太平洋的季风吹过东北大地

田地里，残留着几个月前收获的痕迹，冬季的风卷过，，为水面蒙上一层薄纱。

早起的徐师傅正在为远道而来的客人准备一道拿手菜“琥珀”米。

舀米，入锅，徐师傅熟练又带着一丝倦意地准备着。半年未用的镊子被徐师傅轻轻一吹，从尘封中解放，抓去了早市上的米中的小虫。为了增加蛋白质，徐壮士特地留下了几只大只的米虫，再点缀一点吸饱了血的蚊子，使营养更丰富。1:100的稀释敌敌畏加入米中让虫子失活而安定。徐壮士认为敌敌畏可以起到增进食欲的作用，因为徐师傅小时候常听的歌谣里这样唱到：“敌敌畏，敌敌畏，好喝又开胃。”

矿物质对人体也很重要，没有学历的徐师傅认为高能中子对保持健康有作用。撬开了隔壁核武研究所的大门未果后，徐师傅在隔壁的一家肿瘤医院的设备里面发现了一些镭，加入米中，淘洗，辐射在锅中荡漾。

灰中透白的米放入炒锅，徐壮士换上了久违的天线宝宝和七个葫芦娃联动T恤，香蕉君的同款内衣，旺仔牛奶小围裙，蔡徐坤的假发。用精神小伙的热情创造出充满了社会主义精神的美食。

食物的装备热火朝天的进行着，徐师傅用着劳动人民的经验，智慧与热情，气沉丹田，运气，用马保国的气势将在喉中发酵了十余年的陈酿“琥珀“释放出来。”啊-咳-呸！“随着那清脆的一声，米饭包裹，交融在一片澄黄的晶莹中。

停刀落铲，大功告成。徐师傅把黄痰炒米**“**琥珀“米装好盘，用婀娜的步姿送到客人面前。等候多时的老八摁下了开播键，用臭豆腐和腐乳调出了魔幻的味道。”兄弟们，只有你们想不到没有我老八做不到，干了，兄弟们！呕~“

风萧萧兮

易水寒

壮士炒饭兮

吃了就完