

随笔苑

分瓜记

鲁从娟

服装店的姜姐回了趟海阳老家，带回来不少秋季时令蔬菜瓜果。其中有一个十来斤重的大冬瓜，胖墩墩、圆滚滚，透着憨态可掬的喜悦。姜姐把这个庞然大物抱到店里，招呼大家过来瞧稀奇。大家你伸手摸一把，他弯腰抱一下，都啧啧称赞大自然神奇的生命能量，一根细细的藤，竟结出这么大的一个巨型瓜。大家好奇，把冬瓜抱上秤一称，我的天，差四两就十六斤了！

赏瓜完毕，大家欲将散去，姜姐忽然拿出菜刀，吆喝道：“慢着！每人领一块冬瓜回去。”听听，语气不容拒绝。大姐说，这么大一个瓜，看着就愁人，对于小家小口的真是负担。况且这瓜一旦切开，就不好存放了。姜姐挥刀，“咔嚓、咔嚓”几声脆响，冬瓜被分解成若干块。

开海产品店的小王高低不要，说前几天回福山老家，他老爹硬塞进他车里一个大冬瓜，幸亏被他发现，抱了出来。姜姐可不听他那一套，不由分说将一截冬瓜塞进他手里，还一个劲数落他：“你这是好东西吃刁了嘴，冬瓜多好的东西，无化肥农药的纯天然绿色蔬菜，最适于养生。”茶店老崔也摆手示意不要，大姐微愠道：“你们真是的，俺大伯哥辛辛苦苦栽的瓜，长出这么个大个儿，我费尽周折大老远把它抱回来，还得陪着笑脸求着你们吃……”一番话说得大家面露愧色，纷纷停下脚步，等着分瓜。

气氛因为分瓜而热闹起来。大家一起讨论起冬瓜除了做汤还有什么别的吃法。有的发微信询问做厨师的亲戚，有的打电话向父母请教，有的捧着手机在小红书上搜食谱……我一时半会儿也想不出别的新奇做法，就算还是做经典的冬瓜汤吧。

冬瓜不是我家餐桌上的常客，偶尔做一次，汤里会搞得很丰富，加入肉片、海虾或贝丁，以满足味蕾的需求。这次我准备的是丹桂小丸子和文蛤。葱花爆香后，先放冬瓜片翻炒，然后添汤，再下丸子和洗净的文蛤。将文蛤直接下锅，让鲜味更好地在汤里释放。出锅时放点青头，竟是那般亮眼，青的香菜、白的瓜片、花的蛤、焦糖色的丸子，多彩荟萃，视觉惹眼，香气勾人，食欲瞬间涌上舌尖。

还剩下一大块冬瓜，我仔细包好，放在冰箱保鲜

层。心里盘算着，总不能千篇一律地再做冬瓜汤吧，我决定到邻居家去取点经。

茶店老崔做饭一般都是煮或炖，这次他做的是排骨炖冬瓜，奶白的汤汁，冬瓜块炖得晶莹剔透，上面飘着绿莹莹的小香葱，肉菜相间，看起来清爽诱人。

对面小胡媳妇做的是海鲜冬瓜汤，里面放了小海虾、小蛎，还有花蛤、小蘑菇。名义上是冬瓜汤，但海鲜分明是喧宾夺主了，冬瓜倒成为低调的配角了。

姜姐做的是肉末冬瓜，特有厨艺含量，冬瓜切成粗长条，炖得软烂，勾上一层薄薄的芡，色泽红盈盈的，肉末密密地覆盖在上面，小米辣、小葱花点缀其中，真正的色香味俱佳，让人一看就要流口水，恨不得立马夹一筷子塞进嘴里。

小王做的冬瓜菜太简单了，就用大蒜末爆了锅，连肉片都不放，清炒了一碟冬瓜片，菜里仅盘旋着几缕粉条。我指着他家货架上琳琅满目的海参、鲍鱼、海兔等海产调侃道，真是“卖盐的老婆喝淡汤，卖席老汉铺光床”，就你家最富有，做的冬瓜却最简单。小王一脸固执地说，俺就喜欢这种清淡本真的滋味。

小胡媳妇那里也剩下了一块冬瓜。我俩凑在一起，认真探讨下一顿怎么变着花样做。她打开手机让我看，屏幕上的图片让我目不暇接。原来网上有那么多冬瓜的神仙做法，有红烧冬瓜、冬瓜酿肉、蒜蓉冬瓜、瑶柱姜汁蒸冬瓜、海鲜什锦冬瓜盅等等。每一款的造型都很独特，色泽都很鲜亮，别说吃了，看着就悦目。原来冬瓜竟这么有可塑性，忽然感觉剩下的这块冬瓜都不够吃了。

这个大冬瓜从海阳远道而来，被邻里们热热闹闹分着吃了，一点也没浪费。姜姐看着各家做的不同风味的冬瓜菜品，笑得很是爽朗：“真是人多力量大，不管你们把冬瓜做成什么菜，只要吃到肚子里，就比糟蹋了强。”随后，她又感慨地说，如今物质太丰富了，冬瓜有点不受待见了。记得小时候，一个十来斤的大冬瓜，俺妈包一大锅烫面角就全用上了。虽然馅里缺油少盐，但一大家子八口人一顿就逮光了，吃得还挺香呢！

风物咏

椿香入梦来

刘为民

故乡的老屋，墙角长着一棵香椿树。树皮灰褐色，粗糙，裂着一道道深口子，像老人手背上的纹。它长得不高也不直，歪着脖子，斜斜探出墙头。村里没人特意种它，都说它是自己冒出来的，占了个犄角旮旯，便扎了根。

香椿树是极守时的。一年里，它大半时光都沉默着，光秃秃的，像一根枯木。可一到春天，它最先醒来。别的树还没动静，它的枝头便冒出绛紫色的嫩芽，一簇一簇，小小的，顶着春天头一个消息。村里人说，香椿是报春树，头茬的芽最香，过了谷雨，就老了。

奶奶把这话挂在嘴边。每年杏花一落，桃枝一红，她便仰着头看那棵香椿，眯着眼，数着枝头的芽。看够了，便念叨：该采了，再不采就老了。

采椿芽是件讲究事。香椿树高，得用长竹竿，顶端绑个铁钩子。奶奶扶着竿，掂着脚，够着枝头，轻轻一拧，嫩芽便折下来，落进竹筐里。一树的芽，她只挑最嫩的那几簇，留了底下的，等它再长。她说，不能摘绝了，留三分，来年才有得吃。

新摘的椿芽，绛紫透亮，沾着露水。奶奶烧一锅开水，把椿芽焯了，捞出来，碧绿碧绿的，清香扑鼻。切碎了，拌豆腐，白是白、绿是绿，看着就馋人。再烙几张薄饼，卷着椿芽，抹一勺芝麻酱，咬一口，满嘴都是春天。

我最爱的是炸香椿鱼。奶奶把椿芽裹上鸡蛋面糊，一条一条下进油锅，滋滋一声，金黄酥脆，在油里打滚。我守在灶台边，眼巴巴地等。奶奶夹起一条，吹了吹，递到我嘴边。我被烫得直吸气，却舍不得吐。奶奶笑，皱纹挤成一朵老菊花，说，慢

些，锅里有的是。

香椿树是极皮实的，旱不死，涝不垮。今年摘了，明年又抽芽，一年比一年高，一年比一年壮。奶奶抚着树皮说，这树不娇气，跟咱庄稼人一样，给点土就能活，给口水就长。

后来，我到城里读书。春天，菜市场也有香椿卖，一小把，扎得整整齐齐，价钱贵得吓人。买回来焯了，拌豆腐，却总觉得少了点什么。那股香，浮在舌尖，沉不到心里。我想，大概是少了奶奶灶台上那口黑铁锅，少了院子里那棵歪脖子的树，少了蹲在树下一圈一圈等我的人。

再后来，村里的年轻人陆续出去打工。女人进了厂，男人进了城，老屋空了，院墙塌了半截。那棵香椿树还在，只是没人再采它。春天，椿芽照旧抽出来，绛紫的，嫩嫩的，一树一树，自生自灭。偶尔有人路过，看一眼，又匆匆走了。我心里空落落的，像那扇半掩的柴门，风一吹，吱呀作响。

去年清明，我回村上坟。走到老屋前，怔住了。那棵老香椿树，枝干枯了大半，只在顶上抽出几簇新芽，蔫蔫的。可树根旁，竟冒出两株小苗，嫩红的茎，擎着两片叶子，怯生生地立着。风一吹，微微地颤。

我蹲下，摸了摸老树的皮，粗糙、皴裂，像奶奶的手。奶奶已随叔叔进了城，这院子，如今只剩一棵树，守着三间空屋。可那两株新苗，却让我心里忽然一暖。原来只要根还在，树就不会死。有人走了，也总有人会回来。

那晚，我做了一盘香椿炒蛋。自己焯的，自己切的，学着奶奶的样子做。味道算不上好，可当那股椿香钻进鼻子里时，我心里忽地就踏实了。

诗歌港

暮秋风情(组诗)

蔡同伟

野草

暮秋的乡野
瓜果粮棉都已离岗
而那些倔强的草民
依然固守山岭沟壑
他们抱团取暖
应对风霜的扫荡
枯黄的脸庞
布满了沧桑
孱弱的身子
踉跄着悲壮
根脉拥抱泥土
默默汲取营养
熬过寒冬 迎来新春
再次涌淌绿浪

玉米秸

收获过的秋野上
一片空茫茫的景象
只有几株玉米秸
孤零零伫立在季节深处
痴痴把乡间的日子守望

哦 倔强的玉米秸
女儿已经出嫁了
进入了粮仓的洞房
可你仍然不离岗
枝叶如手臂布满沧桑
是在坚守一种责任吗
是舍不得离开土地 阳光
看到你
我便想起年迈的爹娘……

一株红高粱

呼啸的北风
卷走了金色的秋
遍地的丰硕
被乡亲悉数尽收
空旷的乡野
草木枯败 地寒水瘦
偶然 我发现
一株红高粱伫立田头
他对风倾诉情感
向大地颌首感恩
那高擎的火把
燃烧出孤独风流
我不知道
这株红高粱的坚守
是乡亲的遗漏
还是有意保留
他昂然站在冬的边缘
与冷酷的风雪搏斗
像一位倔强的汉子
在静静等候