

香自故乡来

林基强

中学同学林和聚发来微信语音，曰：“老同学，回来看看吧！咱村的四月雪（流苏树）又开了！开得老鼻子好啦！”

留言之后，是一段视频。打开视频，一棵斜立的老树卓然独立，硕大的树冠繁花似锦，灿然若雪。随着镜头的拉近，细条状的花瓣一团团一簇簇，在绿叶的映衬下愈发素洁。微风吹过，似有万千仙子身着白色裙裾在树冠上翩翩起舞，婀娜多姿，醉人的清香仿佛也从屏幕中袅袅飘出，沁人心脾。

这香味儿来自我老家的那棵四月雪。这棵四月雪有着二百多年的树龄，它不仅是一棵老树，还是一棵有历史、有故事、有情怀的老树。

谈起这棵老树，就不得不谈到一位革命老人——“红色水利专家”林一山先生。

此树本是林一山先生的家树，是其祖父在清朝嘉庆二十年（1815年）从南方引进植于自家院中。一山先生的先人世代恭守“耕读传家，和睦四邻”的祖训，家资虽丰但望重乡间。其故居由一溜十间两个三合院组成，其中西合院四间，东合院六间。外墙下部砌精雕细磨的花岗岩块石，上部为青砖和白灰墙面，墙壁厚重，灰瓦覆顶。整个建筑高屋巨栋，恢弘大气，明显异于周遭普通人家的宅院。那棵四月雪即植于东合院靠近西合院东屋的北侧。

上世纪80年代，村里要进行整体规划，当时的村支书林基山等人征询林一山先生的意见。先生慷慨捐出老宅，表示积极支持村里的发展，但他希望能在老宅的宅

基上建一所幼儿园，并能保留下这棵四月雪。

于是便有了一栋六层的幼儿园大楼（因生源不足，现为林一山纪念馆和村委大楼）和楼前的这棵“白花繁积成球，罩满树冠，一堆银白，远眺宛如皑皑积雪，俗有‘阳春白雪’之称”（村志语）的四月雪。

这棵四月雪，见证了林村二百年来的历史沧桑和巨大变化。它凝结了林一山先生对故土的一片深情，也凝聚着一代代林村人即使远在异乡也割舍不断凝重而深切的乡愁。这种深情和乡愁，必定会焕发出驱动林村不断发展的巨大动力。

林村一定会像这棵四月雪一样，花繁叶茂，芬芳四溢。

我看了两遍视频，给同学回复道：“OK！明天见。”

槐米饼

高绪丽

花开了称作花，花开之前称作米，既可与云朵媲美，又能入得寻常百姓家，有此殊荣，非槐莫属。

下班回家，正在等电梯，有人从电梯里出来，手里提着两大兜槐花。等我走进电梯直到进了家门，鼻腔里都是清甜的槐花香气，仿佛置身于乡野之间，心与肺瞬间舒畅。

本来下班的路上我还在为晚饭犯愁，突然间与槐花撞了个满怀，不由得寻思，怎么能辜负了这番相遇？

打开冰箱，找出婆婆前

几天给的槐米。这个时节，山里的槐花都已盛开，唯有海边温差大，还能看见含苞待放的槐米。上次在电话里，婆婆还说，过几天再想吃槐米，就要到海边去撸了。

将槐米焯水，过凉，加葱姜丝，打两个生鸡蛋，倒一碗面粉，撒盐调味，拌匀。油锅加热后，舀一勺搅拌好的槐米入锅，摊薄，烙好一面，翻身，再烙另一面。槐米焯水后，如同沾了露水的叶子青绿淡雅，烙成饼，绿意与焦黄相伴，咬一口，清香酥脆，若能再配上一碗玉米糊糊，更是锦上添花。

添花。槐米饼还未出锅，屋子里已经弥漫着春天的味道。

再过几天，槐米完全舒展开来，便成了诗人笔下香飘山林小路的槐花，有诗曰：“槐林五月漾琼花，郁郁芬芳醉万家。春水碧波飘落处，浮香一路到天涯。”当天夜里，我做了一个梦，梦到与儿时的玩伴一起，在离村子不远的槐树林里疯狂追逐。累了，我们折一截槐树枝，围坐在一起，捏住槐花放在嘴边，吸着它嫩黄的花蕊。笑容像花儿一样在我们的脸上绽放，我们的唇齿溢出了蜜一样的甜……

拉摔抻跌

李启胜

不知道诸君发现没有，胶东地区大众认可度高、价格亲民的美食当中，有一种的名字因地域和风俗的不同叫法也不同。有的开头字是“拉”“摔”，还有的是以“抻”“跌”为首字。单从字义上看，将其当成是一项体育项目，或者是武术中神出鬼没的拳脚招数，也不奇怪。

当然，当提示说是一种大众喜欢的美食，相信大家都会脱口而出它的名字——拉面。拉面的叫法各地不同，有的叫小面、抻面，也有的叫摔面、跌面。

在我的印象中，吃拉面是一种口福，就连观看一个

个手艺高超的师傅拉面、摔面、抻面、跌面，也是一种视觉上的享受。在集市上，那些价格便宜的拉面摊位人气火爆，在抖音视频上，拉面视频也火得不得了。

有一次，我去参加旅游美食节，一位有名的小面师傅现场表演拉面。面在这位师傅手中似乎有了生命，随着拉面师傅两只胳膊来回拉动和伸缩，几分钟的工夫，一团柔软的面团就变成了几千根长长的细如发丝的面条，让人惊叹不已，掌声不断。几名外国游客非要跟拉面师傅一起合影，大赞中国饮食文化博大精深。无论是叫小面、摔面还是

叫抻面、跌面，其制作过程既有相同之处，又有明显差别。有的拉面师傅在手工和面时利用反复压和揉的技巧，让面有筋道；有的拉面师傅在溜条过程中，反复地在面板上摔打，发出啪啪的响声，也是为了让面吃起来有嚼头，口感好。

在面卤的加工制作上，基本分为大骨头汤和海鲜卤两大类。我比较喜欢吃海鲜卤，如鱼肉、海虹、海米等食材，吃起来鲜美可口，余味绵长。

如今，无论是在繁华都市还是在乡村大集上，到处可以看到拉面，它是胶东人不可缺少的日常美食。

挖蛤蜊

孙瑞

被誉为胶东“黄金海岸”的莱州湾，盛产蛤蜊，每逢农历的月初、月中是天文大潮，这里的花甲、文蛤、月亮蛤、竹蛏、西施舌等珍贵贝类，拾都拾不迭，一挖一大袋，一拾一大桶。

春暖花开的四五月，莱州湾的蛤蜊最肥、最鲜、最嫩，由于渤海湾的水质好，矿物质丰富，很适合蛤蜊生长。

今年“五一”前夕，恰逢莱州湾畔的朱旺村万亩油菜花绽放，遍野璀璨夺目，花香四溢，整个渔村沉浸在淡淡的香气中。

到恬然静谧的海边沙滩，赏花、赶海，看潮起潮落，赏落日余晖，邂逅海风和骄阳，体味乡愁和赶海，是我今年“五一”假期的首选。

清晨，天刚刚放亮，我带好赶海用的雨靴、耙子、小桶等工具，驾车来到朱旺村广袤无垠的海滩。

站在海滩上，放眼望去，茫茫大海，波涛汹涌，一袋烟的工夫就退出了三四里地远，如舞台拉开了大幕，向人们袒露了一大片神秘的海底世界。

此时，“磨刀霍霍”的赶海大军，带着水桶、小锹、塑料袋等工具，蜂拥而至，迅速奔上海滩，顿时人潮涌动。

藏在沙滩里的蛤蜊，会在沙滩中留下一个小小的透气孔，顺着小孔用手一抠，就能找到隐藏在下面的蛤蜊。

一位来自北京的朋友，第一次看到如此多的蛤蜊，激动得心都要蹦出来了。只见他带着两个塑料袋，袋子被蛤蜊“鼓”破了，他赶忙塞上一把不知名的海草堵着，生怕蛤蜊漏掉了。

一位穿着红色衣服的女士格外引人注目，她戴着大红的太阳帽，把蛤蜊放在一个自己改装的5L容量的矿泉水瓶子里，用海水养着。瓶子里的蛤蜊舒展着自己的身子，探出须子呼吸着空气，她用手轻轻地碰触，它们会害羞地缩进“房子”里，憨态可掬，妙趣横生。

当地几个专业赶海人，网兜、水桶都装得满满当当的，正忙着用小推车往家里推。

微言不微

走在公园里，打量着周围的树，忽然有一种陌生感。原先在这些树开花的时候，我曾经许多次被深深吸引，徜徉在这里欣赏鲜花，梅花、桃花、海棠、杏花、梨花、丁香等，特点很鲜明。而现在，各种树的树冠上都是茂密的绿色叶子，郁郁葱葱一片，树与树之间的界限已经模糊了，很难辨认出来。只有那些专门研究的人，才能分辨出来。

莱州湾的文蛤和花蛤与众不同，文蛤的个头大，基本有双手的拇指和食指圈起来那么大，生食也可。

据说以前海边的渔民，早上不吃早饭，出海打渔，看到文蛤，直接打开生吃，算是早饭。

文蛤炖汤，再撒上一点香菜，肉质肥厚，汤汁白甜，味道鲜美，鲜到无法用语言形容。

中午来到附近的渔家乐，把挖到的文蛤、花蛤、白蛤一锅闷。大家围在一起，北京的朋友打开几瓶带来的正宗二锅头，给大家斟满。众人品尝着一锅美味的蛤蜊大餐，直至酩酊大醉。

蛤蜊味道鲜美，其营养也比较全面，实属物美价廉的海产品。它的肉质鲜美无比，被称为“天下第一鲜”“百味之冠”，还富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁、钙、磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等，是一种低热能、高蛋白，能防治中老年人慢性病的理想食品。

蛤蜊，胶东人最为普遍的吃法还是清水煮，这样最能咂摸出海鲜味儿。

将蛤蜊洗净后倒入大锅中，再加入一瓢水将蛤蜊煮开口，用笊篱将蛤蜊连壳带肉捞进盆里，此时，锅里剩下乳白色的汤，如同牛奶一样厚重鲜美。嚼着鲜美的蛤蜊肉，就着地瓜、饼子，再来一碗蛤蜊汤，满口鲜香，回味无穷。

还有一种吃法，先在盆中加水，再将蛤蜊放入盆中，并在水里放几勺盐，让蛤蜊自然吐沙。等蛤蜊将沙吐净后捞出放入锅中，加水烧开，蛤蜊壳张开后将肉扒出，放入碗里备用。再将白菜、香菇切好备用，用大蒜爆锅，将切好的白菜、香菇，连同蛤蜊肉一起翻炒，加适量盐、香油、香菜段盛盘出锅。白菜的甘甜、香菇的鲜香，蛤蜊的鲜美都被释放了出来，扑面而来，闻着都让人直流口水，吃起来更是不想放下筷子。

赶海，如同一幅幅、一帧帧闪着光芒的旧照片，被岁月雕琢后渐显丰满，成为我记忆中最美的风景。

陶宏