

最美风景

# 重骑自行车 ●王濤

在加拿大温哥华,有一天闲来无事去车库,发现一扇带门禁的木门,出于好奇就用公用遥控器打开,发现里面存放着十几辆自行车,有的倚靠在墙边,有的悬挂在空中。回来跟太太说起,太太说那是公共存放自行车的地方,一般公寓都会有。

温哥华经常可以看到骑自行车的人戴着安全帽,弓着身子蹬着脚踏,一副卖力的模样。他们中有朝气蓬勃的少年,有肌肉结实的中青年,也有头发花白却精神矍铄的长者,其中女性占有相当的比例。不过繁华街道上骑自行车的人不多,更多的是在去往郊区的路上,一个个飞驰而来,疾驰而去,好靓丽好潇洒。

多数人是为了锻炼身体,尤其是老人,往往一骑就是几十公里,满头大汗,满脸泛红。也有人是为了代步,商场门口偶有自行车停在一旁。加拿大不像有些欧洲国家,人们骑自行车上下班或逛街已是常态。国度不同,对自行车的使用也不尽一致。

三十多年前,自行车曾是中国人的主要交通工具,尤其是上班族,骑自行车如同当下开私家车。那时有条件的人家都有自行车,人多的家庭两辆三辆也有。后来,自行车从人们的眼帘中消失了,速度极

快,像是一夜间。原因不光是私家车上路了,还因为公交车四通八达,再后来又有了出租车、网约车、地铁。这种情况下,自行车自然不再是宠儿,被搁到一边去了。

不过,还是有人钟情自行车。我一个亲戚经常结伴骑行,近处是去周边县市,远处去过西藏、漠河。当然此时的自行车早已升级迭代,动辄几千、几万甚至更贵,不再是传统意义上的交通工具,变成了健身和娱乐的装备。

自行车还是又回来了,更多人尽管不会花几千上万元购买自行车,但共享单车的出现,让人们再次认识到自行车的方便。更多的人,特别是年轻人对共享单车青睐有加,因为太方便太实用甚至太酷了。尤其跟心仪之人,沿着郁郁葱葱的街道,迎着扑面而来的海风,双双踏车而行,那该是何等的潇洒和幸福?而这一切,别的交通工具无法达到这种惬意的效果。

随着人们对道路拥挤的厌倦,对驾驶室里空气不畅的郁闷,尤其渴望潇洒自由无拘无束的生活,自行车终将是更具诱惑的选择。自行车重新成为时尚,成为人们生活中的一员,成为城市街头闪亮的一景。

# 哦,北九水

●何敬君

(1)

你是一个千年的存在,一首永远的诗。天上人间。我是一个偶来者,就如我来到大地。是一阵风风的结局。

(2)

想你时想到天堂去做一个放浪者。让一片羽毛驮起我的全部,然后飞成一只白蝴蝶。那么,风就是我的知音了,就是我的引路者了。

听水声松涛,听蝉吟蛙唱,都是空谷足音。看波光云影,看山色石姿,都是欢乐惆怅。悠悠无字。切切有韵。

——一切归我独有。我将不再归来。

(3)

与你对视时面对了千古的寂寞。寂寞是一只巨大的手,牵我向深处走去再走去。山与水厮守。水与山厮守。互酌明月。对饮清风。倾诉之声注满山涧,日日地回荡,年年地回荡。生命在更深的地方涌动着,飞扬着。

石头们笑了,哭了,有灵性了。它们是载了岁月的古船。无帆之船排闼而来。踏上写满故事的甲板时,我自己弱而又弱,小而又小,是汪洋中的一粒浮生物。

我的目的哪里去了?

(4)

听你独语时听到了本来的高山流水。水是山的音乐。水是山的心语。从母亲般的胸脯溢出之后,便永永远远地流着。琴弦在石头上弹奏,弹奏孤独,弹奏期冀。永永远远地等待着,寻觅着。寻觅知音,等待诠释者。

我是一个俗子,耳朵已被尘埃滞塞,听不懂你的韵致,更弄不清你的底蕴。

我只看到空中飞过一只绿蜻蜓,如洗的影子从水底滑过。

我觉得它是从我的心底滑过的。

我颤栗了……

(5)

沐浴你的玉液便到了一种最初的源头。在生命之泉里,在生命之水接受前所未有的洗礼,一种原始的萌动渗透筋骨,渗进血脉。我便回到了生命之初,回到了生命之源。我便觉得世界很简单。我很简单。世界不存在了。我不存在了。世界和我相互拥有……

烟火人间

# 突然,被香到了 ●崔燕

如果有一种海鲜可以与水果中的榴莲对标,大概就是臭白鲢鱼了。食客对臭白鲢鱼的态度,可谓“彼之砒霜,吾之蜜糖”。

在青岛沿海一带,比如崂山的沙子口、王哥庄,即墨的鳌山卫、丰城,甚至胶州靠海的区域,对白鲢鱼,尤其是臭白鲢鱼有一种近乎崇拜的好感。他们认为这种鱼非常“上”,是一道在年节等重大日子里分量很重的“压轴大戏”。如果少了白鲢鱼,再丰盛的大餐,也好像少了点意味深长的彩头。

这种青岛人谓之的臭白鲢鱼,其实与广东的“曹白鱼鲞”和浙江的“酒糟鲞”为同一物。在即墨和崂山一带的渔民口中,他们也乐意称臭白鲢鱼为“鲞鱼”,与广东、江浙的说法几乎一致。有意思的是,中国海岸线漫长,很多鱼种南北皆有,但是很少有哪种鱼有比较同心同德的称谓、做法与待遇,臭白鲢鱼算是一种。正如宋代诗人范成大所言:“美下着鱼,是为鲞字。”古人造字颇为有趣,鲞从字面拆解,是“美鱼”的意思。从谐音来念,又是“祥鱼”。望文生义,便知此鱼有着良好的民间口碑,真是秀色可餐的那种食材代表。

白鲢鱼学名为鳊鱼,是一种颜值颇高的海鱼,银色的鳞片在阳光下闪烁着迷人的光泽。与同等身长的大鱼比,白鲢鱼又扁又长,虽然少了浑圆的厚实感,倒也自有一种飘逸而高贵的气质。鳞片的确为白鲢鱼增色不少,其脂肪含量亦比较丰盈,在民间有“一片鱼鳞,一滴油花”的说法。白鲢鱼刺多而细密,但肉质细腻,味道顶级鲜香,对食用者来说既是销魂的享受,也是耐心的考验,因此白鲢鱼也被称作“海水版鲑鱼”。

白鲢鱼最经典的做法为清蒸,无论鲜的,还是被卤水洗礼过的。味道虽然各有妙处,但都有一种特殊的异香。尤其是臭白鲢鱼,已经成为青岛的非物质文化遗产。用大缸当容器,老汤腌渍发酵后,白鲢鱼的鱼肉发红,似乎变得霉烂,越臭越香,用青岛当地人的说法是“臭香,臭香”。

臭白鲢鱼的做法很简单,用葱姜加花生油蒸制,即成原汁原味的上乘美味。经过时间的磨砺和老卤的作用,白鲢鱼的鱼刺和鱼鳞已经变得绵软又有嚼头。臭白鲢鱼的最佳拍档莫过于崂山王哥庄出产的铁锅大馒头。“馒头就鱼越嚼越香”,这鱼说的就是臭白鲢鱼。

人生真味

# 好菜不应少松莪 ●崔启昌

在青岛,从“树阴满地日当午,梦觉流莺时一声”的炎夏,到“天阶夜色凉如水,卧看牵牛织女星”的爽快,中间似乎仅隔着一朵松莪脱胎与绽放的工夫。

入秋时序久盼而至,极目所望,岸海、坡岭、山峦、林地无不朗润清明。这样的时日,几阵大小正好的雨淋下来,如若有适宜的气温和硬烈的光照跟得上,青岛人饭桌上除却常客海鲜,会陡添一道来自山间林地的松莪——嗅其味,品其鲜与香,没有谁能抵挡得了它的诱惑。

一般人往往把松莪与松伞相混。两者虽属菌类同科,但外貌跟内里却不同质。松伞颜色偏橙黄,底纹齿状,宜鲜食。不及时烹制,就会泛出类似铜锈的斑点,口感逊色若干。新鲜松伞炒菜脆且鲜,但不及松莪香。松莪通体泛着棕褐色,底面呈蜂窝状。松莪鲜食,干品泡发后炒鸡、炖肉、煲汤滋味醇厚,香气浓郁,无论下酒还是佐餐,只能用一字形容:绝。

浅秋季,阵雨过后天空放晴,懂行的人会聚到山中的马尾松林里。雨水刚刚淋过不久,湿漉漉的马尾松下就有娇嫩的松莪探出头来,头顶上沾着细碎的草梢碎叶。不多工夫,就能采到大半提篮。翌

日一早,人们再次进山,潜到松林中寻找那些新生且碗口大的松莪。

松莪采回来,人们通常是干制后泡发食用。泡发适度的松莪,无论跟鸡、鸭还是猪肉配伍,哪怕素炒,其释放的鲜美与芳香恐是菌中翘楚了。

泡发停当的松莪洗去尘土草屑,撕成条块。将一年龄的小公鸡剁块。葱碎、姜丝、小米椒、八角、桂皮、花椒入锅炒香,放入鸡块旺火爆炒,淋酱油少许,翻炒至鸡肉溢香,加松莪旺火炒,添适量清水盖锅转文火慢炖。出锅前,加入韭菜段或香菜段调味提香,盛盘上桌。松莪与嫩鸡这双绝配制成的菜品香气四溢,为寻常的日子注入了别样的幸福与惬意。

除了松莪与嫩鸡,更多时候,人们会用五花肉、前肘肉、后肘肉,甚至鸭肉鹅肉与泡发好的松莪搭配,炮制一道可口好菜。

青岛临海但不缺山,不缺马尾松林地,崂山、大珠山、小珠山、藏马山、铁鞭山、大泽山,山林林密,每至初秋,都是野生松莪采撷之地。得益于大自然的馈赠,往后的岁月里,松莪这种上好的野生食材在这方土地上还能新生成多少道美味佳肴,恐怕没人能说得清楚。

## 征稿启事

来稿要求 1000 字—1500 字左右,内容要有细节、有故事、有真情,而且一定要原创,题目、角度、文体均不限。投稿邮箱:zaobaofukan@126.com



扫码关注“文化青岛”