

人间烟火

文火慢炖“红娘子”

□崔启昌

“小雪片片大地蒙，北风阵阵寒意生。初冬来临千家冷，阴阳不交万物封。”小雪节气来临，这首应景的儿歌又开始在人们耳边萦绕。

零星的小雪花在刷脸的凉风中飘忽而落，积米崖渔港码头上人声喧嚣，大家吆喝着、忙碌着，好长工夫，船上崭新的渔获依然没有卸完，装筐后摆在码头沿儿上的一溜溜红白相间的鲜鱼，给寒冷的季节添加了一抹亮色。

这些红白相间的鲜鱼有好几个名字，红绣鞋、红娃娃、红头鱼、红甫鱼、红双角鱼等等。青岛人不落俗套，给起了个“红娘子”的名字，听来颇有几分浪漫与诗意。寒意渐浓的初冬，若干海货摊位货源欠丰盈，恰好此时“红娘子”款款进市。

“红娘子”背部红艳，腹部至尾端是白色，一对如蝴蝶翅膀一样的鱼鳍在水中展开时呈现的是浅绿色，看起来十分璀璨绚丽。它的身段比例堪称完美，擅于想象的青岛人觉得，“红娘子”堪比古代美人一般优雅大方。

“红娘子”不因好看的相貌和耐端详的身段而过于高冷，它的营养价值了得，价位却十分亲民。有鱼类专家给出了答案——“红娘子”生长时离岸不远，常匍匐海底，对具有泥沙底质的海区格外青睐，对这类区域的浮游生物情有独钟，小虾小蟹是它们的闲食。正因不缺

“美味”，“红娘子”强体长个的效率不低。吃得好、长得快，肉质自然趋于上等。足够的蛋白质、维生素和矿物质，较低的脂肪含量，亲民的价格，这些成了青岛人喜欢并乐意饕餮“红娘子”的主打理由。

青岛住海边的人捣弄鱼肴时惯常的方法是清蒸、清炖。据说，如此烹饪有几个好处。一来鱼肴上桌，其本真的鲜味儿大都保留下来，吃起来可口；二来规避了煎和炸，不过多摄入油脂，吃着更养生更健康；再是能保持食材的基本原样，尝着可口的好味能让人陡生起感恩大海馈赠之意。鉴于此，青岛人做“红娘子”美食时清炖技法一直沿用，如今的文火慢炖便是久久实践中得到的灼见。

作为大众鱼类的“红娘子”，在烹饪时无需什么杂七杂八的调料助力，鲁菜中常用的葱姜蒜，几颗小米椒、几匙酱油以及几撮盐就差不多了。洗净后的“红娘子”去鳃去鳍去内脏，热锅温油时搁进切好的葱姜蒜，爆香后请“红娘子”入锅，淋酱油一两匙，再依次撒进小米椒碎儿，或者几颗花椒、少许盐，待锅内汤水欲沸时把与“红娘子”为伍即成绝配的新鲜豆腐放进锅内，执铲轻柔调和后盖锅持续文火慢炖。此时，一缕缕小而柔和的火苗轻舔锅底，烹饪者挪身擦手，借着期待蒸汽升腾的当口，大可开瓶斟酒布置座席，继而招朋唤友，等待着“红娘子”与白豆腐在文火催撵中亲昵融合，生成一味

脍炙人的可口佳肴。

除了主流的清炖烹饪，青岛人还愿意用蒸的方法让“红娘子”转换成与清炖所生成的不一样的菜品犒劳自己和家人。初冬，天干物燥，“红娘子”去鳃去脏后纵向剖开，搓少许精盐后置风口处晾晒风干。天寒地冻时，抑或休渔季，将“红娘子”鱼干浸水略微泡发，搁葱蒜丝、小米椒碎儿，淋少许花生油上锅蒸。再者，将“红娘子”鱼干穿串烧烤，亦可得就饭下酒之上品好菜。

雪花飘起的日子，青岛逶迤的海岸线上，琅琊、积米崖、沙子口，以及河套、上马等多处渔港码头、海贸市场到处都有“红娘子”的身影。走出家门院落，迎着不算太冷的风，仔细选些“红娘子”回家吧，文火慢炖一碗好看，一家人围坐一起，要不就招呼几位亲朋落座，吟诵着白居易的“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”的诗句，在“红娘子”的相伴中推杯换盏，于洵得味蕾悦动与身心惬意的过程中，寻几缕乡愁，觅几番生活与人生所得，确是一件颇有意味的事情。



朝花夕拾

方寸间的寄托

□魏合灵

每个人的心里都会保存一个关于童年的场景记忆，或是曾经住过的小院，或是儿时小伙伴一起玩耍的巷弄，抑或是原野上的那排算作学校的房子……那是一份摸不到的乡愁，在我们的记忆里独处着。记得看过一档人物采访节目，是对微塑达人李义中的专访。他的微塑作品就是按一定缩放比例惟妙惟肖地还原我们记忆中的那些美好存在。

一个微缩版的故居，一份永恒的眷恋。红瓦绿树，泥坯土院墙，破旧的院门，微型压水井，秸秆盖顶晾晒着的

地瓜片，一挂黄澄澄的玉米棒，一盆秋日里的碎菊花；看家的老狗，鸣叫的大鹅，困倦的猫咪，啄食的小鸡；还有倚靠在屋檐下的自行车，院落里的拖板车……微塑让回不去的记忆有了一份真一份纯。看到这方寸间的存在，难免让人回想起故居的每一个角落和亲人的身影——灶间母亲的唠叨忙碌，院里父亲的不辍劳作，尤其是月下一家人在院里边吃饭边聊家常的场景，那真是一天里最惬意的时光。

合着灯光，配上应景的音乐或是布谷鸟的啼鸣，抑或是秋虫的唧唧，

梦里思乡的那份执着就会呈现在眼前。如果再配上孩子们由近及远的追逐笑声，何尝不是鲜活记忆里最美妙的回音。

“家乡那棵红枣树，伴着我曾住过的老屋；有过多少童年往事，记着我曾走过的路……”悠扬的歌声飘荡在定格的微塑上空。

看着大师的微塑，一个隐藏于心底的想法逐渐明朗——制作一个属于自己的微塑故居。如此，父母健在的家之味道便永恒存在，思念也有了一份永恒的寄托。

凡人脸谱

神奇的剪刀

□薛丽艳

妮妮的奶奶有一把神奇的剪刀，每逢年关，奶奶必定盘腿坐在炕头上，手持剪刀像变戏法似的，让一对喜鹊闹嚷嚷地飞上白色的封窗纸，再让一对摆尾的大鲤鱼游在旁边。奶奶说，这叫年年有余。窗花、福字……红红的剪纸让破旧的草房顿时亮堂起来。

妮妮看得出了神，小手忍不住拿着剪刀，模仿起了奶奶……幼小的她不会想到，剪纸这一文化瑰宝将影响并融入她的一生。

在那些经济并不富裕的岁月里，同多数人一样，妮妮的爹娘终日劳碌，日子却依旧紧紧巴巴。一件新衣服通常是老大穿了，老二、老三接着穿……夜幕降临，疲惫的父亲坐在灶膛前烘烤烟叶，再将它们搓成碎末，用旧日历纸裹紧，连同娘的唠叨，一并卷成喇叭状，默默点燃，一吸一吐间，爹神色黯

然，妮妮在时明时暗的烟火里，想到了课文里的神笔马良。要是我也有一支神笔该多好啊！那样就可以给爹画带过滤嘴的香烟，给娘画心仪已久的缤纷褂，给自己画漂亮的纱巾……

随着时间的推移，她的小剪刀愈发灵活了，娘的花褂子、哥哥的新书包、姐姐的新凉鞋……她用剪纸为家人弥补着物质上的匮乏。

“草木会发芽，孩子会长大，命运的列车不会为谁停下”，正如电视剧《人世间》的主题曲所唱，妮妮在慢慢长大，当年的小女孩长成了亭亭玉立的女子。因为剪纸艺术的浸润，举手投足间她有了不一样的气质，眸子总是熠熠生辉。

家乡也正发生着翻天覆地的变化，仿佛有一只大手，在用一把神奇的剪刀裁剪着宏大瑰丽的蓝图。目睹西海岸新区飞速发展的妮妮，用自己独

特的理解与技艺，创作了一幅又一幅构思新颖、紧跟时代步伐的作品。从传统的纳福迎祥，到疫情防控中的“大白”，再到冬奥会上的体育健儿……她用双手展示着对剪纸文化的热爱，以及身处伟大时代的自豪与满足。

初冬的路边，银杏树上稀疏的黄叶在寒风的催促下，纷纷奔赴大地的怀抱。某个午后，我如约来到妮妮的工作室，木质的案几旁阳光暖暖地铺开，坐在光影里的妮妮知性而优雅，娓娓讲述着剪纸的手法、风格、过往，彩纸与剪刀触碰的瞬间，细碎而清脆的声音甚是美妙。我沉浸于视觉与听觉的盛宴里，目光穿过精美的镂空，仿佛看到一把神奇的剪刀如鱼得水般游弋，所到之处，美轮美奂，犹如这四季中的冬，将五彩缤纷婉约成清简的诗行，用一份恬静质朴温暖的情怀。

琅琊放歌

母亲

□尚庆海

母亲吃过午饭
端坐在南墙根的矮凳上
暖暖的冬阳笼罩着她
把她的上眼皮压得沉沉的

两只花母鸡低声咕咕叫着
在母亲脚边啄食
卧在母亲脚边的大黄狗
警惕地盯着墙角窥视的老鼠

母亲依然轻合着眼睑
漫不经心地把手伸进棉袄口袋
捏出一些馒头屑撒在脚下
花母鸡蹭着母亲的裤管抢食

那个冬日的午后
母亲像往常一样
端坐在故乡的暖阳里打盹
大黄狗和两只花母鸡
像往常一样陪伴着母亲
陪伴着那些流水一样的时光

秋声赋

□李全文

如一匹斜刺里突出的铁骑
霜降尽脱襁褓的寒露之后
就有近乎立冬的风舞蹈于东篱
天空在雨疏风骤之际
摇身为“落霞与孤鹜齐飞”
于是，灵山湾变得清脆
鸟鸣于林，落叶如蝶，芦花胜雪
还有很多的浪花与岸芷汀兰
都塞满了秋与冬的断层

那些投奔江南的大雁
渐隐于白云与山水一线
那一只微醉且睿智的喜鹊
正在朗读欧阳修的《秋声赋》
忽然，暮色四合于旷野
一些落日余晖正在润泽
楼外青山远的风河
月光也翻过那丛红叶石楠
徐徐辉映一片雏菊

野菊花

□周家海

寒冬里的野菊花
在巉岩峭壁上安家
却一点儿也不害怕

饱受了风吹雨打
惯看那天际云霞
只为恣意盛开的刹那

寒冬里的野菊花
用一簇簇黄灿灿的亮色
点燃了人们眸子里的惊讶

寒冬里的野菊花
静悄悄地擎举着火把
是要将凛冽给赶走吗

寒冬里的野菊花
你倾吐不尽的浓郁芬芳
像极了爱人的温柔情话

寒冬里的野菊花
勇敢地脚下站成一方舞台
只为自由自在地绽放芳华