

咏物志

# 金秋十月话荏梨

沐溪

金秋送爽，荏梨飘香。刚刚还在四月的梨花里徜徉，一转身，满树金灿灿的荏梨就挂满了枝头。到了十月，品梨的人如赏花的人一样多。

好梨离不开好水，五龙河的水甘甜清澈，一眼见底，而芦儿港的梨树常年得到好水的浇灌，就越发好吃得很！

年初，远在外地的朋友很想尝一尝小时候在莱阳吃过的莱阳荏梨。她在电话里描述：就是一口咬下去清甜醇香，吃到最后种子都想吃掉的那种莱阳梨。

我说，那都是小时候的味儿呀！现在想吃到以前那个味儿，可能很难！

为了实现她的心愿，在莱阳梨成熟的季节，我几乎天天都往梨园里跑，吃了这家吃那家，几乎吃遍了大半个梨园，反复品味朋友说的那个梨味，终于在一名好心果农的带领下，我来到了国宾大爷的梨园。

国宾大爷瘦瘦的，七十多岁的样子，他的话不多，却给人一种淳朴实在的感觉。果农说明我的来意，国宾大爷微微一笑，顺手从树上摘下几个梨递给我说：“来，你尝尝！”

我接过梨捧在手里，只见梨的外观干净细腻，绿里透着黄，一看就好吃。我用手掂了掂分量，感觉能有一斤多，于是，就想割开与同行的朋友一起吃。带我去的那个果农说：“我们莱阳人吃梨没有两个人分开吃的，再说，国宾家的梨，你只管吃吧，肯定停不下口来。”

我用自带的小刀沿着顶部一圈圈地去皮，一上手运刀就很顺溜。随着一圈圈的旋转，果肉一点点裸露出来，那丝丝的香，沁人心扉。当刀运到最后，梨汁如蜜一样黏手。用手擎着粗硬的果梗，它乳白色的肉身像云朵一样干净，我忍不住一口咬下去，甘甜如饴，肉质细嫩，汁液顺着嘴角流出。整个梨吃完了，双手黏黏的，果核却很小。

吃完了梨，我意犹未尽，有种还想吃一个的欲望——尽管一个梨已经让我吃得饱饱的。我忍不住问：“大爷，你们家有多少棵树啊？”国宾大爷用手指往南指了指说：“看，南边的都是！我从父亲手里接过来就80多棵，现在差不多也是这个数……”

我给朋友发过去几箱，她吃了赞不绝口，开心地说，莱阳梨就是好吃。

国宾大爷的梨园在老梨树附近，距“梨树王”也很近。

说起芦儿港村的老梨树，王国宾大爷说，他们村二百到三百年以上的老梨树有一千多棵。而“梨树王”至少有500年的历史。如今，“梨树王”已挂上了牌子，周围都围了起来。

如果你走进芦儿港村的梨园，就会看到一棵棵老梨树，树皮开裂纵横，树枝沧桑蜿蜒。它们不言不语，立在风中，让人感受到一种沧桑。那些年岁小的梨树，也是生机勃勃，高大挺拔，枝干伸展，树冠如伞，遮天蔽日。

现在仅芦儿港这一片的梨树就达千亩有余。每年梨树开花时节，这些一层层滚成团穿成串叠成卷的梨花，在鹅黄般的绿里，花蕊颤颤巍巍地伸出嫩蕊。等到了金秋之时，满村都弥漫着醇香，每每开车路过，都会被这里的芬芳醉了心扉。

芦儿港村因常年河水携带泥沙在此沉积，形成了适合莱阳梨生长的独特地理条件。

有人考证：三百年前，这里就有人开始种植梨树了。据说，清代有个官员是莱阳人，他在任平县当督查时，吃到当地一种梨，皮薄肉嫩汁甜，就带回梨芽，与芦儿港的杜梨嫁接培育而成，起名为“荏梨”。莱阳县志上记载：“每（采）熟时，商贩麇聚，分运青岛、烟台、济南，远及平津、辽沈、沪、粤等处。”“莱梨久名南北”，莱阳荏梨被列为清朝皇家贡品。

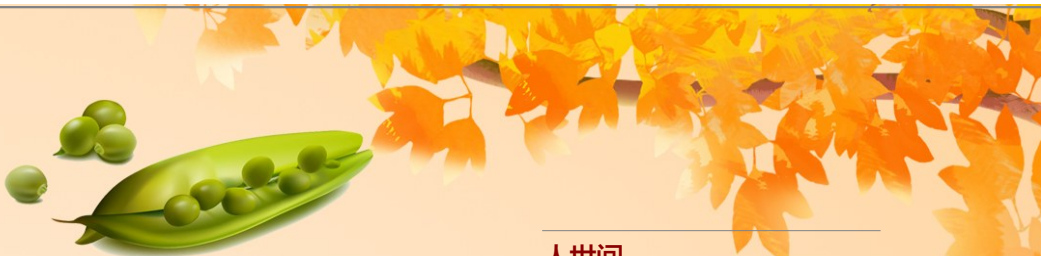
要想成熟季节吃上香甜可口的莱阳荏梨，芦儿港的果农，在这一年中所付出的辛苦和劳作，还真不是一两句话就能说完的。剪枝、嫁接、授粉、掐花、疏果、施肥、除虫……每一道工序都马虎不得。

国宾大爷从小就跟着父亲侍弄梨园，他对梨园里的每一棵树都很有感情，就如同对自己的孩子一样，百般呵护。这么多年他一直都给树喂有机肥，打药也很少。因此，他侍弄的梨树棵棵都很壮实，结的果子又多又好吃。

莱阳荏梨好吃不好放，所以，那些熟透了被风吹到地上的梨就可以熬成梨膏。莱阳荏梨有一种特殊的成分叫“原儿茶酸”，可以止咳，其功效是川贝、枇杷的80倍。

熬梨膏也是一个技术活，国宾大爷的女儿说，每年梨下完了以后，她就会把梨洗干净放在一个大型的不锈钢锅里，用去年干透的梨树枝烧锅，轻轻地烧，慢慢地熬，到了一定的火候，再用干净的纱布漏汁、扭汤，留下干净的梨汤，再文火慢熬，一直熬到汤汁变成褐红色，有些黏稠。大约20斤梨能出1斤梨膏。冬天感冒咳嗽，喝上一小口，简直比吃药效果都好！

芦儿港，这片神奇的土地，这里出产驰名中外的莱阳荏梨，这里有勤劳善良的百姓，这里还有太多太多的故事，那就让清爽的秋风与你我轻轻耳语吧！



人世间

## 爱情的样子

丁彩霞

今年中秋节，我回家与父母一起过节。月圆之夜我一边吃着月饼赏月，一边与父亲拉起家常。言谈中，父亲说起了他的爷爷和奶奶，也就是我的太爷爷和太奶奶。

上世纪20年代，我太奶奶嫁给太爷爷，前后有了两个儿子，可在一个没有月亮的黑夜，太爷爷偷偷离家出走了。当太奶奶半夜醒来发现太爷爷不在时，她心慌了，睡意全消。等了好半天，也未见太爷爷的身影。太奶奶顾不得天黑，颠着小脚夺门而出，沿着崎岖不平、坑坑洼洼的山路寻找，无数次跌倒，又无数次爬起，手和膝盖都磕破了也全然不顾，摸着黑熬着劲一口气儿撵出去10多里，连太爷爷的影子都未看到。泄了气的太奶奶瘫坐在地上，委屈、无助一股脑儿地涌上心头，她再也控制不住放声痛哭。哭累了，心情才慢慢平复下来。望着天边的月亮，太奶奶突然想到了两个年幼的孩子，她立马站起来，走到河边梳理了一下头发，洗了几把满是泪痕的脸，然后走上了回家的路。

回到家天刚放亮，太奶奶在整理床铺时，在太爷爷的枕头下发现了一张纸条，上面有一行字：爱香妻，我去找部队参军去了，你和儿子在家等着我回来。此时太奶奶才恍然大悟。其实，一个月前太爷爷的哥哥就参军走了，当时太爷爷也想参军，太奶奶没同意。此后太爷爷虽然表面上没有什么异样，但太奶奶发现丈夫经常发呆，眼神飘忽，没想到一个月后太爷爷还是出走了。看着这张纸条，太奶奶的泪水扑簌簌滚落下来。哭罢，太奶奶转念一想，说不定太爷爷找不到部队就会回来了。这样想着，太奶奶擦干了眼泪，把纸条小心叠起来，放进小匣子里，然后忙活起来。

此后三天，在太奶奶焦急的等待中缓慢地过去了，接下来是三周、三个月，每天深夜孩子都睡熟了，太奶奶却毫无睡意，竖起耳朵仔细地听屋外的动静，期盼着传来太爷爷熟悉的脚步声。可是，期盼的脚步声始终没有出现。时间长了，太奶奶知道太爷爷肯定是参军了，短时间内是不会回来了，于是就在心里祈祷太爷爷平安无事。

太奶奶是个要强的女人，虽然生活拮据，但她总能用乐观的心态去应对。斗转星移，在她辛勤的操劳下，孩子一天天长大。

转眼四年过去了，太奶奶的大儿子七岁。那年遇上了饥荒，天旱无雨，地里庄稼歉收，由于饥饿，他晕倒在野地里，被人发现时，人已经没了气息。犹如晴天霹雳，丧子的打击差点击垮了太奶奶。她痛心孩子没了，更觉得没有看顾好孩子愧对太爷爷。

接下来的日子，太奶奶把全部心血都倾注到小儿子身上，“养活好孩子，等待丈夫归来”。就这样，太奶奶硬挺着熬过了那些艰难的岁月。慢慢地小儿子成人了，娶妻生子。可多年过去了，始终没有太爷爷的消息。太奶奶60岁那年撒手人寰，没能等到与丈夫团聚的那一天。直到生命的最后一刻，太奶奶手里还紧紧攥着那张纸条。

就在太奶奶去世的第二年，太爷爷回家了。离家三十多年后，太爷爷活着回来了，可是一直装在他心里的那个温柔贤惠的爱妻此生却再也见不到了！太爷爷来到妻子的坟前，坟前开满了白色的小花。跪在坟前的太爷爷老泪纵横，他把军功章一一摆开，颤抖着声音，把攒了一辈子的话和妻子述说着……

夕阳的光辉笼罩在太爷爷身上，远处归巢的鸟儿叽叽喳喳叫着。起风了，风儿把太爷爷的声音传得好远，太奶奶或许听到了！此时，她可以含笑九泉了！

爸爸讲完太爷爷和太奶奶的故事，我的心情久久不能平静。这就是他们的爱情，令人肃然起敬！如果真有来生，请再给两位有情人一次机会，让他们续上前缘，把此生的遗憾补上。

## 白露甜 扁豆鲜

王芝义

俗话说：“白露甜，扁豆鲜。”时下的村庄，家家户户的院墙上或瓜棚篱笆上，都铺撒着一片云样的碧绿，碧绿中挺立出一穗穗、一串串的扁豆花，白、黄、蓝、紫，色彩不一，粉蜜丰盈，招引得大黄蜂、蜜蜂、小细蜂你来我往。它们舞动着纤纤细爪，一边采粉撷香，一边嗡嗡嚶嚶低吟浅唱，渲染出一派忙碌而欢乐的秋忙景象，好不热闹。

紧连扁豆花，便是穗穗串串的扁豆荚，荚形各异，有的轻弓如镰，有的深弯如月，有的微屈如眉，有的直顺如鱼，真是千姿百态、曼妙悦目。

扁豆自古就是胶东农家的一种简单朴实的好蔬菜。我从能自己嚼饭起就吃扁豆，一直吃到大，从这个角度说，我是吃扁豆长大的。我爱吃扁豆，怎么做都爱吃，怎么吃也吃不够。

我母亲会做多样扁豆菜。和着辣椒炖的扁豆，又辣又鲜，咬一口地瓜，吃一个扁豆，鲜灵灵、辣嗖嗖，叫人格外爱吃饭。母亲把扁豆和辣椒切成丝，炒一大钵子，就着大饼子吃，那鲜辣滋味又上一层楼。秋末，母亲把吃不了的扁豆上锅一炸，和上从麦地里拔来的黄嫩嫩的豇豆芽儿，还有鬼子姜、葱叶，腌上一大坛子咸扁豆。到了冬天，在热烘烘的炕头上，全家人喝着稠稠的用地瓜丝和豇豆熬的稀饭，就着咸扁豆，那又是一番滋味在舌尖。

有一道传统的扁豆菜叫“饣扁豆”，家家户户都能做，但多不及我母亲做得好吃。我见过母亲是这样做的：

把将来的嫩扁豆洗净了，摘去筋儿，切成段儿，放进开水里一焯，捞进盆里凉着。待凉后，打上鸡蛋（打多少看食材多少，一斤菜一个鸡蛋即可），撒上适量的面粉，均匀搅拌，使每块扁豆都裹上一层面浆。到此即开始饣扁豆：倒少量的花生油在锅里，油开后，把扁豆铲到锅里，烙成焦黄的小饼，饼厚相当于饼干。饼烙成后，再切成长短大小合适的条块。接着把锅里舀上油，搁上葱花爆锅，把条块扁豆倒上去，填上适量的水、搁上适量的盐就盖上锅盖烹煮了。一会儿开锅后盛出，饣扁豆这道菜就做成了。

我母亲做的这菜，鲜而柔滑，可谓美味佳肴。后来，母亲就把这饣扁豆的手艺传授给了我妻子，使我到老也能吃上美味的饣扁豆。

那么，饣扁豆这道菜究竟是怎样的味道呢？下面不妨把一位食客的感受说给大家听听。这位食客便是我的外孙。他，一位二十啷当岁的小伙子，一日来到姥姥家。姥姥做了四个菜，端到桌上，那三个菜他都吃，有一个菜他筷子也不伸，那个菜就是饣扁豆。姥姥问他怎么不吃，他说不好吃。姥姥说你原来吃过？他说没吃。没吃过怎么就说不好吃？姥姥劝他吃。无奈，他尝了一口。好家伙，这下了不得了，不吃则已，一吃便把盘子忽地端到怀里，狼吞虎咽地把半盘子饣扁豆扒光了，汤也喝了，只差没把个盘子吃了。吃后，他感叹道：“嗨呀！怎么这么好吃，像蛎子一样鲜！”

外孙的感受和我一样，但至今我就纳闷，一个简单的饣扁豆，何以有那样的鲜气？我百思不得其解，最终我只能认为：大概是扁豆、鸡蛋、花生油、面粉、葱花、食盐这六味食材珠联璧合的缘故吧？

饣扁豆是千百年来海阳农家餐桌上的一道传统的美味佳肴。我想，应当把这道菜从农家饭桌上请到城市的饭馆餐厅，让城乡人共享。