

饮饌琐记

香椿芽

康勤修

香椿又名香椿头，或香椿芽，是香椿树初春时节萌发的嫩芽，通常有绿色、紫色等品种，历来被誉为“树上的蔬菜”。自古及今，香椿都是中国人春日餐桌上的珍品佳肴。在民间，素有“雨前香椿嫩如丝”“头茬嫩，二茬香，三茬四茬硌牙床”的说法。一般来说，清明前后、谷雨之前采摘的香椿芽口感最好，香气也最浓，养生价值也比较高。香椿芽的采摘时机很重要，一旦错过了最佳时段，口感便会大打折扣。

犹记得，在老家堂屋的东南角生长着一棵亭亭如盖、树干粗壮的高大香椿树。这香椿树是我父母结婚那年父亲从姥姥家移栽来的，至今已经存活了六十多年。以前，每逢春天青黄不接的当口，树上的香椿冒出了新芽，父亲便采摘一些鲜灵灵的香椿头，让母亲用篮子挎着到大集上卖掉，买一些地瓜芽子（地瓜苗的俗称）栽，或者换回一些针头线脑，有时母亲还会奢侈一回，花两毛钱买回家一大捆老菠菜，烧一锅热水烫一烫，撒上一盐粒或者切碎的花生饼，熬制一锅老菠菜汤让家人们喝，填饱肚子。

后来我参军入伍，再后来转业进城工作生活，离开了故土，离开了老家院子里的那棵香椿树。但无论我走多么远的路，生活条件如何改善，我对香椿的钟爱却始终没有变。

我和妻子都喜欢吃香椿鱼。那天回到家，我便把刚刚买来的香椿芽挨个择净，此时妻子已烧好了水，她把香椿芽放进热水里，看着香椿由浅紫褐色变为浅绿色，便麻利地捞出放进凉水里浸一浸，然后捞出控干水分，裹上面糊备用，准备炸香椿芽给家人吃。

接着妻子往铁锅里倒上花生油，等锅里的花生油“滋啦滋啦”作响、开始冒青烟了，此时心灵手巧的她，便把一枝枝裹着面糊的香椿，小心翼翼地放入油锅里，油花在锅里欢快地跳着。妻子不慌不忙，用一双竹筷子，给绿莹莹的香椿鱼挨个翻翻身。不一会儿，一盘外焦内脆、香喷喷的香椿鱼便端上了餐桌。一时间，花生油的纯香、香椿鱼的清香，充盈于整个厨房，香气在餐厅飘荡着，不经意间也

飘进了我的心房……

其实在我儿时的记忆里，我曾很长一段时间不爱吃香椿。这是事出有因的，以前母亲常说，在那生活困难拮据的年代，母亲为了养育我们，可是费尽了心血。比如在我孩提时，母亲的奶水不够吃，她便用清水煮一点点挂面，在面条上撒一点她亲手腌制好的香椿芽咸菜当佐料，给我喂食。香椿的异味，对于幼小的我来说，实在难以下咽，总是吃了吐、吐了吃，以致后来伤了胃口，不喜欢吃香椿了。

过去在乡下，香椿芽咸菜那可是家家户户的看家菜，也是人们联络感情的一条纽带。每年谷雨过后，等头茬、二茬乃至三茬香椿芽都卖完了，此时母亲嘱咐我父亲，用一根捆绑着镰刀的长杆子，把香椿树高处的香椿叶子，一点点钩下来。父亲用力地钩着香椿，不一会儿，地上便散落了一地碧绿的香椿叶子。每至此，母亲便仔细把香椿叶子捡拾起来，把香椿梗上的叶子用力撸下来，然后再把香椿梗用一只簸箕端着，到村头的石碾上碾碎，把梗上的那层青皮也搓下来，和香椿叶子一块切碎揉搓，最后放进一只瓷坛子里，撒上细盐粒拌匀。瓷坛子口要封好，让香椿慢慢发酵，等过个十天半月，香椿芽咸菜就腌好了。母亲盛满一砂碗，让我送给左邻右舍尝尝鲜，也算是对过往日常生活中，邻居们对自家生活帮衬的一种回敬。

过去香椿芽还有一种吃法，那便是用香椿芽拌豆腐。香椿芽拌豆腐，历来也是一道颇受人雅士称道的时令菜。明代李濂在《村居》中写到“留客剪椿芽”，剪下鲜嫩欲滴的椿芽，将春色一同端上饭桌待客；清代李渔在《闲情偶寄》中提到香椿，称“菜能芬人齿颊者，香椿头是也”。当代著名散文大家汪曾祺先生曾称赞：“香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品”“一箸入口，三春不忘”等。

香椿拌豆腐，作为春日里的一道时令菜，至今颇受人们的喜食。其实，这道菜的制作并不复杂，调味仅需盐与香油而已。这样做的香椿拌豆腐，清淡却不寡淡，仿佛激活了味蕾一般，让人唇齿生香，胃口大开，饭量随之大增。

烟台故事

牟平名宦
巧审青羊破疑案

王锦远

在古代，科技尚未昌明，案件的侦破与审理，往往依赖于主事官员的个人经验与直觉。这种断案方式，难免因人而异，导致水平参差，冤假错案时有发生。

然而，在英才辈出的牟平大地，百年前曾出现一位断案如神的官员。他虽在外地为官，却凭借超凡的智慧与过人的胆识，成功破解了一桩棘手的人命大案，其事迹流传至今，成为牟平一段脍炙人口的佳话。

清光绪年间（1875—1908），牟平籍名宦贺公（名字失考，原籍宁海州顺正里村），宦游东北，时任复州知州（今辽宁省瓦房店市）。其为官清正廉明，爱民如子，尤以断案如神著称。他屡破奇案，深得民心，被当地百姓尊称为“贺青天”。

一年盛夏，天气格外炎热。复州城外有位五十多岁的老瓜农，种了一亩多地的甜瓜，因管理精心，长势喜人。为了看瓜方便，瓜农顺便在地头搭起一个不大不小的草棚。

那是一个甜瓜飘香的午后，烈日高悬。十八岁的女儿戴着草帽，鬓角已被汗水浸湿，她行色匆匆，急着赶来接替父亲，只为让老人家能早些回去，吃上一口热乎的汤饭。谁知父亲刚走不久，女儿的心上人竟意外出现。久别重逢的惊喜瞬间冲垮了理智，两人情难自禁，全然抛却了看瓜的职责，一头扎进了瓜棚的阴影里互诉衷肠。情到浓时，他们更是悄悄约定，待今晚夜深人静，便在女子的绣房内再继续良宵。

正午的瓜田，热浪滚滚，遍地飘香。一个挑着担子，手拿拨浪鼓的货郎，懒洋洋地晃到了瓜棚附近。此人衣衫不整，眼神飘忽，一看便知不是个安分守己之人。他本想到瓜棚里讨口水喝，却听见棚内传来男女低语。他心中一动，便悄无声息地绕到了棚后，侧耳细听。那女子声音娇羞，男子言语恳切，将夜里相约之事说得清清楚楚。货郎听得真切，一阵狂喜，心中暗道：“真是天赐良机！”他舔了舔干裂的嘴唇，一双贼眼在瓜棚的缝隙间来回逡巡，仿佛已经看到了夜里那即将被他搅乱的“好戏”。

当天夜里，星光暗淡，月黑风高。货郎像个盗贼

似地早早潜伏在瓜农家附近，直等到夜深人静，户户熄灯之后，便如猿猴似地悄悄翻墙入院。此时，整个院落内静悄悄的，只有东厢房那扇木棂的窗户里，透出一丝微弱而昏黄的灯光，在黑暗中显得格外醒目。

货郎心头暗喜，踮着脚尖悄无声息地摸到东厢房门外，见那房门竟真的虚掩着，留出一道窄窄的缝隙，像是为他这个不速之客敞开的方便之门。货郎狂喜，并在心中暗道：“天助我也！”

他深吸一口气，压下心头的躁动，轻轻推开房门，侧身闪了进去。屋内弥漫着一股淡淡的脂粉香，混合着少女特有的气息，让他更加意乱情迷。他反手将门轻轻带上插好。随着“咔哒”一声轻响，屋内灯光也像听到命令似地应声而灭。一场罪恶的勾当，也在此刻悄然拉开序幕。

没过多久，女子的心上人也如约而至，同样是翻墙入院。可当他摸到绣房门前，伸手一推，门却纹丝不动。他把耳朵贴在门上听了许久，只听见屋里有悉悉索索的响动，他的心里虽然犯起了嘀咕，却不敢声张，以为女子临时变卦，或是家里出了什么突发的事情。他在门外又徘徊了片刻，这才带着满腔的愤懑与不甘，一步三回头地愤愤离去，全然不知一场罪恶的丑行正在门内悄然上演。

货郎确认情郎走后，便趁着夜色，对不明真相的女子施起暴来。慌乱挣扎间，动静闹得很大。女子的父亲听到异响，心里起疑，披上衣服，拿着油灯来到女儿房门外轻声询问。货郎做贼心虚，生怕事情败露，竟掏出随身携带的短刀，猛地拉开房门，一刀刺向老人，随后便像个兔子似地仓皇逃窜。

女子心头一紧，不顾一切地扑向门口。兄嫂也被父亲那断断续续的呻吟声惊醒，急忙奔来。可终究还是晚了一步，只见老父亲倒在一片血泊之中，已气绝身亡。兄妹二人肝肠寸断，待天刚破晓，便强压悲痛，火速前往州府报案。

贺知州接到报案后，立刻赶到现场勘验，还传讯了相关人员。一番调查下来，

他推断凶手很可能是女子的心上人，随即将其抓捕归案。可不管怎么严刑拷打，他始终坚称自己没有杀人，拒不认罪。

贺知州在审讯那涉案的女子时，曾听她哭诉，凶手胸前长着一个肉瘤。可贺知州在查验女子的心上人时，却发现他的胸前平坦光滑，既没有疤痕，更没有肉瘤。案件一时间陷入了僵局。

贺知州为此夜不能寐，和夫人说起此案时，愁眉不展。他夫人虽是女子，却聪慧过人，加之与贺知州生活多年，耳濡目染也颇懂一些办案的常识。她略一思索，献上了一计。

次日，贺知州便命手下在全城各处显眼之地张贴了近百份告示，引得全城轰动。告示中言道：近日捕获一头青羊，此羊通晓人性，能说人语，还能为人解疑释惑。三日后，知州大人将亲自在州府大院坐堂“审羊”，百姓皆可免费前来观看。

消息一出，远近百姓都觉得十分稀奇，皆想一睹为快，看看这“会说话能解惑的羊”到底是怎么回事。

第四天，太阳刚一探头，州府大院就已人头攒动。巳时刚过，随着一声沉闷的巨响，厚重的府院大门轰然关闭。贺知州下令，所有进来观看的成年男子，皆要赤膊接受检查，说是要防止有人携带凶器或夹带违禁物品。

那个杀人的货郎也混在人群里，想瞧瞧“审羊”的热闹。当衙役按着他赤膊的身体验看胸前时，赫然发现他胸口正中长着一个花生仁大小的肉瘤！贺知州当即大喝一声：“拿下！”

原来，那晚货郎施暴时，女子在挣扎中无意间碰触到了他胸前的肉瘤，那独特的触感，让她刻骨铭心。贺知州正是抓住这个关键的线索，并利用百姓的好奇心引蛇出洞，让凶手自投罗网。

铁证如山，货郎再也无法抵赖，只能俯首认罪。

此案告破，百姓无不拍手称快，皆赞贺知州明察秋毫，断案如神。其后，贺知州的政绩与声望传回家乡宁海州，乡人感其德、慕其才，遂将这一桩奇案编为吕剧《青羊传》，于牟平城乡巡回上演，一时观者如堵，万人空巷，成为当地轰动一时的文化盛事。