

朝花夕拾

柳芽拌饭

□崔启昌



靠海而居的胶东人每当说起碗中吃食时，总会有几分炫耀——因着枕波听涛的自然优势，便有了海量品种不一的渔获。这当然是他们靠海吃鲜的便利资本，即便是封海禁渔期，胶东人饭碗中的海鲜菜品也不会缺位，方便的冷藏保鲜条件，让他们一直保有口味上的自信与满足。

除了饕人的海鲜，胶东人寻味果腹的足迹还愈发向纵深的陆地上铺排。比如初春时，每天早晚还有些凉意呢，胶东人野外“抢鲜”的心思就早早盘算好了。尚在返青的麦田里该有锃青的麦蒿、浅紫的荠菜了吧？地堰上穿着“灰绒衫”的饽饽蒿正顶破地皮从裂纹中探出嫩叶了吧？沟沿、路旁那些每当春来即早露叶芽的紫花地丁该吐艳溢香了吧？捣弄这些嫩生生、鲜灵灵的野菜并使其成肴，然后一家老小围桌而坐，或端盅抵酒，或捧碗吃饭，胶东人常常会把清蒸的、煎炸的，还有红烧或卤制的海货菜“晾”在一旁。执箸夹菜，细细咀嚼，胶东人一时竟还能发出“海鲜怎比野菜”的感慨。

说到野菜，除了惯常的荠菜、榆钱、香椿、槐花等，胶东人用来下酒拌饭的还有一味——柳芽儿。一直以来，人们觉得乖巧的小黄鸭该是春江春暖早得知的信使，其实不然，堤岸上迎风摇曳的柳条才是最早报春的邮差。冰河刚刚开裂，岸畔尚在复苏，灰蒙蒙的柳树上已有圆润娇小的柳芽苞儿密匝匝地拴满枝条了。胶东人晓得，风和日丽间，过个十天半月那些大不过豆粒的芽苞都会齐刷刷张扬出黄中染绿的芽叶。而那些看似睡眼惺忪的芽叶，可是胶东人足足馋了一年的上好食材哟！

其实，不光胶东，鲁南、鲁中，还有

往南的苏北，再往南的皖北等地，到了春季，踏青寻鲜的人们多有吃柳芽儿的习惯。不过，与胶东人相比，上述地区的人们用柳芽儿烹制的菜肴、蒸煮的主食，许是口味有别，吃着总感觉味道均有所不及。像鲁南、鲁中这些地方，人们喜爱用足够多的肥猪肉跟焯好的柳芽儿一起调馅包菜包子。包子出锅后趁热吃，咬一口满嘴流油，过瘾。苏北和皖北人除了加辣椒、花椒炒制柳芽儿，还会添加气味够浓、数量够多的熏制腊肉，这一辣二麻三油的炒制柳芽儿菜肴，多多少少让食客觉得掩盖了时令柳芽儿的本色风味，反而给尝鲜者留下了“寻味不得味，尝鲜未得解”的遗憾。

胶东人尝鲜嫩柳芽儿，照例爱与海货搭配。在河岸、堤坝、湾沿等一些临水之地撸得新鲜的柳芽儿，清洗干净，开水焯透，捞出沥干。切好的柳芽儿里加适量五花肉丁、细盐、鸡精、酱油、五香粉、小磨香油搅拌均匀，包发面包子、冷面包子，抑或包水饺、烙馅饼、焗锅贴，或暄软、或酥脆，更无柳芽儿原本的轻微苦味。吃时拌蒜泥，或者香醋，怎么吃都是美味。青岛人做柳芽儿馅包子，用五花肉者有，用加工工艺列入非遗名录的猪肉脂渣者也不在少数。脂渣几乎炼掉原本的全部油脂，独留一份别样的芳香在身，将其均匀切碎后充当五花肉角色。出锅盛盘的脂渣柳芽儿包子，让青岛人连打饱嗝，满足地称这份鲜香令人没齿难忘，还给脂渣冠以柳芽儿包子“灵魂”之誉。

在烟台、威海两地吃柳芽儿饭，若是包子、水饺之类，那么馅儿里虾米、虾皮、干鲜贝类，甚至海肠、螺肉、鲜小虾……都能碰得到。倘要独酌或聚饮几杯，即使不再烹炒别的菜肴，也能喝

得、吃得滋润熨帖。

剁馅包着吃柳芽儿，这仅是胶东人享口福的拿手厨艺之一。焯好的柳芽儿沥干水分，与搁入细盐、撒入鸡精、淋入小磨香油或花椒油的蒜泥一起调拌，一道胶东人颇为喜欢的凉拌柳芽儿菜跃然席面，拌饭、下酒皆是高配之肴。起火热油，葱花、姜丝爆炒出香，添水烧沸，柳芽儿入锅，加进泡发的虾米，或者泡发的贝柱、蛤蜊肉干，继而磕三四枚鲜鸡蛋进锅搅拌，依个人口味添盐或鸡精提味增鲜。如此，柳芽儿浅绿、蛋液微黄、虾米猩红、贝柱光亮的多色混搭的柳芽儿汤，同样让胶东人心心念念、欲罢不能。撸来柳芽儿洗净晾干，热锅里炒柳芽儿成茶。取一两撮柳芽儿茶入壶，开水冲了饮用，浓郁的苦香味儿在口中氤氲开来，少顷，竟然还有甘甜绵软之感。

古人把柳芽儿称作柳蕊、柳尖，他们也爱食柳芽儿菜，更爱饮柳芽儿茶。李时珍评赞柳芽儿从不吝嗇美言。他在《本草纲目》中说，柳芽儿做肴成食，或者作茶饮，皆有明目、乌发、驻颜、坚齿、益寿及疗治小便白浊、黄疸初起之作用。猜想，喜欢柳芽儿拌饭的胶东人对此肯定是了然于心的。

“不知细叶谁裁出，二月春风似剪刀。”一浪浪春风似一只只灵秀的剪刀，剪出的万千柳条上生满簇簇新芽。“雨过条风著柳芽，淡黄浅绿嫩如花。”柳芽儿小巧、清秀，一只只、一串串缀满枝头，犹似朵朵可人的浅黄淡绿的花儿。春日恰好，挎上簋篮，去到河岸、塘边、渠旁撸上一些吧，像胶东人那样，在暖意融融的烟火气息熏沁中，精心烹制几道柳芽儿主打的菜品，或有柳芽儿加入的主食，在咀嚼品咂中感受季节之美好、生活之幸福。如此，谁能说这不是一件惬意的雅事？

琅琊放歌

诗六首

□刘玥蓉

爱(一)

爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当爸爸带我骑车，
爱就从风中吹来。
爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当爸爸陪我阅读，
爱就从书页传来。

爱(二)

爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当妈妈给我梳头，
爱就从指尖里来。
爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当妈妈为我烹饪，
爱就从美食中来。

爱(三)

爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当老师给我授课，
爱就从知识中来。
爱是什么呢？
你看不见，我也看不见。
当老师给我鼓励，
爱就从关怀中来。

我学读书

当我读到“排山倒海”，
我听见了大海疯掉的声音，
像要把房子推倒一样。
当我读到“茂盛”，
我眼前出现了一座美丽的花园，
有花、有草、有蝴蝶、有蜜蜂，
我在里面快乐地奔跑。
当我读到“龙”，
我看见一个在云间盘旋的动物，
我感觉身上充满了力量。

一张纸

我在一张纸上写“东南西北”，
东我写“快乐”，
南我写“成功”，
西我写“开心”，
北我写“幸福”。
当我把它用手折叠，
然后撑开，
我的手里就握住了所有的美好，
一张普普通通的纸，
从此有了魔力。
(作者系海王路小学316班学生)

人生感悟

品“苦”

□程家森

苦是浸透时光的幽深滋味，它不似咸那般直截了当，也不像酸一样迂回婉转，而是如墨汁滴入清水，将生命的底色层层晕染。《广雅》有训：“苦，穷也。”甲骨文中的苦字如人蹙眉含草，道尽人类对苦难最原始的感知。

人类舌根密布的TAS2R受体，天生具备识别毒素的本能。现代科学发现，0.001%浓度的奎宁就能触发苦觉，这刻在基因里的警惕，恰似命运馈赠的生存智慧。岭南凉茶铺沸腾的廿四味，京都茶寮里蒸腾的抹茶，巴黎咖啡馆中沉淀的浓缩咖啡，都在诉说着苦味的辩证哲学。苦是生命的预警，也是成长的密码，更是穿透虚妄的清醒剂。

童年的苦，是白瓷碗里晃动的褐色药汤。母亲捧着搪瓷缸在煤炉前守了半个时辰，陈皮与黄连在沸水中翻腾，蒸腾的苦涩弥漫整个房间。“喝完奖励麦芽糖哟！”母亲温软的手掌轻抚我发烫的额头。我捏着鼻子仰头灌下，苦味如蛇信般蹿入喉管，却在泪眼蒙眬中看见母亲鬓角的汗珠。直至温热的红糖水润过舌尖，才明白苦与甜

原是孪生姊妹，在爱的天平上此消彼长。

青年的苦，是暴雨中撕碎的合照在阴沟里打转。我守着公用电话拨了37次空号，看雨水将字迹模糊的情书泡成纸浆。便利店的关东煮在深夜蒸腾热气，白萝卜吸饱了汤汁的咸湿，却化不开喉间哽着的苦。直到某个清晨，宿醉醒来看见窗台枯萎的玫瑰竟抽出新芽，才惊觉最痛的伤口里也会结出钙化的坚强。

中年之苦，是西装内袋里未兑现的支票在隐隐发烫。我站在幼儿园铁门外练习微笑，把银行催款单折成纸飞机投入护城河。妻子端上青菜豆腐汤时，我夸张地讲述虚构的商务宴请，却在她转身时将降压药混着冷茶咽下。深夜书房的台灯下，财务报表的赤字在镜片前晕开，而手机里孩子的钢琴比赛视频正循环播放——那些黑白琴键跃动的旋律，是苦海中最明亮的浮标。

晚年的苦，是轮椅扶手上渐渐冷却的马克杯。我数着时差等越洋电话，止痛片在晨光中泛着珍珠的光泽。

长椅对面的孩童追逐泡泡，那些七彩的幻影多像四十年前放飞的气球。我摸索着掏出一块巧克力，却又在想起医嘱后默默将它放回口袋。暮色里，银杏叶落进膝头的诗集，恰好停在里尔克的诗句：“有何胜利可言？挺住意味着一切。”生命的苦味图谱里，每个刻度都是命运的篆刻。北魏贾思勰在《齐民要术》中记载苦荞酿造需“三酿四曝”，恰似人生至苦往往需经岁月陈化。藏地的苦荞茶要在海拔4000米处生长，爪哇的猫屎咖啡需经麝香猫的胃液发酵，而人类灵魂的厚度，总是在最深的苦涩里层层积淀。

苦的尽头总有微光流转。岭南阿婆煲苦瓜排骨汤，定要加两粒蜜枣中和；日本茶道点浓茶时，必佐以三块糖平衡。那些未拿到大学录取通知书的人、在ICU走廊彻夜祷告的人、在破产通知书上签字的人……都将在某个清晨忽然读懂——所有咽下的苦，都在为未来的回甘预留伏笔。就像武夷山的岩骨水仙，非得受过岩隙间的风刀霜剑，才能泡出穿越岁月的岩骨花香。