

最念是家园

孙海鹏

过了腊八节,我栖居的小城,年味越来越浓。风里都带着甜蜜的气息,大集开始热闹起来,人流熙熙攘攘,夜色里还有零星爆竹声——这是哪户着急的人家?

此时,我最念的是家园。

我是一个外乡人,在小城的亲戚很少,儿子和妹妹一家定居海外,聚少离多,逢年过节多是“云端”上团聚。二十多年来,以父母为中心,一大家子吃上一顿团圆饭,只有寥寥几次。

妈妈八十大寿的那个春节,我和妹妹筹划一定全家聚聚。特别是,母亲牵肠挂肚的孙子和外孙,跨越万里,终于要回家了。这一次,母亲等了五年,也想了五年,思念的尽头一定是相见,母亲在慢慢变老的路上,终于将一场等待和思念熬成了今天的团圆饭。

高兴的母亲,可把她忙坏了。母亲要亲自包一顿饺子,孩子们小时候的味蕾,母亲记忆犹新。

母亲和面,温水徐徐注入盛着面粉的瓷盆凹处,像初雪融进龟裂的田地。虽是粗糙的手掌,面粉一会儿由絮状渐渐被聚拢成一个光泽

的面团。

饺子之魂,在馅,那是食材与心意的契合,是生活的智慧,与手掌的拿捏。母亲调的馅,肉菜相配,肥瘦相宜,鲜嫩多汁。

只见碧绿的韭菜末嵌着黏稠且筋道的肉茸,还有金黄的海米,像太阳的暖色。孩子们仔细看着母亲将一勺馅儿妥帖地置于面皮中央,食指与拇指轻巧地一捏一挤,一个胖墩墩的饺子,便盘坐在撒满薄面的盖垫上。每一个饺子,像一个模子卡出来的,那样匀称、从容,好似带着几分心满意足。

最暖的屋,最圆的桌,母亲掌勺煮好的饺子码在青瓷盘子里,氤氲的热气里,藏着家的温度。孩子们说,奶奶(姥姥)包的饺子,像是复制粘贴出来的一样,都是一个样子,一个味道。妹妹说,妈妈包的饺子,还是小时候的味道,不曾改变,连同母爱永远留在唇齿间。我说:只有你们回家,妈妈才肯露露手艺呢。

那一夜,全家唠嗑的话题是碎的,像拼图,但最长情的主题是从饺子开始,谈到亲情,说到团圆。那面

团由散到聚的揉和,那馅儿由生到熟的转化,还有从指尖传递到味蕾的絮语,才是真正的家园。那一夜,母亲还破天荒喝了点酒,与孩子们在一起,是母亲最大的幸福,也是她唯一的念想。母亲知道,以后家里再聚这么多人,那是一种奢望,幸福一天便是多赚一天。那一夜,久违的孙辈绕膝,围炉茶叙,其乐融融,惦念和被惦念的冬不会太冷。小城万家灯火里,有一盏灯始终闪亮着,暖暖的。那一夜,我忽然觉得,我们家虽然聚少离多,但所有的离别与奔赴,所有的等待和归来,都只是为了一个家园。

除夕又要到了,正月也在赶路,与春天同行的回家人群,少了我的儿子和妹妹一家,今年过年他们不能回家团聚。这个年,只有爸爸妈妈和我在一起,妻子也远赴悉尼去探望儿子和孙子。除夕之夜,妈妈一定会像往年一样,煮好饺子,隔着屏幕,让你们“闻闻味道”。我想,不论是天涯还是海角,只要全家人的心在一起,就是最好的家园,最大的幸福。



诗坛新作

时光又至立春

(外第一章)

赵惠民

节气之尾,寒极之时,却在霜枝雪蕊间藏好了春的信笺。

思念、等待,包括青岛鲁迅公园内的一枝枝红梅、蜡梅,都在立春即将到来之际隐隐发力

要为绿色再度漫染琴岛的山川与风貌,做一次新春的洗礼。

红梅、蜡梅。在游人的殷殷期盼中悄然而来,在阳光洒满的园林里,以惊世的美与从容的姿态,迸发出极致的神采。

迎春的梅花,一年一度,开放在小岛的笑靥里。

它是琴岛人梦里的一颗颗闪亮的宝石,虽经历严寒的摧折与岁月的沧桑,依然在青春的花期如约而至,静静绽放。

栈桥的鸥鸟

这是一幅流动的风景。

浪涛涌动的青岛栈桥景区,游人如织,人头攒动。

而在这些热闹的海域,无数只飞翔的海鸥,正扑打着银翅与在栈桥边游动的人群互动。

鸥鸟的啼唱,落满海边安静的耳朵。

一片涌动的人群在海边招手欢舞着,与翩翩起舞的海鸥,旋成一幅幅欢欣的风景。

一只只鸥鸟在海浪上起起伏伏,贴着大海的潮声,随日升月落。

琴岛,一片葱茏的绿意与毓秀,宛如一滴水墨,沁染山光水色。

二月的时光开始平缓,碧绿深处,渐渐响起一片波光粼粼的海语。

通人性的海鸥,成群结伴在涂抹彩霞的天际低低翱翔,让钟爱它的人们,又多了一份欢喜,一眼生动。

本版主持人 贾小飞

生活秀场

春卷儿

崔启昌

“春雨惊春清谷天,夏满芒夏暑相连,秋处露秋寒霜降,冬雪雪冬小大寒。”这首儿时学的《节气歌》,像一条斑斓彩线,将二十四个节气巧妙地穿连在一起。二十八个字浸润着春夏秋冬一整年的时光。

乡间,每年农历节气到来时都有相应的节令吃食。歌谣中打头的“春”字,意为立春,所谓“春气始而建立也”,农历年恰好由此开始。过年当口,人们捧起的饭碗里除了最爱的饺子,还有一种叫人喜欢的春卷儿。“绍熙又见四番春,春日春盘节物新。”陆游的这首《立春》,描写了春节过后风吹草动、水流花开、万物萌发的初春情景,诗中的“春盘”是初春时节的美食,又称春饼或春卷儿。

老家人,无论老幼都钟爱春卷儿。离节日尚有些时日,村里家家户户制作春卷儿的动静就大了起来。先前,我家西邻年纪较大的朱大妈,儿孙绕膝,一大家子六七口人。腊八节刚过,她便早晚叨叨,催着家里人扛镢挑担,到村西崖菜园地里挖开地窖取白菜,说是要掰了新鲜的菜叶做春卷儿。大孙子听了先嚷道:“奶奶,才腊八节,过年还早呢!”“孙子哟,过了腊八就是年。早几日操持,顺年俗,解馋虫,饱口福哩!”朱大妈总是这样回答。

春卷儿,有传说起源于清朝,说有一个金门人受皇帝刁难要用两手同时书写,其妻见丈夫没法吃饭充饥,情急之下遂用面皮裹菜直接塞入他口中,丈夫得以充饥。人们在口口相传时,便称这无名的吃食为“春卷”了。有史学家研究指出,南宋末年陈元靓在《岁时广记》中记

载:“在春日,食春饼,生菜,号春盘。”这一习俗散见于历代岁时记中。《岁时广记》于元初成书,已出现“春饼”之称。因此,春卷儿自然不可能迟至清朝才被偶然发明并流传开来。

吃春卷儿上海人颇有讲究,他们给春卷儿起了个好听的名字“金条”,这令不太熟悉上海人爱吃本帮吃食的外乡食客生出不少疑问。韭黄肉丝春卷儿是上海人的最爱,肉丝炒到七分熟勾厚芡,放入寸长的韭菜段,用饼皮卷好两头折拢封口,随即扔入油锅炸至金黄。捞出装盘,外脆里嫩,香味盈室。瞧那金黄的可人模样,被唤作“金条”似乎顺理成章。

福建人初春吃春卷儿,功夫着重在馅料上。春卷皮是惯常的薄面饼,或是用精面与蛋液混调而成的、近乎透亮的面皮,馅料多掺海货。福建海岸线长,鱼获丰盈,尤其个头大的牡蛎与海虹从来不缺。将二者蒸至开口,剥壳取肉,调和少许韭黄、生姜,卷折成形,刷薄油封口,热油炸熟,是当地人过节、迎春时下酒拌饭的佳肴。

皖南人吃“徽式春卷”,馅料多用鲜嫩的野生荠菜、带着泥土气息的春笋,以及颇有段位的徽州五香茶干。春卷皮不用面粉做,而用徽州精制米粉制成。煎炸时一概用平底铁锅且用徽州特产茶油,略凉时入口咀嚼,食客的味觉体验是一致的:脆香、鲜嫩、低油不腻。

胶东人春节吃的春卷儿,用料好,烹饪技法也好。用料一是主打荤馅儿,再是强调使用新鲜海货,关键还有别于其他地方的春卷儿皮子。胶东人饭碗里的春卷儿用的是

香馥馥的花生油,烹饪时是少油文火煎,不是多油满锅炸。这么多特点凑了堆儿,起锅上桌的春卷儿几乎挑不出瑕疵来。五花肉切丁后加白菜、葱段、姜丝混剁成“馅泥”,少掺细盐、小茴香及花生油拌匀即是胶东人常用的春卷儿馅子。挖出菜窖的大白菜,取了一拃长的叶梢儿开水焯至近乎熟透后捞出沥干。搁上足够多的馅子后再“一卷二折三黏合”,先是上锅蒸熟,再将其依次置于刷油的平底铁锅内,抑或置于灶台上淋了花生油的八印铁锅里文火慢煎,及至热气升腾、香漫堂室,外皮受热呈浅黄色时起锅,呈“梯状”或“三角状”装盘上桌。一家人围炕而坐,吃饺子、尝春卷儿,喜庆过年、欢乐迎春,胶东人说这是极好的一桩惬意之事,极好的一番暖人情景。

胶东人依海而居,年根儿烹制春卷儿馅料食材富足,除了卷白菜猪肉馅儿的,海货主打的春卷儿好多。大似拇指的鲜虾仁,胖嘟嘟的蛎子肉,鲜嫩鲜嫩的蛤蜊肉、扇贝柱,以及鲅鱼肉、鱿鱼肉、水发海参、竹节蛏子肉之类皆可入“卷儿”。依然白菜叶充当外皮儿,依然少油慢煎,尝那略带金黄色的乍出锅的海味春卷儿,鲜香脆嫩的咀嚼体验悦动味蕾时,谁能道出个“不喜食”的理由来?

故乡老家拿到持家接力棒的新媳妇们照例如前辈一样,进了腊月门就做好吃的春卷儿忙年迎春。我想,这是老人对年俗的传承,是老家人对美味的珍爱与感恩,是对好日子、好生活的向往和追求,更是在浓得化不开的乡愁里注入的一缕让人心热暖的乡韵乡情呢!