

囤海鲜，享美味

鲁从娟

傍晚，在楼下遇到邻居陈姐，她手提一兜芸豆、一袋蛤蜊。陈姐说，本想去买点新鲜海货，可封海后小市上的海鲜寥寥，只好买点蛤回家煮面条吃。我忽然萌生出一丝小得意，并向陈姐“炫富”，说我囤了不少海鲜呢。在陈姐羡慕的表情中，我感觉自己是富豪级别的厨娘。

封海前，我早就开启了囤海鲜的模式。那些日子，我几乎每天都要逛一趟市场，看到合适的海鲜就赶紧下手。带鱼、鲅鱼、偏口鱼、扒皮狼、红蟹鱼、黑老婆鱼、巴蛸、海虾等，把家里的冰箱、冰柜塞得满满当当。下次开海前，就靠它们解馋了。顺便分享一下储存经验：买回来的鱼，不用清洗，只需分装好，就可以直接放进冰箱冷冻。鱼清洗干净了再冷冻，不仅容易变色，而且味道也会打折扣。

除了囤鱼虾，我还囤了“爬虾肉”，尤其是囤了一些鱼馅，包括九道箍鱼馅、小毛扣鱼馅、小黄花鱼馅。别看这几种鱼馅都是小鱼加工的，味道可鲜美了，浓缩的才是精华嘛！九道箍，这是一种很有意思的微型小鱼，个头很小，萌萌的，仅有一寸长。小鱼从头到尾环绕九道金黄色斑纹，故名“九道箍”。这种小鱼下锅一炸，是下酒的神器。此鱼最适合做鱼丸，鲜美异常。过去是将鱼头掐掉，洗净，带刺剁成鱼泥，越细越好，一般要剁半个小时以上，直至几乎感觉不到鱼刺的存在。现在不用费劲了，小市上有加工鱼馅的小店。将小鱼倒进机器里，分分钟之间，鱼刺分离，哪怕是细小的鱼刺也都通通拿下，只剩细腻的鱼肉。小黄花鱼馅和小毛扣鱼馅也是在加工店加工的。

对于如何保存鱼馅，我可是有“妙招”的，那就是鱼馅要调制好了再冷冻，这样吃起来嫩滑味美。在搅拌鱼馅时，除了加入花椒水、葱姜末、盐等调料，一定要分次加入适量的清水，并不断搅拌，让鱼肉充分吸收水分。把调制好的鱼馅分成若干份放冰箱里冷冻，想吃了拿出一袋自然化开，淋点香油撒点韭菜末，即可做鱼丸。若要包饺子，加上一点五花肉口感更佳。

“家有余粮，心中不慌”，休渔期间买不到新鲜海货，这些囤货就派上用场。我家隔三岔五就来上一顿鱼丸汤、一顿鱼饺子，或用爬虾肉包个小馄饨，或做个红烧鲅鱼、五香带鱼——满足了味蕾，丰富了餐桌，点亮了生活。

也许有人会说，这么繁琐不嫌麻烦吗？我是乐在其中的。陈大咖在《不过一碗人间烟火》里说：“将生活嚼得有滋有味，把日子过得活色生香，往往靠的不只是嘴巴，还要有一颗浸透人间烟火的心。”忙里偷闲，下厨做上几道海鲜美味，一家人围坐在一起享用，烟火气和幸福感扑面而来。

微言不微

在生活中经常听人说吃苦好，实际上人们却是不愿吃苦的，更喜欢安逸享乐。谁喜欢平白无故地吃苦呢？若只是单纯地吃苦，并不好。

一味地吃苦耐劳，我们会不情愿，就不能很好地坚持。一味地享乐，就容易丧失进取心。

吃苦和享乐，都是生活的一部分。每天我们工作完毕，就需要好好地休息，吃点好的，好好睡一觉。过一段时间，节假日，我们就出去旅游，到处转转。当我们达成一个大的目标，我们就可以好好庆祝一下，等等，把努力工作和享受生活充分结合起来。

我们做事也应该这样，不是一味闷着头工作，努力工作的同时，要时不时抬头看看目标。在一项长期的工作中，当我们感到枯燥、劳累、孤独寂寞的时候，就需要去跟美好联系起来，想一想努力将会带来的收获，想一想未来的前景，这时候你就会乐观起来，心中有了希望，也就充满了干劲。

陶宏

遇见一些花

刘卿

莱阳四月的花事热烈而灿烂，桃红杏白苹果花粉嘟嘟开在枝头。五龙河畔的万亩梨花白如雪，引游人如织。濯村纷纷扬扬的樱花大道，让一个村子拥有了一个樱花节。即使不说这些，随意走在一条路上，也有各种树竞相绽放着五彩缤纷的花，仿佛随处都是花的海洋。

可始料不及的是，一向硬朗的娘却在四月中旬猝然长逝。所有的花事在那一瞬间凋零，我再也看不到花了。即使它们不小心闯进了我眼里，我也满眼哀怨：你们轰轰烈烈地开放，你们招招摇摇地热闹，为什么俺娘却急匆匆地走了？

在娘走了的这段日子，我总是失眠，总是要翻来覆去到天亮，才能迷糊一觉。

精神萎靡地和好朋友聊天，朋友说你这样下去不行，会撑不住的，要和以前一样，试着出门走一走，试着从悲伤中走出来。

又熬过了一个失眠的夜，当一缕晨光透进高大的落地窗时，我终于决定把停了近一个月的散步拾起来。

风不急不缓，阳光也温和，寻一处幽静的小路，慢慢而行。花已经很少见了，叶子郁郁葱葱地支撑起了一树的蓬勃，油亮地反射着太阳光。树下的杂草也绿意盎然的，晃晃悠悠地享受着从叶片缝隙漏下的光……

在杂草丛中，我看到了几朵黄色的苦菜花，顶在苍老的苦菜叶茎上，肃静又淡然的样子，旁边几株稀稀拉拉的蒲公英，黄色的花热烈而明媚，孤独中又有一种傲然。还有老了的小蓟顶着一个花骨朵，鹤立鸡群，未开的紧紧包着花心，开了的射出缕缕粉红……晨风里，它们随风而舞，向阳而生，虽不惊艳但超脱，安安静静地开着属于自己的小花。

凝视着小花，一种舒适的温暖慢慢地涌上心头，我仿佛感受到了来自母亲的凝视，温和而有力量。

妈妈，您何曾离开？您在明媚的旭阳里、在轻柔的晨风里、在盛开的小花里吧？心中豁然释怀，老妈依然和我同行，花儿依然在开。

茴香饺子

孙瑞

周日，馋虫上来了，想吃饺子。于是，起身到市场上买回一捆茴香。将茴香洗净，在清水中加一勺盐，浸泡十分钟，然后捞出沥干水分。茴香切碎，倒入搅拌好的肉馅，加入适量生抽、料酒、盐、蚝油、葱花、姜末、香油等，搅拌均匀后打入一个鸡蛋，能锁住肉的水分和营养，使茴香味更浓郁。

饺子是胶东人餐桌上的一道爱到骨子里的美食。过去，只有逢年过节才能吃顿饺子。如今生活好了，啥时想吃啥时包，随时可以满足舌尖上的味蕾。

春天的茴香最鲜美，清新婉丽的叶子绿得发亮，细细的、长长的，散发着特有的香气。嫩嫩的茴香搭配新鲜的猪肉，可谓是天作之合，如果再来点虾仁、海肠、扇贝等海鲜，更是完美。茴香海鲜水饺，以独特的风格有着“饺中香妃”之美誉。

饺子端上桌，再配上大蒜、醋，醇厚的浓汁顿时冲击味蕾，猪肉的嫩滑、茴香的清香，一口一个，大快朵颐。茴香饺子不同于韭菜馅的，下顿吃照样是美味。没吃完的饺子，用保鲜膜一套，冰箱保鲜，如果想吃，微波炉加热，依然鲜美，口味不变。还可以在油锅里一煎，焦黄喷香，非常好吃。

茴香原名小怀香，又称香丝菜、小茴香、茴香子、谷香、浑香。含有膳食纤维、维生素A、维生素C、钠、钾、镁、磷、钙等多种营养物质，适量食用可以为孕妇补充多种营养物质，对胎儿生长发育也有一定益处。

茴香与“回乡”谐音，特别是除夕夜，忙碌一年的游子们回家过年，用茴香包饺子，一家人围坐在炉火旁，擀皮、包馅、捏褶，欢声笑语中，一个个饱满的饺子便跃然于案板之上。

茶如人生

林春江

酒须热闹，茶要静品。倘若邀请知己饮茶，人数不可多。独啜曰幽，二客曰胜，三四曰趣，五六曰泛，七八曰施。茶具要讲究，最好是紫砂壶和口径仅有一元硬币大小的茶杯。茶叶以龙井为上乘，水则以山泉为上。栖霞城外，往东南行数公里，可见十八盘山泉水淙淙，来自山涧深处，绿色无污染，以此煮茶为最佳。

烧一壶十八盘山泉水，待到水壶滋滋冒气时，先将茶具烫一遍，然后捏一撮茶叶塞入壶内。热水冲进，立马滗掉，洗涤茶叶，滤掉杂味，释放茶香。第二遍开水冲进壶内，盖上壶盖，静待片刻，待有茶香溢出丝丝缕缕，倾斜着壶嘴，注入杯中。此时茶色稍淡，捏着茶杯，将茶水倒回。茶香氤氲时，再注进茶杯，清香沁入肺腑，荡气回肠，满室生香，妙如天籁。

最喜欢在周末的上午，沏一杯龙井，坐在电脑桌前，听一首老歌，在键盘上敲打自己的心声。袅袅的水汽中，茶叶徐徐沉入杯底，渐渐苏醒，上下左右翻滚，伸展柔软的身姿，好似精灵舞动。灵感忽至，手指翻飞，间或轻轻啜饮一口，清香淡淡；呷第二口，苦涩而回甘，好的词句纷至沓来；忍不住品了第三口，芳香甘醇，浓烈馥郁，萦绕于唇齿间，心里热乎乎的。不禁遐想，人生如茶，先苦后甜。耐得住苦涩，才能享受甘甜。沉时坦然，浮时淡然。第一道茶仿若少年，混沌沌沌，青涩懵懂；第二道茶仿若青年，涩中有甘，叶儿鲜亮，香味蓄积；第三道茶仿若中年，茶汤醇厚甘甜，苦尽甘来，回味无穷。一泡茶只能冲泡三次，待到第四次，茶汤清淡，韵味消散，也许正如老年吧，看透繁华，平淡如水。

未曾感受过“小阁煮香茗，疏帘下玉沟”的情致，却品味过“山堂夜坐，汲泉煮茗”的雅趣。那是去年艾山山会，我和妻子一起爬艾山。躲过拥挤的人群，走过一段缓缓的上坡路，四周苍松翠柏，郁郁葱葱，尤其让人叹为观止的是，远处群峰耸立，高峭峥嵘，山峦绵亘，逶迤蜿蜒。绿树掩映间，不时有山石闪现。走累了，妻子提议在光滑的山石上小憩，我欣然应允。倚在山石上，拧开保温杯，喝一口事先泡好的“正山小种”，虽然无捻松枝煮泉水沏茶汤之乐，但一口入喉，芳香扑鼻，沁人心脾，登山的疲惫一扫而光。那染上世俗杂念的五脏六腑，好似被酽酽的茶水洗涤澄澈，浮躁的心境平和许多。轻啜浓浓的茶汤，赏嵯峨山峰，品缕缕清风，看汨汨溪水，眺悠悠白云，轻声谈笑，宛如返璞归真，与大自然融为一体，获得一种不可名状的快感。

茶叶要经受烈日暴晒，遭受风吹雨打，承受高温烘烤，千锤百炼后方能精华内敛，遇热释放。它象征着坚强和纯洁。茶如人生，人生如茶，阅尽人生、冲淡平和、心地朗润的人，才会懂得茶的真谛，才会沏出醇厚甘甜的茶汤。

