

努力加餐饭

作者：日月草

弃捐勿复道，努力加餐饭。——行行重行行

前段时间朋友送来了一袋大米和一小袋香米。盛情难却，便收了下来。可做出来的米饭太粘牙，头疼怎么吃完。忽然想起，家里还剩有一点大米，因为吃起来太硬，一直被冷落在角落里。索性把这几种米加在一起，看看怎么样。

一杯新米，大半杯旧米，再加小半杯香米。淘洗两次，米粒在手指间滑动，已经闻到了香米的味道。重新换好水，泡上半个小时，便可以让电饭煲工作了。不知不觉中，厨房里飘起了香气，米饭熟了。再等上半个小时，打开饭煲，就看到颗颗晶莹，粒粒饱满的米饭了。舀一勺放进嘴里，米粒嚼起来软糯却又富有弹性，又不是很粘牙，还带着自然的米香。第一次有了没有菜也可以吃几碗的念头。心情便也跟着好了起来。

想起小时候米饭焖糊了，妈妈说加几段葱，糊味就会去掉很多。如今倒是很少焖糊饭了，只是偶尔会因为想换个口味而买到不喜欢的米。其实也没什么大不了的，换一下做饭的方法就好了。

世界在变，可我们想要的生活并没有变。虽然我们经常会弃捐勿复道，但别忘记努力加餐饭。从一双筷子，一碗米饭开始，做最快乐的自己。只要吃着高兴，便是人生中的一个小完美了。