

# 闺中四友

尹爱群

群华燕莉,是我与中学三个铁杆闺蜜的群名,各取名字的最后个字,宛然天成,遂成共识。

转眼间,我们走过了袅娜的豆蔻年华,经历了青葱的激情岁月,已及知天命之年。近四十年的友谊,历经岁月风霜,“群华燕莉”蜜罐散发出的气息愈加醇厚芬芳。

我们从十三四岁初识,一直保持着纯真的友谊,在此期间,我们各自求学、任职、结婚、生子,虽然各自忙碌,但只要有一个电话,我们便会毫不犹豫地相向奔赴,绝不爽约。

十三四岁的花季里,空气中弥漫着青涩而又纯真的甜味。这种甜丝丝的味道,为我们纯洁的友谊铺上了一层甜蜜而厚重的底色。

我的宝藏闺蜜华同学,明事理、识大体、有思想,是天生的大姐大,大家有事都喜欢和她商量。记得18岁时,我情窦初开,特意写信和她分享了心中的小秘密,没想到得到的是她语重心长地“教导”。实际上,我俩是一年出生的,她的生日甚至比我还小,但她的沉稳、明理、睿智,使我心甘情愿地做了妹妹。直到现在,她仍是我的“知心姐姐”。老妈

生病以后,对于治疗方案,我颇为纠结。“任何选择都是两难的,每一个选择都有你想要的那个点,没有对和错,不必自己难为自己。”她的一席话,打开了我的心结。

善良有品位的莉同学,对人总是真诚相待、体贴入微。我上大学收到的第一封信就来自莉同学,她告诉我“你要想得到一颗心,必须要先付出一颗心”。时至今日,她依然跟我掏心掏肺。“无论遇到什么事情,都要先照顾好自己。只有这样,才能更好地照顾父母!”看到因母亲生病而变得有些憔悴的我,她的抚慰暖人心扉。

1990年的春天,在福州大学上学的莉同学来济南玩儿,恰好赶上我的生日。那个小小的奶油蛋糕,是她搭乘号称济南最拥挤的18路车,从市中心的济南火车站一路用手擎着,挤到东郊千佛山脚下我就读的学校。我们见面的一瞬间,莉同学头发散乱、哭唧唧地说:“太后悔买这个蛋糕了,谁知道济南的公交车这么挤呀?”我却不无得意地笑着说:“如果不挤,怎么能显出这个蛋糕的珍贵呀!”

燕同学,性子宽厚,给予

我们无限的包容。女儿说,燕老师是她所有老师中脾气最好的一位,学生们都非常喜欢她。

我们四个人的生日,我是比较沾光的,因为我的生日是在春天。每年春天到了,第一个过生日的人总是我。

寒冷的冬天刚刚过去,春暖花开,阳光明媚,经历了枯寂而单调的冬天,突然有个人过生日,大家总是很正式地筹划买礼物。每每看到精美的小礼品,听到闺蜜们真诚的祝福,融融的暖意瞬间爆棚。

岁月流逝,已不再年轻的我,闲暇时总会不自觉地在我们当年放学走过的小路上徜徉。当年碗口粗的杨树,如今我已经抱不过来了;春风拂过,路边金灿灿的连翘花依然娇艳欲滴;每到放学时,路上依然会挤满朝气蓬勃的学生。只不过物是人非,换了容颜!

值得庆幸的是,我们有“群华燕莉”这个蜜罐。这个蜜罐,不仅封存着我们从豆蔻年华至知天命之年的酸甜苦辣,还必将装进我们走向耄耋乃至期颐的岁月风霜。我相信,其中散发出的,一定不是老态龙钟的气息,而是历久弥浓的青春芬芳。

## 海蜇皮拌白菜心

鲁从娟

近些日子,我家餐桌上出现最多的就是海蜇皮拌白菜心。过年期间,餐桌上顿顿丰盛,让肠胃“很受伤”。海蜇皮拌白菜心这道菜,清凉爽口,去腻消食,解救了肠胃。

以前,过年家里招待客人的“老三样”菜肴里,就有海蜇皮拌白菜心,其他两样是拌粉丝、猪皮冻。年后,我在家招待客人,满桌丰盛的菜肴中,也有海蜇皮拌白菜心作陪衬。在吃腻了大鱼大肉之后,夹一筷子海蜇皮入口,爽滑清凉,别的菜肴都有剩余,唯独这盘菜吃得溜光。

每年冬天吃大白菜时,我都会把白菜心留着做拌海蜇皮。把海蜇皮泡发两至三个小时(其中需换水几次),切细丝,然后焯水。焯水后,绵软的海蜇皮变得柔韧脆爽。不过,海蜇皮不能放到开水里焯,否则来不及捞出就化为乌有了。这里有个小窍门,把海蜇丝放到笊篱里,在热水里快速焯一下,立马倒进事先准备好的冷水里过凉。待捞出沥干后,与切好的白菜丝放一起,加入蒜泥、香油、白糖、醋、香菜段、味极鲜等,搅拌后海蜇独有的清香味儿就被激发了出来。

近些年,我做海蜇皮拌白菜心增加了一些新的元素,副食材也做了调整。除了白菜心,还加入了胡萝卜丝、青椒丝,颜值立马增加。有时还打破传统模式,把白菜心换成黄瓜,调味料不变,爽脆可口不打折。至于做海蜇皮拌



白菜心时加小蛎、鱿鱼或虾仁,这是跟饭店大厨学的招数。

老醋海蜇头的做法与海蜇皮拌白菜心如出一辙。有一次,在老街所城里一家饭店吃了一碗拌海蜇头,颠覆了以往传统的口味。这道菜选的是普通海蜇头,里面加入零星的青椒片、胡萝卜片、木耳碎做点缀。关键是调味料有变化,在原有的蒜泥、白糖、醋、香菜段的基础上,又增添了麻汁和辣椒油。这道菜汤汁多,用小勺挖着吃,别有滋味。

海蜇皮炒肉丝可是个技术活儿,需要掌握好火候。事先处理好海蜇皮,切丝、浸泡、焯水。把肉丝煸炒好,放入青、红椒丝翻炒几下,放香菜梗。临出锅之前,调好味,最后把海蜇丝放入,快速翻炒几下出锅装盘,整个过程一气呵成。这是一道火候菜,得趁热吃。同是海蜇,热炒与凉拌味道迥然不同,一个鲜美,一个爽脆,风味各有千秋。

俗话说,靠山吃山,靠海吃海。无论盛夏寒冬,沿海人家餐桌上总少不了拌海蜇皮这道菜,它以清爽的口感俘获了人们的味蕾,丰富了日常餐桌。

## 一次旅行和一首诗

孙文华

那年,我去了一趟云南,尽管只有短短三天时间,却领略了那里的山美、水美、人更美。在风景如画的丽江,导游阿佳给我留下了深刻的印象,她是摩梭人。我诗兴难抑,写了一首题为《阿佳》的诗歌——

阿佳的身材娇小玲珑/阿佳的容貌阳光健康/阿佳脸上的微笑/顿时让我想起蒙娜丽莎//阿佳是母系的摩梭人/却勇敢地走出泸沽湖畔/阿佳没有选择走婚/她拥有自己幸福的小家//阿佳只读过中专/然后成了一名导游/阿佳像个尽职的小学老师/对客人极尽关爱呵护//阿佳绝不忽悠游客/阿佳更不诱导购物/阿佳总是以诚待人/以她原生态的善良和淳朴//细雨中看《印象

丽江》/乘索道登上玉龙雪山/云杉坪许下美好祝愿/蓝月湖洗去凡思俗念//阿佳蝴蝶般飞前飞后/不离我们的视野和身边/阿佳已成为难忘的风景/虽然她只陪伴了我们一天。

诗歌写好后,我用电子邮件投给了《丽江日报》的《文化周刊》。在丽江住宾馆的时候,见大厅里有当日的《丽江日报》,我快速地浏览了一遍,并特意记下了文学副刊的邮箱。诗稿发出后,因为没有得到编辑的回复,此事也就渐渐淡忘了。

大约过了五个月,忽然收到丽江日报社汇来的20元稿费,这才知道寄去的诗歌发表了。敝帚自珍,本人有收藏自

己已发表作品的积习,因为没有得到样报,就想从网上下载一份,孰料上网搜索半天,也没有找到《丽江日报》的电子版。写信向报社索要,亦未得到回音。忙活了一顿,竟无收获,心中难免有一丝遗憾。

一天,偶然跟同去云南的小李谈及此事,他说:“这事好办。我手机里存着阿佳的电话号码,你打个电话,让她到报社去要一张(报纸)。”

为了自己的心愿,叨扰了别人,还让人家知道我为她写了赞美诗,绝非我所愿。当为他人做了一件事情时,是不应该刻意让人家知道并对你心存感激的。我虽然记下了阿佳的电话号码,但却犹豫了半天,最终没有拨出电话。

## 桂林飘来烟台的雪

丁彩霞

下雪了,大雪漫天飞舞,四周混沌一片。仅仅一个下午的工夫,眼前的世界就被大雪严严实实地包裹住了。雪儿和他被这场大雪堵在了返城途中,一直等到天黑,也无计可施。此处是两座县城交界处,两条马路交叉成十字路口,路边有一个不大的饭庄。

雪儿跟着他走进饭庄,老板是外地人。他点了炒土豆丝、熘肚儿、白菜肉馅饺子。菜一端上桌,哇,平底儿的大白盘子,好大的量。饭间,他和老板攀谈起来,请老板帮忙安排借宿一晚。老板很是爽快,把自家两间卧室让出一间来。窄窄巴巴的屋子,门后放着一张小床,小床的床头紧挨着一铺小火炕,

小火炕对着门。他自己睡小床,让雪儿睡炕,各自和衣躺下。雪儿突然被惊醒,睁开惺忪的睡眼,天已大亮。她急忙起床,拉开门,走到阳台,抬头一看,雪停了,飘落的雪花落满树枝和屋顶。雪儿穿戴好,匆匆奔下楼。孩子们三个一堆、五个一簇,正兴奋地玩雪。还有几家大人带着孩童拿着小铲子在铲雪、堆雪人。雪儿走进雪中,阳光洒下来,洒进了她的心里,把她心里的阴霾驱散了。

望着地上的皑皑白雪,身在桂林的雪儿突然想起了家乡。烟台的雪一定是最丰富、最妖娆的,银装素裹。这桂林的雪啊,定是从烟台飘来送信的!雪儿掏出手机,拨通了妈妈的电话……

### 微言不微

人们都想自己能够快速地成长。就像夏天,一场丰沛的雨水之后,植物迅速地抽出枝条,一天长一截。可是,这些快速生长的枝条是非常柔嫩、脆弱的,轻轻一折就断,经不起风雨。它们需要一段时间来巩固,让自己

变得坚硬、坚韧起来。如果把这些时间算上,就不算快了。

成长的过程时快时慢,但总体来看,有着一定的速度和节奏。我们要埋下头,让自己努力生长。该快的时候就快,该慢的时候就慢;在快的时候

不得意,在慢的时候不沮丧。即便是被绊住不能前进,或者是遭遇挫折后退几步,也要用平常心对待。一个人只要持之以恒永葆上进之心,就能持续不断地成长。

陶宏

投稿邮箱:ytwbtytj@126.com