

王开生

艺坛忘年交

我自幼喜欢写写画画，虽自身体资欠聪慧，但对艺术家却有着天然的亲近感和崇敬感。20世纪90年代初，因机缘巧合与青岛的不少老书画家们有过亲密交往。如今，老先生们先后作古，回望昔时往事，鸿爪雪泥，略述一二。

最先认识并熟稔的老画家是陈辅。陈先生是宁波月浦人，幼时腿部落疾，留下病根，故常年拄单拐出行，生活不便。他原在文联供职，艺术修养全面，国画、版画、油画、水彩、年画、连环画、漫画、宣传画，无一不通，手头又快，人送外号“陈快手”。其多幅作品被中国美术馆收藏，是青岛早期为数不多的中国美协会会员之一。

陈辅早年凭借顽强毅力，考入吕品先生创办的青岛美专。前些年，岛城画家宋守宏撰文回忆我市早期有成就的水彩画家时，提到了吕品、晏文正、陶田恩、陈辅和王文彬诸人。可见，在青岛这座水彩重镇的起步阶段，陈辅是有贡献和成就的。那些年得空时，我常去陈辅的聚仙路小舍闲谈，看他作画，听他讲述艺坛掌故。熟悉后，他视我为忘年交，一些笔会和画事活动常常携我同行。那些年初春，中山公园的苗圃常举办迎春画展，岛城书画名家多悉数登场。某次，马龙青、冯凭、宋新涛等人走到他的画前驻足，马老指着其中一幅《秋艳图》称赞说，这幅画花画得好。陈辅在旁听罢，脸上竟泛起红晕，双手不住的合十致谢。在艺术上，他的谦逊一以贯之，不浮夸，不张扬。

后来，陈辅亲手创办了青岛市水墨画研究会。当时研究会艺术活动频繁，他与一些老画家相处和谐。尽管病体有诸多不便，但身为会长的

他，常常亲自忙前善后，服务大家。相处多年，陈辅每有作品持赠。我结婚时，他精心绘制了《江南水乡风情浓》山水横幅，附带两个红色台灯一并作贺。陈辅生前，曾想把几十年的艺术作品做梳理总结。然而，直至去世，也无力出版一本像样的个人作品集。

画家鲁星五当时住在青岛九中后面一条老街上。他是水墨画研究会的名誉会长，以小写意花鸟画见长，尤擅画燕子、喜鹊、鸽子、八哥和雄鹰等飞禽。先生虽艺术精湛，然他淡泊名利，不求闻达，多以书画遣兴自娱。某次我受人之托，给他送去润资。待我上楼进屋后，愣住了。他的家狭小的出奇，只里外两间小屋，画案竟是一张普通的老式写字台，上面堆放的书籍和文房用具已占据不少空间。家里比较凌乱，没有什么像样的家具和摆设，可以说，简朴的程度出人意料。鲁星五待人极谦逊随和，倒不像是一位老艺术家，反而像隔壁的某个普通老大哥。惟一特别的是他不经意间流露出的书卷气，这是他常年做教师的积淀使然。

画案上，铺开一张四尺三开的竖条宣纸，画一枝红梅老干，从左上角伸出两枝，延展至右下角。虬劲的枝干上，一只喜鹊含情注视下方，底下的一只喜鹊，张着嘴，扎着翅，脉脉仰望着上方，似在倾诉。整个画面上下呼应，生动传神。他和蔼地说，“稍微等一会，我题上款。”随提笔题了“喜上眉梢”和我的名字上款，以及“翁星五”的落款。鲁星五转过头说，“这是送你的。”真让人喜出望外，我连声道谢。出门时，老先生坚持要送到楼梯口，并一直目送我下楼，让我这个晚

辈后学深受感动。多年来，我接触的艺术家数以千计，惟对鲁星五的谦恭随和、留下烙印。后来，我在各处见到不少他的画作，类似四尺三开四开等小竖条幅的，应该就是在他的家的那张小桌上创作的作品了。睹画思人，百感交集。

书法家杜颂琴有着艺术家的儒雅气质和长者之风。他说话慢条斯理，行动不急不缓，有大家范儿。当时不少的笔会和书画活动上都能看到他的身影。杜颂琴退休后，以培养书法人才为己任，桃李满门。

20世纪90年代初，杜颂琴家住莱阳路西面的一栋小洋楼里。二楼面海的书房，常常高朋满座。我进屋时，一大帮人围着他，看他挥毫泼墨。先生不疾不徐，边写边讲。有条幅，有对联，墨色淋漓，一会就写了几张。他抬起头来问我，给小朋友写个什么？我赶紧答，什么都行。心想今天可算来了。他伸好宣纸，提按顿挫，挥就“书田蔬菜皆真味，心底芝兰有异香”中堂条幅相赠。我一直视若拱璧，珍藏至今。近年始知，当年的那栋小洋楼，即是如今的张玺故居，门牌是莱阳路28号。

说话快，动作快，写字快。这是我对书法家罗相福的印象。罗相福性格豪爽，没架子，爱热闹。市场三路旁边他的书斋里，常常高朋满座，欢声笑语。和他在一起，无拘无束，开心乐呵。某次我提到，他给黄台路的一家店铺题写的门头字很精彩，百看不厌。罗相福两眼瞪着我激动地说，“对对对，那个门头字我自己都很满意。”他夸我有眼光，说着就铺开纸为我写字。写了一幅

“生龙活虎”竖条。意犹未尽，又写一幅“梅花香自苦寒来”，并题了“开生贤契雅正”的上款。和我同去的朋友跟着沾光，也获赠一张条幅，嘴上乐开了花。罗相福最后拉着我说，“以后有需求尽管来。”他的个性真是太有喜感了！

和书坛常青树高小岩的见面次数多的数不清了。他是青岛书协的第一任主席，德高望重。每年的笔会、画展和各种社会活动，出镜率很高，人气颇旺。先生是名人，却和蔼可亲，有敦厚长者之风。市政协开会期间，高小岩习惯将身边工作人员的姓名收集齐全，会终时，皆以书法条幅相赠答谢，每年如此。某次当他听别人讲我也学书法，复赠我一本《高小岩书法集》，并认真题好上款，一笔一划地写下自己的姓名。

我熟识墨卿张书年时，他已经八十多岁了。张老题写的“春和楼”“东方饭店”“海滨食品”“大陆茶庄”和“翰林公园”等门头招牌，在岛城颇内不错，顺势建议我拜师学艺。后来，因为琐事缠身，我只去过张书年家里一次，印象中，他住在仲家洼的一栋旧楼的一层，仅有一位保姆负责照顾他的日常起居。当时他还为我书写了“木落知霜劲，云开见高山”的书法条幅相赠。仅过了一年多，老先生就驾鹤西去了。

与老先生交往的往事，虽然都已经过去了许多年，点点滴滴仍记心头。



庄彩芹

桃园

我家的桃园位于村里的南岭上，称之为“岭”，一是因为地势较高，二是因为土地贫瘠，不太适合种庄稼。桃园的右边是村里的公墓，公墓旁边是一圈儿高大的槐树。隔着一条羊肠小道是一片田地，田地下面是一汪河水，灌溉桃树的水就来自这里。这片地从南到北大约十二亩，地理位置很好，紧靠公路。桃园边上是一圈李子树，既作围着桃树的栅栏，李子成熟的时候又可以解解馋。

让我印象最深的是每年的暑假。暑假正是桃子开始成熟上市的季节，也是父母最忙碌的时候。这些桃树有蜜桃和明星两个品种，蜜桃上市较早，很甜，明星上市较晚，但是又脆又甜。暑假里我的任务之一是去摘地掉掉的烂桃子。因为这些品种的桃树是矮化树，所以身材矮小瘦弱的我进桃园捡桃子是再合适不过了。这活儿虽然适合孩子干，却也很辛苦。夏天太阳出得早，我在天热起来之前，挎着一个小小竹篮，弯着腰在桃树之间来回穿梭，看见掉在树上的桃子就赶紧捡起来，为了不漏掉桃子，我就一行行地成S形地走，等到筐子满了，就做好标记，防止遗漏，然后把烂桃集中放到地头的堆放处。整个暑假，我就这样周而复始地劳作。因为蜜桃有我长大的原因，我只能穿上长裤长裤，戴着帽子，脖子也捂得严严实实，即便是这样，也有那能力超群的桃子儿钻进衣服，加上天热出汗，浑身刺痒难耐。

看着父母在炎热的夏季打虫药的时候，太阳悬挂当空，烤得皮肤发烫，他们却要穿着长衣长裤，戴着口罩，又热又闷，那感觉肯定比我更难受。捡桃子的时候也有意外的小惊喜，我会发现长了猴的皮，桃树上传来不知疲倦的鸣叫，它们“吱吱——吱吱——”地叫着，仿佛给我加油。早晨的时候，我也会在香草上发现晶莹的露珠，看它们反射着太阳的光芒，七彩的颜色煞是好看。

最让人高兴的是桃子成熟的时节。看着满树的桃子掩映在浓密的绿叶和枝丫间，一股喜气油然而生。虽然天天在桃园里待着，却并没有孙悟空进了蟠桃园的那番待遇，看中哪个又红又大的桃子，就摘下来吃。正是因为知道了种桃子的辛苦，有了好的桃子我们也会舍不得吃。看着排队买桃子的商贩，我们卖力地摘着桃子，从地的这头到那头，满树搜寻成熟的较好的桃子，有时候实在忙不过来，商贩们就自己进园采摘。他们讲好了价钱，但是商贩们还是挑最大个儿的摘。一般情况下，憨厚的父亲就由他们去了，也不计较。再忙不过来的时候，母亲就召集亲朋好友帮忙。摘桃子的时候最怕雨后，地里泥泞不堪，只能赤脚下地，雨后的树叶上全是雨水，忙着摘桃的我们脸上混合着雨水和汗水，虽然比较累，但是丰收的喜悦还是洋溢在脸上。

记得有一次，我在看桃的小屋旁边发现了一个很大的明星桃子，它大大的个头，红润润的颜色染遍了半边脸，看见它，我赶紧把它摘下来，拿到母亲面前“献宝”，母亲用手掂量了一下说：“嗯，这个桃子长得真好，得有七八两了。”我满心欢喜地开口：“妈，我们把它吃了吧。”母亲迟疑了一下，说：“好孩子，还是不吃了吧，这一个桃子得卖一块多钱呢。”我很沮丧地点了点头，终究是住了那即将流下的口水，乖乖地把桃子放在了筐里。桃园的收入是我们学费的主要来源，我还是吃个带虫眼儿的桃子吧，妈妈说虫子最聪明了，哪个桃子最甜它们就吃哪个，所以有虫眼儿的桃子是最甜的。

虽然家有桃园，我却很少有机会欣赏到桃花朵朵开的景象，但并无遗憾，在我的心里，夏夜清风中，劳累一天的家人在桃园围坐一起吃饭的时候，才是桃园最美的时光。

刘润清

麦黄时节

每当麦黄时节，便会想起一种消失了几十年的美食——捻转。明代刘若愚的《酌中志》里说：“取新麦煮熟，剥去芒壳，磨成细条食之，名曰转，以尝此岁五谷新味之始也。”新麦制成的捻转，在另外的文献中又写作“捻转”“碾转”等，这种特别的食物用的都是尚未完全成熟的大麦或小麦。

据说捻转来源于中原小麦产地河南，已有一千多年的历史，是十分有名的地方小吃。对于捻转的来历当地一直有着这样一种传说：某年某地遭遇蝗虫灾害，致使农作物颗粒未收，第二年麦收前青黄不接之际，很多家庭断粮，小麦刚刚灌浆成粒，有些百姓就把青麦割回家用火烧了再用手搓着吃，保住了性命。时人发现青麦粒那么好吃，但只有一个口味，就用碾子碾磨子磨，终于加工出了能够再加调料拌制的捻转。从此人们争相效仿流传至今。

捻转，制作原料一般是大麦，不舍得用珍贵的小麦。20世纪60年代中期以前，农村每家每户都有留麦地，留麦地除了种植蔬菜，还可以种庄稼，自然少不了大麦。大麦是一年中最早成熟的谷物，比小麦早熟十几天。春末夏初是青黄不接的季节，人们迫不及待地想吃上一顿新麦粒，就想出了这种制作工艺。做捻转要选那些灌完浆又没有干透、麦粒青而微黄、颗粒饱满且有一定硬度的大麦，太嫩了浆水尚未凝固，太老了麦粒就会过硬。

捻转的制作方法并不复杂。第一步是脱穗。到自己麦地，割上几捆乍黄还青的大麦带回家中，适当晾晒一段时间，使麦芒干而脆，然后分成小把，将麦穗蹲齐，在粗糙的石面上用手来回磨磨，磨磨用力适中，用力过大容易搓碎麦粒。这道工序只是将麦粒全部脱穗去芒就成，再用簸箕扇出麦芒。第二步是蒸或炒。根据麦粒的成熟程度，如果八九分熟就蒸，往大锅中加入适当清水，铺上篦子蒸布，把带皮麦粒摊在蒸布上蒸熟；如果麦粒六七分熟，就要炒熟，同时去掉部分水分，增加麦粒硬度。第三步是磨捻。那时候家家户户都有石磨，将麦粒倒在石磨上推着石磨转动，在两扇石磨的磨口，色泽青绿，弯弯曲曲，细如粉条、长短寸许的捻转，被拉布拉地夹杂着大麦皮糠旋着冒出来，落在磨台上，大麦皮与捻转是分离的。大概因为这种美食是经过磨盘顺着某一个方向搓捻后旋转而出的，故名“捻转”吧。每当这时，我转来转去总是不离磨盘左右，母亲知道我的心思，从磨台上抓一把捻转，在两只手里倒来倒去，同时几口气吹走麦皮，然后攥成团子递给我，我等的就是这一口，嗅一下麦扑鼻，吃一口唇齿生香，不粘牙，有韧劲，清爽爽，甜津津，胜似人间所有的美味。第四步是扇皮。把混杂着皮糠的捻转分批捧进簸箕里，几下就把皮糠扇了出去，一盆散发着一股清香的绿丝就等着家人们品尝了。

捻转的吃法简单，那时候就是为了打打蝗虫尝尝鲜，除了直接吃团子，还可以下粥，花生油葱花姜爆锅后添水，加入适量韭菜段、食盐，开锅后撒入适量捻转，轻微搅动即可出锅，色香味俱全。如果放在现在，或炒或拌，或辣或麻，烹饪的花样就多了，反而冲解了自然麦香。但捻转吃起来软糯，其实不易消化，不可暴食。捻转是一种时令性很强的食品，一年中能够制作捻转的时间也就是大麦成熟后的三五天，稍纵即逝。农家抓住时机多做一些，只留下当天的用量，余者要晒干保存。几十年过去了，我们也早已离开了原来的村庄，有时候还会想起当年的捻转……

徐志红

卤水豆腐

“小徐同志，我今天去市场买到一份卤水豆腐，现在正热乎着呢，正好切成方块，蘸着蒜泥吃，你不就喜欢这样吃吗？”孩子的爸爸一边切着冒着热气的豆腐，一边说。是啊，我吃豆腐喜欢刚出锅的卤水豆腐，鲜、嫩，感觉这才是豆腐应有的味道。每次吃卤水豆腐，总会想起小时候，临近年关时，我们一家，母亲亲手做的卤水豆腐，那情景、那味道至今也没有忘怀！

我的家乡离海有点远，没有海水做豆腐，家家户户都用卤水做豆腐。一到冬天，集市上就有卖褐色的像冰块一样的卤块，母亲买来放进小瓷坛里，安置在墙角不易被触碰的角落里，时间久了，卤块就化成卤水了。记得这一小坛卤水要用好多年，年年用，从没失过效。感觉它很神奇，能让我们吃上大豆腐，对于我们这些调皮的孩童来说，都对它很是虔诚，母亲不让我们碰到它，我们是决不会碰它一手指头的！

每年到了做豆腐的时节，母亲都要把黄灿灿的大豆，放在簸箕里，挑出颗粒饱满圆润的，有虫眼、瘪的豆子是一个也不要，我们兄妹三人会围着簸箕，一边帮母亲挑选豆子，一边听母亲说：“要想做出最好最多的豆腐，就得用当年收成的新鲜的上乘的豆子才行。”然后，母亲把挑选好的豆子，放在大瓷盆里，用温水浸泡一晚上，第二天一早，这些黄豆就喝足了水，变得又大又白，母亲用清水洗了一遍又一遍，放进铁桶里，挑到村东边的石磨旁，准备用石磨推黄豆。同时，母亲会让两个哥哥抬上一桶备用自来水，拿上盆子，我会扛着大铁勺，兴高采烈地跟在他们后面加紧。

母亲会用清水把石磨冲洗干净，这个时节石磨是不会有灰尘的，天天都有人挨号来推石磨的，冲洗的是别人家用石磨来推高粱、糯米、豌豆等粮食

用的。推的时间长了，我们干得有点不耐烦了，为了早结束推磨这繁重的活儿，哥哥抱着磨棒也不像原来那样走了，而是不规则地小跑，我也不按一勺豆子一勺水的份量送了，而是一大勺一大勺地往磨眼里倒，推出来的豆浆也不是豆沫了，而是一块一块大小不一的豆瓣和水，这时的母亲不会大声训斥我们，而是笑着说：“看看吧，是怎么回事？就像你们吃饭一样，一个劲往嘴里塞，能行吗？得消化消化有个过程，干什么都不要急于求成，一口吃不了一个大胖子，要循序渐进，要有耐心、韧性……”我们三人会羞愧低下头，在母亲的指导下，终于推出细白白的大豆汁头。

就在我们推磨的同时，父亲在家已把大铁锅刷好，把劈好的木柴放在灶前备好，把我们推出的豆浆沫子挑到家。母亲把实木方块格子算子横置在大铁锅里，把豆浆沫装到缝制的尼龙网袋里，扎好口，用手用力挤压，实行豆汁和豆渣分离。豆渣会被倒到另一个盆里，可以炒着吃，也可以喂牲畜。那时的豆渣，一般是不舍得喂牲畜，都被母亲变着花样，做成美食喂了。被分离出流到大铁锅里的豆汁，会被烧开，做成豆腐、豆脑。

这时的烧火最有技术了，一定要把握住火候。烧大了会溢流，锅底还会糊；烧小了，不熟还会凉汤，

村边杏花白

用麻绳和麻秆打成一张床卷箔，勤劳的农人从来不会荒废半寸金子般的光阴。我们翘着马尾巴辮在三大爷身边跳来跳去，为他拿一把麦秸草，给他递一根秫秸。树上的知了不停地叫着，麻雀从绿叶间落到地上，圆圆的灰脑袋一伸一缩地啄食着地上的麦粒。不识字的一大爷满肚子都是神神鬼鬼的故事，就像树上密密的杏子那么多。《聊斋》里的《画皮》、《西游记》里的杏树仙子，抑或他临场发挥的皮货子精的故事，让我们听得既爱又怕，晚上从树下走过时，猛一回头，似乎看到树杈间正坐着黑面獠牙的妖怪……

更多的记忆，是我和杏儿在大杏树下守护杏子的“壮举”。“杏熟当年麦，寒熟当年禾”，杏子熟的时候，恰好赶上割麦子，所以我们又叫“麦杏杏”。麦子熟了，生产队里忙着在地里收割，村子便成了孩子的天下，七八岁讨狗嫌，一群小子又来了，一贫如洗的生活，寡淡了一冬的味蕾，飘满了整个村子的香气，都让我们对三大爷家满树金黄金黄垂涎三尺。于是，他们或明目张胆地拖着一根长长的梧桐杆，在杏树上猛敲几杆子，匆匆划拉着掉在地上的杏子，在我们的吆喝声中转头就跑，或心怀不轨地在农兜里揣着几块土坷拉，跑上前冲着杏子扔一块，捡起掉在地上的杏子便塞到嘴里，有的胆小的孩子有事没事地在墙外杏树底下来回走几趟，希望能捡到几个被风吹到地上的杏子……

我们的任务就是保护好杏树上的每一个杏子。那一次，我们正在墙外树下玩跳房子的游戏，忽然，墙角人影一闪，一块儿土坷拉落到了我的额头，我疼得“哎哟”一声捂着头蹲到了地上。平时胆小怯懦的杏儿却像一匹愤怒的小马驹，闪电般朝墙角的人影闪动处奔去……晚上，我正在杏儿家吃香喷喷软绵绵的杏子，突然听到墙外传来一阵骂声，原来是白天手被杏儿咬了一口的芒种的娘，平日常

都会影响大豆腐的质感。此时，母亲最相信父亲的烧火水平了，说大就大，说小就小，恰到好处。就算我们兄妹三人再想帮着烧火，母亲也不敢让我烧。我们会被赶出厨房，安排上任务：去剥大蒜、捣蒜泥；去院子里咸菜缸里捞出母亲腌制的，我们都爱吃的辣菜“疙瘩”，有的切成末，有的剁成末，拌上辣椒、香菜，倒上酱油，滴上滴香油，静等吃豆腐脑，吃大豆腐。

不久，从厨房里飘出熟豆汁的香气，飘满院，母亲会喊我们端着碗进厨房，每人被盛上一大碗香喷喷的、白白的豆汁，再撒上几匙白糖，热气腾腾的喝上一大碗，真痛快！这时，母亲和父亲一刻也不敢马虎，随时观察锅里沸腾的豆汁，好点卤水，做成大豆腐了。母亲会小心翼翼地墙角落里端着出卤水，用勺子一勺一勺向锅里点，父亲会配合母亲，用大铁舀子不停地锅里搅动着，慢慢的豆汁凝结成块状，直至白云朵状，由白色变成清色豆浆了，豆腐脑完成了，离大豆腐也就不远了。

刚出锅的豆腐脑是父亲的最爱，母亲会用盆子盛出一大盆，让父亲吃个够。我们小孩子是不大喜欢喝白豆腐脑的，觉得那豆浆有点发苦，等着吃大豆腐。每次，母亲会让父亲趁热去喝碗豆脑，父亲总会说：“不急，不急，娃们还等着吃大豆腐呢！你也不刻不停，等做好了大豆腐，咱们一起去吃！”父亲母亲相视笑了，马上又忙碌起来。只看白花花的豆腐脑，被大铁舀子舀到铺好白色包袱的大竹筛子里，豆浆会被漏到大锅里，豆脑被留在包袱上，然后把包袱四角两两对折，系紧，上面压上重物，把水挤出出来，等过两小时以后，白白香香鲜鲜嫩嫩的大豆腐就做成了，趁热，切成方块，放盘，倒上蒜泥，滴上滴香油，送入口中，那味道，那香，那鲜，甭提了！

“野孩子”，尽管我们都小心翼翼地回避着这份触及灵魂的痛，但它，还是一枚杏核，长在杏儿的生命里。裹着果衣的杏核有多么苦，杏儿的心里就有多么苦吧。更有甚者，闯关东回来的杏儿的心里，循着味道找了来，厚颜无耻地坐在杏儿家的炕上，喝着杏儿养父母为他准备的酒。他买来的红皮鞋、洋娃娃，都无法减轻我们对他的厌恶。是他，残忍地把杏儿心中的那枚杏核敲实，也有它的势力自私……

“野孩子”，尽管我们都小心翼翼地回避着这份触及灵魂的痛，但它，还是一枚杏核，长在杏儿的生命里。裹着果衣的杏核有多么苦，杏儿的心里就有多么苦吧。更有甚者，闯关东回来的杏儿的心里，循着味道找了来，厚颜无耻地坐在杏儿家的炕上，喝着杏儿养父母为他准备的酒。他买来的红皮鞋、洋娃娃，都无法减轻我们对他的厌恶。是他，残忍地把杏儿心中的那枚杏核敲实，露出了棕色果衣的白白的杏仁。

对杏儿来说，那白白的杏仁就是同龄孩子当面的大叫的“野孩子”，这对一个小女孩来说，是多么大的羞辱！我不知道，杏儿是怎样承受这一切的，我只知道，她坐在杏树枝上发呆的时光越来越多……稍稍长大后，杏儿辍学了。寒冬腊月，十四五岁的她便代替多病的三大爷去胶河出伏，用稚嫩的双肩担起一车车土石；农忙时节，为卧床的养母做好饭她便到农田挣工分……我还在上大学时，杏儿便招惹了跟我家一路之隔的建设，找个知根知底的男人跟她一起奉养老人。杏儿结婚时，从自家的杏树下走到婆家的桃树边，桃花儿正艳，“桃之夭夭，灼灼其华。之子于归，宜其家室。”我心里默默祝福，杏儿，吐出那枚苦杏核，忘掉自己是从哪里来的吧，只管奔着自己想要的生活去！

虽然只是养女，但杏儿夫妇为养父母养老送终，村里人都赞叹比亲生的还孝顺。“五一”放假，我回娘家，杏儿家的旧房子翻盖成了新瓦房，庭院里的老杏树不见了，有一棵手臂粗细的桃树正结满了青桃。杏儿说，这是新品种，迎霜红，甜着呢！