

朝花夕拾

# 辣椒给予的幸福

□崔启昌

俗话说：四川人不怕辣，江西人辣不怕，湖南人怕不辣。胶州湾畔的青岛人对于辣味是啥感觉？这事搁早些年说来有些不好意思启齿。举个例子：青岛人去酒楼食肆吃火锅，往人影未见声先到，大呼小叫地嚷着微辣、微辣。等到人家店员按微辣要求点碳生火至锅沸菜熟时，试探着执箸夹菜，八成是刚碰到舌尖儿吧，青岛人就会有些夸张地龇牙咧嘴、面面相觑，继而大汗淋漓，或者眼泪汪汪。微辣竟能如此，要是如川黔湘赣的食客那样直面真正的辣滋味，青岛人肯定会愧对满桌佳肴，说不定早就唯恐避之不及地逃之夭夭了。

辣椒在烹饪界地位很高，用它做调料据说可去腥膻、解油腻。从饮食角度讲，由于辣椒素的作用，辣椒能刺激唾液分泌，使人增进食欲。此外，辣椒还可以促进人体血液循环，让人兴奋，提振精神。从医学角度看，辣椒具有温中下气、开胃消食、散寒除湿的作用。据说常食辣椒的人，很少得风湿性关节炎和冻疮。照理说，青岛人大多住在海边，而海边湿气重，多吃些辣椒有益无害。可是，甭管把辣椒说得怎么天花乱坠，青岛人就是无动于衷——爱咋的咋的，任你食材地位高到天上去，就是不稀罕！

原产于中南美洲热带地区的辣椒，在种植面积上越来越呈燎原之势。想这“俨似秃笔头”的小小辣子一乘声



人间烟火

名远扬的丝绸之路，从西亚经中亚进入新疆、甘肃、陕西等地，率先在西北落地生根；二经马六甲海峡进入中国，在云南、广西和湖南等地开花结果，然后逐渐向全国扩展，到现在，偌大的中国几乎没有辣椒的空白地带了。

作为一个不擅吃辣的青岛人，我领教过若干嗜辣者的真功夫。湖南人将白花花的大米饭用辣椒酱染成吓人的紫红色，风卷残云，汗流浹背，一通狼吞虎咽，米干碗净。四川人把一铝盆泛着油花亮光、溢着辣香气味的鱼头汤仰脖咽下，抹了额头上的汗珠子，竟还高呼：“再来一盆，别忘多搁些辣椒和花椒！”江西人临近午饭时，常从衣袋里掏出掖藏的干辣椒嚼嚼着安抚饥饿了的肠胃，细嚼慢咽，津津有味。

近几年，因私旅或公差，我到过南方多座城市。每到饭点，总有一事犯难：愁着吃含辣的东西。而以不敢吃辣为由，央求店家捣弄几碟小炒上桌时，得到的多半是“离了辣椒，厨师炒不得菜哩”的答复。无奈，经常是随口要碗蛋炒饭，再附上几方齁咸的臭豆腐，拌一盘姜汁皮蛋，急急扒拉着吃了拉倒。

有一年正月，和朋友结伴去江西婺源看油菜花。彼时，青岛还是白雪覆地，而婺源已然燕舞莺歌、花香馥郁了。登高望远，满眼鲜艳，真真滋润了好心情。愁就愁在饮食上，沿婺源县城大街小巷几乎寻了个遍，酒楼食肆炒菜一律含辣。“微辣，行吗？”商量的口吻，换来的只是微笑和摇头。三天，除了泡面、榨菜，最幸福的一顿是与朋友一起说服街边的一农家宴，让我们亲自下厨，急火爆炒了青苔菜。炒菜时只把葱姜蒜当调料，一丝辣椒没搁，鲜香在厨房缭绕撒散，食欲愈发肆意，

每人两碗米饭一盘菜，吃得那叫一个熨帖！

说青岛人不吃辣现在看来不准确了，这也倒是顺应了一种借鉴、演变、传承和发展的规律。如今的社会进步快，舌尖上的美味以及由美味带来的幸福，往往来得很自然。比如青岛人爱吃辣炒蛤蜊，那真是一绝。蛤蜊本来极鲜，清蒸或水煮便是上好菜肴。油热，加葱花、青红辣椒爆炒，至蛤蜊开口时再加香菜末，出锅装盘。你尝尝，这味道鲜中泛着淡淡的辣滋味，谁都享用得了，且谁都说好。“这是辣椒给予的幸福。”有位市民接受采访时说的这句话，道出了青岛人的心声。

如今，青岛人已不再谈辣色变，不再遇辣拒吃，这都得感谢社会的发展。这些年，每遇饭点，青岛的街巷间会有渐浓的辣椒香弥漫，溜达着瞅瞅，什么辣子鸡、剁椒鱼头、麻辣香锅之类以“辣”为主调的菜品举不胜举，饕餮一碗美滋味的也不光是年轻人，耄耋老人落座入席当食客的大有人在。

学者符中士先生在《吃的自由》一书中说：“长期大量吃辣椒，人自然要勇敢刚烈。勇敢刚烈的程度，似乎与吃辣的辣度成正比。”他拿湖南人作比较，说嗜辣如命的湘中山民，比辣得温和的湘北湖区农民火气就足得多。符先生认为，这种辣椒培养出来的民风，会影响到社会的方方面面。瞧瞧，吃辣椒还有这样的功效呢。

我觉得，吃惯了生猛海鲜的青岛人，随着社会进步的节拍，不妨渐进地跟辣椒周旋一番，斗一斗，让血脉更加通畅，让意气愈加飞扬。时间一长，成了习惯，说不定会体会到辣椒给予的更多幸福哩！

# 碗中春天

□丁福军

又软又韧，自有其清新的柔婉。

提前泡好葱姜花椒水，将麦蒿切碎，将少许提味的韭菜切碎备用，再把适量的葱花、大姜切碎备用，将五花肉切成碎丁，跟鲜蛤蜊肉、汁混合。随后，把提前泡好的葱姜花椒水，一点点加入混合的五花肉蛤蜊肉中，并顺一个方向轻轻搅拌均匀，将之前切好的葱花大姜末置于五花肉蛤蜊肉上，再将炸好的花生油浇在葱姜末上，顺同一方向轻轻搅拌均匀锁住水分，再与切碎的麦蒿韭菜混合，并加入适量精盐、生抽、蚝油等，再次搅拌均匀后，饺子馅就完成了。

当一只只吃饱馅的小元宝饺子出锅后，透过饺子皮，也能看见元宝肚里的绿意茵茵。女儿吃了一口后大发感叹：“原来世间真有美味啊！”她以前每餐顶多吃十一二个饺子，而这次却吃了满满一盘，足足二十个！麦蒿不仅仅是野食美味，更是一味神奇的中药。有部医书上说，麦蒿有泻肺平喘、行水消肿、清热解毒、养肝利胆、润肺祛痰、清热祛湿、清肠排毒、强心利尿的功效。另外，麦蒿对疟疾亦有超强的预防作用，所以人们喜欢食用麦蒿，也就

不足为奇了。

由于时令的局限性，要想吃到真正美味地道的野菜，一定要和春光赛跑，紧紧跟住各种野菜的最佳生长期，切勿错失剜挖采摘良机。“三月茵陈四月蒿，五月六月砍柴烧”，农谚说得并不无道理。就这样，空闲时间，我不放过任何跟大自然亲近的机会，所以荠菜、婆婆丁、山菜、狗爪菜等，一一上了我家餐桌。它们各有各的妙处和味道，尤其是荠菜，不愧是野菜中的“当家花旦”，我独烧了一款荠菜羹，将荠菜和海蛎子汤肉混合，加少许鸡蛋液，去去海蛎子的腥气，温火慢煮二十分钟左右出锅。此时，不用说吃，单闻那味道，就令人垂涎三尺。而真正入口后，那感觉更是美妙到让人无法用言语形容，只好凑一句：一匙入口，三春难忘！



# 琅琊放歌

## 春雨的秘密

□刘培蕊

春天的序幕  
可以在一场雨里拉开  
也可以在一场雨雪里  
大醉一场

雨从云层深处滴落  
带着方言和种子  
在泥土里窃窃私语  
陌路尘飞

院子里的木栅栏  
已挡不住这些秘密  
雨渗入泥土  
岁月散落成泥  
种子翻了个身  
竖起耳朵倾听

留守的鸟鸣在枝头摇晃  
泥土裂开缝隙  
春雨的秘密从根部向上攀爬  
栅栏外  
春天正在发芽

## 三月的雪

□车志芳

昨夜我正被挤往稠密的梦  
窗外晶亮的絮语悄悄飘落  
泥土里的生灵开始翻身  
缓慢，优雅  
弹响地心深处孤独的琴弦  
白蝴蝶跌跌撞撞独出冬的缝隙  
它们更愿意待在春天  
当大珠山的钟收住最后的颤音  
山坳里的野桃花点亮烛火  
隔了十条河  
向我，向三月的雪摇曳

## 春风浩荡

□李全文

风  
没有猎猎作响，也释去风声鹤唳  
风  
裹挟许多熔融的冰的清冽  
吹皱一池春水  
吹皱一些涟漪  
或小小的鳞浪  
风，在弹奏《梅花三弄》

没有草长莺飞  
江南暂未杂花生树  
居然，山林还那么旷达  
布谷，飞得箭一样洒脱  
光秃秃的枝桠，一点儿也不掩饰  
高克恭的《春云晓霭图》生机盎然  
紫燕来过  
印象像是凤凰涅槃的新娘

山径，云在悄悄行走  
湿淋淋的虬椒在对弈  
丛丛幽篁中可听见簌簌的风  
这风，一天，十天，一百天  
也挣脱不了想你的羁绊

《逸文》由本报编辑部  
与西海岸新区作协联合主办

