

# 春天的苦菜

孙瑞

春暖花开,阡陌田园,地头路边,河岸沟旁,地堰石缝,生长着零零散散或是一大片葱茏青翠的苦菜。

春天的苦菜,吸天地之灵气,集日月之精华,是大自然给予人类的馈赠,也给人们的饭桌增添了一抹绿色。苦菜历来深受人们的喜爱,可以从初春吃到仲夏。吃苦菜的时间长了,感觉不到它苦涩的味道,反而可以尝出苦中藏甜的甘美。

在那个物资匮乏的年代,用苦菜填饱饥肠辘辘的肚子成为人们无奈的选择。每天放学了,我就挎上篮子往地里跑,等天擦黑时便剜回一篮子苦菜。

炎炎夏日,劳作了一天的人们从地里干活回来,口干舌燥,此时若是能喝上一口黄澄澄的玉米面粥,再来一些腌制好的绿油油的苦菜,真是有滋

有味,惬意无比。

苦菜刚长出紫色的嫩芽时,挖来蘸酱吃,口感脆嫩爽口,微苦又甘甜;叶片变绿时,挖回来焯水后可凉拌;等到叶子变肥大时,可以用苦菜包饺子、包包子,还可以用苦菜、豆粕渣苦菜渣。

渣苦菜渣时,头一天泡上黄豆。浸泡后的黄豆会膨胀数倍,再用小磨在碓臼里一边加黄豆一边添水,不一会儿漂着白沫儿、散发着豆香的豆粕便磨好了。

苦菜连根择洗干净后用开水焯一下,除去草酸、泥土味,用刀剁碎备用。将苦菜、豆粕一起添水下锅,开锅后“咕嘟咕嘟”三五分钟,再搅拌均匀,放盐、味精等调味即可出锅。一家人围坐在一起,盛上一碗豆粕苦菜渣,保证个个吃得满头大汗。

《黄帝内经》曰:“夏三月,

此谓蕃秀,天地气交,万物花实。”夏季是阳气最盛的季节,气候炎热而生机旺盛。阳气外发,伏阴在内,气血运行亦相应地旺盛起来,活跃于机体表面。夏天的特点是燥热,“热”以“凉”克之,“燥”以“清”驱之。因此,清燥解热是夏季养生的关键。特别是小满以后气候变化较大,暑气渐盛,人们往往会出现上火、消化不良等症状,可以多吃一些苦菜清火。

如今,生活水平提高了,各种美食琳琅满目,但苦菜却没有淡出人们的视线,人们对其趋之若鹜。苦菜既可以在市场上购买,又可以在网上选购,有新鲜的,还有苦菜茶等。

苦菜是来自大自然的馈赠。苦菜蘸酱,慢慢咀嚼,一股淡淡的香气从苦味中穿透出来,如上好的茶,像醇香的酒,令人满口生津……

# 唇唇鱼考

盛文强

山东半岛有一句流传甚广的谚语:“加吉头,鲅鱼尾,鲆鱼肚皮,唇唇嘴。”这句谚语说的是四种鱼类的鲜美之处,老辈人在吃鱼时都会不由自主地念叨这几句,而且还有众多类似的版本,鱼名稍有变化,但大致不离“头、尾、肚皮、嘴”这四个部位。

加吉头,是指真鲷的头部,脂肪含量丰富,香浓可口。鲅鱼是指蓝点马鲛,鲅鱼尾是指鲅鱼的尾柄,这是鲅鱼游动时的“推进器”,肉质结实而又鲜美。鲆鱼指的是带鱼,鲆鱼肚皮即带鱼的中段,时人以此以为美味,也会把这个部位留给客人吃,以示热情。这则谚语的疑点在于最后的“唇唇”,这也是一种海鱼,据说唇唇鱼的唇部味美,端上桌来,老饕先向鱼唇下箸。至于唇唇是什么鱼,我请教了老渔民,也翻阅过相关资料,却一直没能搞清楚,只能暂时搁置。

事有凑巧,最近淘到一部出版于上世纪50年代的旧书《黄渤海习见鱼类图说》,是张春霖、成庆泰等老一辈生物学家编纂的鱼类图册,翻看到“黑鳍髯鲷”的页面,赫然标注着“唇唇”的俗名。该书作者有大量田野调查的积累,所列的俗名颇能接续旧时传统,且当时尚有丰富的黑鳍髯鲷种群,可以归入“习见”之类,捕捞黑鳍髯鲷的那代老渔民还在世,可供咨访。综合来看,唇唇鱼即黑鳍髯鲷这个答案应是较为可信的。

以这部图册为线索,再翻检山东半岛一带的方志资料做

印证,我发现一种“重唇鱼”,疑即“唇唇”的早期版本,由书面的“重唇”到口语的“唇唇”,或为音调的讹误,无意中由庄变谐。清光绪《日照县志》的“嘉鲷”条目下附有重唇鱼:“又有口丰者曰重唇。”嘉鲷又名加吉鱼,学名真鲷,此处记载说明重唇鱼和真鲷相似,只是鱼口较为丰满。民国版《莱阳县志》载:“重唇状类嘉鲷,而色黑味次,唇部较腴。”这是说重唇鱼和嘉鲷形状相近,但颜色黑,口味稍微逊色,但唇部丰腴。民国版《牟平县志》亦载:“重唇,唇厚若二唇重叠,故名,其味之美在唇。”这是说重唇鱼的嘴唇有两层,味道鲜美。民国版《山东省渔民歌谣集解》的注解也提到“重唇鱼即鹰鱼鲷,为鲷的一种”。值得注意的是,重唇鱼也指鲤形目的一种淡水鱼,但在青烟威一带的地方志里,是特指近似于鲷的一种海鱼,不可混为一谈。综合对比这些地方史料,重唇鱼的形态特征也与黑鳍髯鲷吻合。

黑鳍髯鲷是一种近海肉食性鱼类,经常出没在砂石底的礁区,喜食螺贝和小鱼。黑鳍髯鲷和真鲷形状接近,呈长椭圆形,背部有棘刺,头部较大,下颈部有细小髯须,最显著的特征是其嘴唇层叠,故而又名重唇、唇唇。随着渔业资源的破坏,如今已经很少见到黑鳍髯鲷,唇唇的俗称更是少有人知了。

一种鱼类离我们远去,与之相应的地方性知识也随之晦暗不明。海洋愈发空旷,想来令人惆怅。

# 柳絮飘飞食鲈鱼

于晓东

烟台人有春天吃鲈鱼的习俗。之所以说是习俗,是因为春天吃鲈鱼已经超越了饮食的范畴,形成了一种民俗文化,无论是达官贵人,还是平民百姓,概莫能外。旧时烟台,每年春天鲈鱼上市时,还有儿媳给公婆买两条鲈鱼吃的传统。

胶东半岛北部海域,是我国著名的渔场。汉代桓宽所著的《盐铁论》中就有“莱黄之鲈,不可胜食”的记载,描述了古代烟台海域捕获鲈鱼的盛况。烟台海域有着丰富的鲈鱼资源,而且价格低廉、亲民,是烟台人重要的海鲜食材之一。在上世纪70年代,鲈鱼的价格基本在每公斤六角钱左右,对烟台人而言,是再普通不过的海物了。春季是鲈鱼上市的季节,每当柳絮飘飞之时,城里、乡镇的市场上都有大量新鲜的鲈鱼售卖。看着鱼摊上新鲜鲈鱼那银白明亮的肚皮、深蓝色鱼背上的黑

纹,就像是跳动着的蓝光,谁都想赶快尝尝鲜。

春食鲈鱼是烟台人享受美好生活的一种表达形式。炖,是烹饪鲈鱼的常用厨艺。鲈鱼的烹饪讲究“天时、地利”。烟台沿海丘陵地带出产优质的香椿,鲈鱼上市之时,正好也是香椿新芽采摘之时。鲈鱼与香椿芽可谓绝配。鲈鱼的烹饪,离不开香椿芽的提味。与香椿芽一起出锅的鲈鱼,鲜香极了,吃上一口,便能品出春天的味道。鲈鱼肉入口,香味醇厚,妙不可言。鲈鱼的味道,就是春天的味道。鲈鱼肉质厚实,而且鱼刺较少,不仅可以细品,还可以大块朵颐,吃个痛快。

吃鲈鱼的好处有很多。鲈鱼不仅美味可口,还有很高的营养价值,老少皆宜。《中国药用动物志》《中药大辞典》《中华本草》中都记载,鲈鱼有“滋补强壮”的功效,有益于人体健康。

# 一米看世界

方寸

我蹲下来,抬手擦去儿子脸上的泪珠,嘴里不断地重复着:“不怕,好儿子!”我捧起他的脸亲吻着,吻走他脸上的一滴一滴冰凉的泪珠,吻热他冰凉的脸蛋。我把他抱进怀里,双臂拥紧他小小的身体,轻轻拍着他的后背,儿子也从哽咽中慢慢地平静下来。

这是儿子上小学的第一天,不到下午四点半,学校就放学了。我工作的单位离学校很近,骑电动车来回不用20分钟,但单位事务繁忙,时常要开会,或是加班。听说学校设了晚托班,孩子可以在学校待到下午五点半,我第一个就给儿子报了名。

按照孩子放学的时间我来到学校,早来的家长已拥堵在学校门口,伸长脖子向里张望。远远地看见孩子们在教学楼前列队,看到自家孩子家长们伸长手臂挥舞,有的还大声呼叫孩子的名字。孩子们走到校门前,准备从只打开一条缝的伸缩门后鱼贯而出,此时家长们纷纷上前,涌动的人潮把校门堵得有些水泄不通。

又矮又小的我,踮着脚尖伸长脖子,视线却越不过前面的一片黑脑袋。终于,前面一位家长接到孩子,转身挤开人

群,扯开一条缝隙,我才瞥见神色紧张的儿子。还未来得及挤过去,缝隙又被堵上了,我只觉得手臂被夹住,后面一股力量将我推向前,我左摇右晃脚步踉跄,本能地用一只手抓住儿子的胳膊,用另一只手费力地往外扒拉着,试图保持稳定。

儿子被用力拽着,吓得哇哇大哭。我一边喊着儿子的名字,一边用尽力气挤了进去,并请求前面的人让一让。前面的人转身微侧,闪开一条缝,我终于从缝隙中把儿子拽了出来。儿子看到我,收住了哭声,泪珠还挂在脸上。

离开妈妈、奶奶,离开玩了三年的幼儿园,来到学校跟一群陌生的小朋友坐在一起,教室里走来走去的老师也不认识,说的话也似懂非懂……儿子应该有些害怕吧。

儿子抱着我,小细胳膊紧紧地搂住我的脖子,我们怦怦的心跳在彼此的拥抱中慢慢平复。

看着脸上还挂着一丝委屈的儿子,我的脑海中突然闪出曾经的一幕。

有一次乘电梯,门刚打开,一群人就涌了进来,原本站在电梯中间的我退后贴边,

儿子也跟着退后,一只手拽我。我转头看到儿子站在角落里,仰着头正看我,眼神中透着害怕。“怕什么?你不是小小男子汉吗?”我说了他一句。儿子没有回答,眼里透出委屈,嘴角撇了撇,指了指前面。他身前是一位人高马大的男子,背着一个硕大的旅行包,鼓鼓囊囊的。旅行包的下沿正好顶着儿子的鼻子。儿子又指了指自己的鼻子和脑袋,小嘴噘着。此时我才明白,那名男子进门转身时,背包撞到了儿子的鼻子和脑袋。儿子乖巧,没有喊叫也没有哭闹,只是拽拽我的衣角。如今想来,当时儿子应该是惶恐的。

我抱着儿子,在学校门口的路边待了好一会儿,感受着儿子心中的害怕、紧张,感受着他对我的深深依恋。蓦然间,我心头一紧,暗暗发誓,无论以后身在何处,我都不会再居高临下地看着他,要跟他身在一起,视线在一起,感受在一起,心在一起。

一米,有多高?一米的高度,看到的世界什么样?蹲下来,跟孩子对视,与孩子并肩,去感受孩子心中的世界,去感受这个世界的美好。

取进步。枯燥无趣也好,孤独辛苦也罢,都要按照自己的节奏坚持努力,时间最终是不会辜负你的。

陶宏

## 微言不微

不要事事着急,有的时候要允许自己慢,慢也是前进的一种节奏。急于求成容易让自己急躁。比如走路,道路平坦时会

快,泥泞坎坷时则会慢;顺风顺水时快,反之则会慢。快和慢,我们都会遇到,只是无论快和慢,我们都要一直努力向前,争