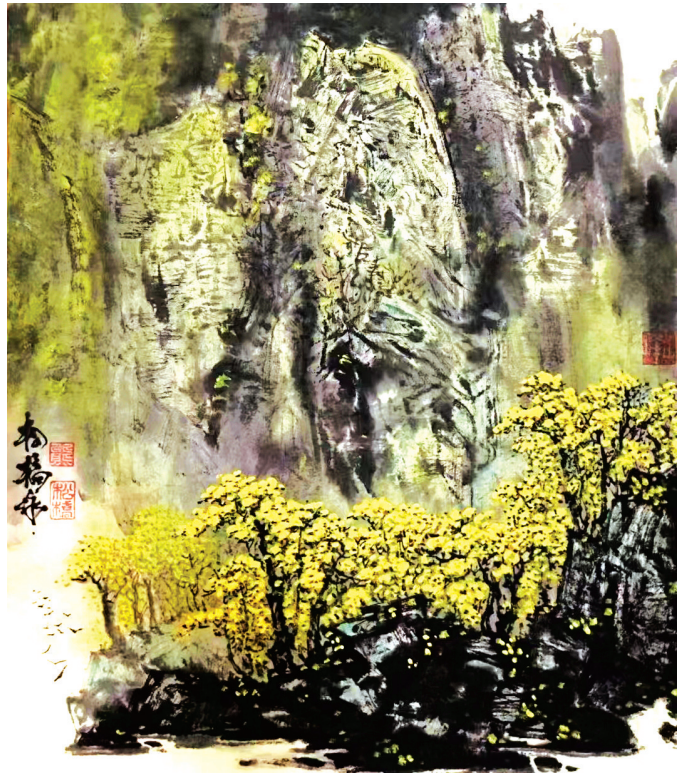




《白鹿秋色》
作者:陈绍斌(76岁)
武昌区南湖街道都市桃源社区



《俏》
作者:邹翔(56岁)
武昌区首义路街道长湖社区



△《山水》
作者:熊松桥(65岁)
硚口区荣华街道
荣西社区



△《光阴寸金》
作者:石维林(72岁)
洪山区张家湾街
道金色城市社区

吃饭趣事

不久前,我陪家人到哈尔滨旅游,一日三顿多在餐馆点餐。

“老板,来一个炒三丝。”看完菜谱,略加考虑,随即点选。端上桌时,炒干张丝、土豆丝、芹菜丝,装在一个大圆盘里,堆成小山似的。仔细观察了下,坐在我旁边两个长得结实的小伙子,就点一个小鸡炖蘑菇,喝着啤酒,不亦乐乎!这里菜的分量十足,令我长了见识。

老板用大碗盛满米饭,非常实诚,装满后还用饭勺压了又压,按了又按。当我在五六米外看到餐馆老板盛满米的标准动作时,不由得大声喊出方言:“‘赶’一些!”人家不光听不懂,反而误解了,又加了一勺子饭。我急了,做了个减少饭量的手势同时重复“饭多了,饭多了!”这样,老板才明白,马上换了个中等碗装米饭。正好,邻座的一位东北女士看到这一幕也乐了。

那日,我们从东北虎林园游玩后,正是晚饭时间,尽管吃了自热饭,但仍有饥饿感。于是,女儿把我带到住宿酒店附近一家餐馆进餐,尝鲜特色菜——锅包肉。48元的锅包肉一上桌,顿时我眼睛一亮:金灿灿一块一块叠加的肉,堆起来一大盘。我找老板要来打包盒,提前将大部分菜品装入盒内留存。酸甜口味的锅包肉,外酥里嫩,油而不腻。除了品尝的几个东北菜外,哈尔滨美食还有很多,比如,香浓味美的铁锅炖、热气腾腾的砂锅坛肉、外酥里软的炸茄盒,好吃、喜欢。

我们回到酒店后,和当地的服务员唠起天来方才知晓,原来在哈尔滨,几乎每一家餐馆的饭菜都是大碗大盘。

天南地北,美食里藏着满满烟火气,一起吃饭即可交四方友、迎八方客。

汪继生(70岁)
洪山区梨园街道武铁佳苑社区