



吃百家饭

鲁从娟

一条不算宽敞的街道，两边店铺密集。街道濒临小市，烟火气满满。每到中午饭点，东家吃啥饭，西家都能闻到香味儿。

这一天，开海产品店的大姐做了鱼丸汤，刚一出锅，邻居小王就闻到了鲜香味儿。小王从内陆来烟台做生意，平日很少吃海鲜，那天鱼丸的香味儿撩起了他的食欲，一口气吃了半碗。大姐做的鱼丸白嫩滑爽，入口即化。鱼丸用的是“小毛扣”鱼，这种鱼很鲜美，但因刺太多，不太受待见，便宜得很。买了鱼去加工店搅鱼馅，一点鱼刺也没有了。大姐说，调鱼馅时，加牛奶、花椒葱姜水，然后用手搅打鱼馅，这样做出来的鱼丸嫩滑鲜美。

那天，海参专卖店的老板娘云霞做了一锅疙瘩汤，让我们大饱口福。疙瘩汤很寻常，可里面的“海鲜荟萃”却让人惊艳，有海参丁、虾仁丁、蛤蜊肉等。韭菜切段做“青头”，鸡蛋花做点缀。面疙瘩细小匀溜，像天上飘落的雪花儿。茶叶店的崔老板说，海参、鲍鱼不都是在婚宴上才出现的吗？用来做疙瘩汤，太奢侈了吧？云霞回答道，她就买了一点蛤蜊煮汤用，其余的都是店里现成的，

不是什么稀罕物。她说得轻描淡写。

郑姐家的服装店，不能见油烟，她就买了个蒸锅，每天中午煮个面条，或熥个包子什么的。去年秋冬，她几乎每天中午都会煮一锅时令食物，有嫩苞米、花生、芋头、南瓜、小地瓜等。郑姐的“烀食”揭开锅，就招呼大家吃。拿个小地瓜先暖和一下手，再吃到肚里，热乎乎的暖心暖胃。郑姐包的鸡丝馄饨皮薄馅满，汤鲜味美，堪称一绝。我家先生吃第一口便喊出了声：这是老烟台街的馄饨味儿！原来，郑姐的母亲以前在馄饨店上过班。大姐的厨艺深得她母亲真传。

我的店对面是小胡的店，主营羊肉卷、牛肉片，以及各种火锅食材、调料。小胡很豪爽，去年冬天，隔三岔五就来一顿涮羊肉。当小胡把羊肉卷、牛肉片，还有各种涮锅丸子统统摆上桌，大家就知道要开涮了。东邻过来了，拿一把小青菜，西邻过来了，带一包粉丝，我也按捺不住，提一兜小海鲜过去凑热闹。这样热气腾腾的场面，时不时就来一次。今年开春，火锅改成了烤肉。左邻右舍谁闻着香味就凑过去，小胡媳妇拿一片生菜，包上

几片烤肉，抹上调料，卷起来递给我们解馋。

左邻右舍都喜欢吃我做的包子，十天半月我就包一次。为了这顿包子，我前一天在家能忙活一个下午。馅料一般跟着季节走，春天的薹菜、茴香，夏天的芸豆、菜豆，秋天的萝卜缨、小白菜，冬天的大白菜、萝卜。我包的包子，有大块的五花肉，油也放得“慷慨”，面也揉搓到位，馅调得有滋味，邻居都说好吃。我还包过猪大肠包子、排骨芸豆包子，把大家都吃饱了嘴。

在我们这里，谁家做了稀罕饭，都会招呼左邻右舍尝尝，一年到头尝遍百家味，这也正符合《中国居民膳食指南》提倡的食物多样化的原则。有一天，我在小胡家吃了点烤肉，在云霞家吃了几个鲅鱼饺子，郑姐馇的婆婆丁炖沫儿又给了我一碗。俺家先生说，你这是吃百家饭啊！

吃百家饭，是老辈的民间习俗，传说小孩吃百家饭可以消病除灾，身体健壮。过去日子虽然不富裕，但邻里之间关系亲密，谁家做了好吃的，都要给邻居的孩子送去一碗。“百家饭”诠释的是浓浓的邻里情。

鸭趣

吕家乐

在农村生活时，我和两个姐姐年少，嚷着要养鸭。姑姑便买来新鲜鸭蛋，逐个用手罩着对着太阳照看，其中有小斑块的便是有苗（胚胎）的鸭蛋。选出十几个鸭蛋，放到小盆里，再用一个要抱窝的老母鸡，让它用羽翼护卫着这一盆鸭蛋。经过大约三周的时间，小鸭破壳而出，鲜红的小扁嘴，满身的黄绒毛，就像个小绒球，可爱极了。刚开始它们东倒西歪地站立不稳，慢慢地变得硬朗了，也开始觅食了。稍大一点，姑姑翻看它们的肛门就能分出公母。我和姐姐们每人选了一只母的。它们白天满院跑，晚上喂饱后，用大箩筐将其扣住过夜。鸭子慢慢地长大了，也开始下蛋了，每天拿起它们下的热乎乎的蛋，心里甭提多高兴了。不过，我的鸭子下的蛋是白皮，姐姐的鸭子下的蛋是绿皮。

鸭子喜欢去河里觅食，大河在村东，每天早上村西头第一家的鸭子就跳出家门，引颈高喊。于是第二家的鸭子也跳出来了，接着是第三家、第四家……鸭子们排着队一路高歌，甚是威风。到了河边各自跳入水中，有的高兴地扇动双翼，有的把脖颈伸入水中觅食。悠闲的一天过去了，待到夕阳西下，便有领头的鸭子率先上岸，接着其余的鸭子也紧随其后，唱着歌摇摇晃晃地回家，没有调皮的，也没有赖着不走的。到了自家门口就嘎嘎叫，我听到叫声赶紧开门放它们进来，还为它们准备了食物。但是在河里吃小鱼小虾已经饱了，它们理都不理，晃着身子满地寻觅小石砾、砂子，为自己的蛋壳补钙。天黑了，它们就自动进窝，第二天早上一打开窝，准有大鸭蛋，有白皮的，还有绿皮的。

芳菲如斯

战军

进入四月以来，曾经不起眼的树木终于萌出了花骨朵，随着天气的转暖，这些花骨朵纷纷吐出不同颜色的花瓣，五彩缤纷，芳香四溢。

一天早晨，我突然发现楼前的花开放了，桃花、迎春花、樱花、海棠花、郁金香、梨花……繁花似锦，我忍不住驻足观望。

猛然间，一股清香扑鼻而来。抬头望去，小小的花束，纯白的花瓣，密密匝匝紧紧地搂抱在一起，组成一束硕大的花团。无数个这样的花团，又簇拥成一棵硕大的花树。哦，原来是人见人爱的丁香。几棵丁香树排成一排，顿时这条小巷子清香四溢，充满了雅致，充满了诗韵，令人神清气爽。

社区缤纷的鲜花引得少男少女前来“打卡”，老人们虽然芳

华不再，但风采依旧不减当年。有一位老人，退休前在单位舞文弄墨，如今每天吹拉弹唱不闲着。她时常在小广场活动，每天清晨穿着鲜艳的衣服，打球、跳舞、唱歌，十分活跃。她今年八十岁有余，一身红装在阳光的映衬下格外耀眼。那些喜欢乐器的老人，自发组成一个小型乐队。每到周末，这里会奏响很多名曲，《阳春》《梁祝情》《春江花月夜》……连不懂音乐的我，也被带入了妙不可言的美好意境里。

花美，人美，环境美。春天中的我，喜欢游走在社区中的每个角落，总会有意想不到的惊喜。社区中的景色，既有人工的精心塑造，又有自然的不事雕琢。不经意间冒出来的野草，开出来的野花，偶尔落在阳台上的小鸟，都给人一种自然和谐的美。

微言不微

人生，就像一条路，在朝着自己的理想和目标前进。有的人，走着走着觉得累了，没有了耐心，就不再前进了。这个时候，他会产生怀疑，认为自己可能没有某一方面的天赋，或是走的路不对。自我怀疑的人，会找出很多种好像很有道理的理由来否定自己。

无论哪个行业，在一路前行的过程中，都会不断有人停下来。有的是因为辛苦不想走了，有的是被困难挡住了。比如和我一起上学的同学，有的在小学退了学，有

的在初中退了学。实际上，他们中有很多人都是很聪明的，也很机灵活泼，只是不想念书了。更多的人会继续不断地往前走，逢山开路遇水搭桥，不断克服困难，战胜挫折，到达一个目标，再到达另一个目标，并且一直走下去。

路越走越远，剩下来的人会越来越少。有人说，剩者为王，就是这个道理吧。其实，成功属于那些执着的人，有毅力的人，跟自己死磕一路走到底的人。

陶宏

韭菜篓

王道芸

春天真好，不仅有百花盛开的美景，还有众多供我们食用的绿色蔬菜，如发芽葱、香椿芽、红根菠菜、薹菜、韭菜……尤其是春天的头刀韭菜，地位很不同，绝对是蔬菜中的上品，深受胶东人的喜爱。爱包子、包饺子的胶东人，绝对不会错过季节，经常喜滋滋地包三鲜饺子、鲅鱼韭菜饺子、韭菜猪肉饺子，就连用荠菜、萝卜丝等做馅的包子、饺子，也喜欢加一把韭菜做“青头”，说是“提味儿”。

我家整个春天都能吃上头刀韭菜，因为栽种韭菜有早有晚，先是婆婆家南门外的头刀韭菜割了，打电话叫我们回家拿。没过几天，大姐家菜园里的头刀韭菜也割了，喊我们回去取。忙得我包子、饺子轮番“造”，鱼馅、肉馅排着调。最终姑娘说话了：“妈妈，还是包韭菜篓饺子好吃。”我们这里把全是韭菜馅或主要是韭菜馅的包子、饺子称为“韭菜篓”，馅中加虾皮、鸡蛋。

我从小就爱吃饺子，那时的饺子多以素馅为主。因母亲早逝，父亲不在身边，姥姥拉扯着我们四个未成年的孩子，生活非常窘迫。即使这样，要强的姥姥总是想方设法调节饭菜，让我们吃饱。别人家包白面饺子，我家就用地瓜面包，地瓜面没筋道包不住，就放几个毛芋头之类带筋道的东西进去，或是把煮饺子改成蒸饺子。人家饺子里有肉，我们就用廉价的虾皮，这也比吃地瓜、饼子好多了。

春天，我们家最常吃的就是韭菜篓饺子。虽然姥姥没有念过一天书，但她头脑活泛。家里养的几只鹅下了蛋，姥姥通常会把自家的鹅蛋按一元五角一把（10个）的价格卖掉，再以便宜一两角的价钱买别人的鸡蛋或鹅蛋。赶集时，当天快晌午了，别人为了早早回家，就不在乎少卖一两角钱了，但姥姥坚持原来的价格，一直等到太阳偏西，多赚一两角钱为我们买菜和水果。每个集姥

山东人爱吃葱食韭久负盛名。朋友们，趁着春末了、夏未到，赶快吃一顿韭菜篓包子或是饺子，尝尝春天的味道吧。