

胶东风物

“王木”楸树

王锦远

乡村记忆

童年的黄豆香

姜惠泉

行走在牟平大地上，你总会邂逅一些高大挺拔的身影，它们就像一位位超凡脱俗的谦谦君子，深情地守望着这片古老而年轻的土地——那便是牟平人敬重的楸树。

这种被尊为“王木”的树木，早已深深扎根于牟平人的灵魂深处。它不仅是老辈人心目中的富贵化身，更是儿女婚嫁的传家信物、老人归山的最后陪伴，以及老木匠手中那一圈圈刻满岁月沧桑的年轮。

在这众多高耸入云、生机勃勃的楸树中，尤以桂山、金斗山周围几村及南部冶头、孔辛头（现莱山区解甲庄街道）一带的楸树最为有名。这里地处桂山与金斗山的谷底，得益于山洪多年冲积出的肥沃土壤，孕育出了最优质的白楸——民间亲切地称之为“金丝楸”。

老木匠们常挂在嘴边的那句“千年柏，万年杉，不及楸树一枝干”，不仅是对楸木绝佳质地的由衷赞誉，更饱含了牟平人对这种本土珍木的偏爱。它耐旱耐贫瘠，无论沙壤还是黏土皆能稳稳扎根，正如牟平人坚韧质朴的性子，在这片土地上生生不息。这种古老乡土树种，既是顶级的优质用材，又是净化环境的生态卫士，以其独有的经济与生态双重价值，早已与牟平的山川村落融为一体。

楸木的价值，从来不止于木材本身，更藏在牟平人世代相传的规矩与信念里。在老牟平人的眼中，楸树是不折不扣的“富贵树”“护家树”。“门前楸，屋后柳，日子越过越富有”“房西植梓楸，儿孙孝且柔，家中少闲愁”，这些口口相传、耳熟能详的谚语，早已融入牟平人的生活日常。

立秋戴楸叶，更是牟平人独有的民俗，妇女、小孩将楸叶剪成花样插在鬓角、胸前，盼着一秋平安、不生痱子、不招邪祟；楸叶熬膏、楸花蒸菜、楸木刻平安符，这些细碎的日常习俗，让楸木的清香，浸润了牟平人的四季三餐。

当然最让老牟平人心心念念的则是楸木家具，它是木匠们用匠心打磨的传世之作，每一件都藏着老辈的硬规矩与真功夫。在家具用料上，有“白楸露面，黄楸藏里”的讲究：桌面、柜门等见人见客的脸面部位，必用白楸整板，无拼缝、无疤节，纹理需“顺丝”，忌“乱纹”，方能彰显质感。而背板、抽屉底等隐蔽部位，可用黄楸、柳木等作配料，这既不影响品相，又尽显节俭。

更难得的是，白楸自带金丝纹理，老辈牟平木匠从不上厚漆，只擦一层蜂蜡或桐油，让木纹的细腻与金丝的光泽自然流露，越用越润，越久越有韵味。

清末民初，牟平民间常以“几面楸”来衡量家境的殷实与否。寻常富户不过做“四面楸”，唯有财主之家才敢奢制“六面楸”，即家具六面通体皆用楸木打造。至于“全楸”家具更是凤毛麟角，非家财万贯者不敢问津，足见楸木之珍贵。据传，彼时桂山、金斗山一带出产的上等楸木，一度曾按斤论价。

在牟平人的生命礼仪中，楸木更是不可或缺的传家信物，承载着婚嫁的期许与寿终的安宁。牟平、莱山一带，一直流传着“一楸定终身”的老规矩，男方订婚时，要送楸木小件——梳子、簪盒、小凳，寓意“千秋相守、不离不弃”；结婚时，八仙桌、大衣柜、梳妆台这三大件，必用白楸打造，既是家底丰厚的象征，也盼着一对新人白头偕老、婚姻稳固、子孙兴旺。女方陪嫁的楸木箱，更是陪嫁中的重中之重，用来盛放嫁衣、首饰。楸木防潮防蛀，百年不腐，就像母亲对女儿的牵挂，岁岁年年，从未褪色。

昔日，牟平乡间曾盛行一种习俗，生下女儿的次日，便在宅旁或自家地堰上栽植一棵楸树，十八年后，人也长大，树也成材。于是，在女儿出嫁前，便伐下楸树做成家具，作为女儿的嫁妆。这棵楸树，承载了父母十几年的期盼与疼爱，将深沉的亲情化作嫁妆，伴随女儿开启崭新的人生旅程。

近代牟平首富、被誉为“染料大王”的张颜山，育有二女。彼时烟台、牟平一带，楸木家具不仅是嫁妆的重头戏，更是衡量门第的标尺。寻常人家讲究“几面楸”，而张颜山为长女备嫁，竟耗时两年，耗巨资打造了上百件雕工精湛的“全楸”家具，引得满城轰动。

在老牟平人眼中，楸木不仅是婚嫁时的传家宝，更是逝者终老时与之相伴的良材。民间向来流传“白楸为皇，黄楸为臣”的说法，这不仅是对木料品级的区分，更饱含着对逝者的敬重与对后世的祈愿。

寻常人家虽无力奢求全白楸，也多采用“白楸做盖板、黄楸制帮底”的巧思，既顾全了逝者的体面，又兼顾了日子的实用。纵使家境再贫寒，也必会想方设法添置一块白楸木料，只为护住家族最后的颜面与念想。

如今，楸树依然挺拔苍劲，仍在默默守望着牟平的每一寸山水。在牟平人的心中，它永远是百木之中当之无愧的“王木”。

前些日子，我一个人在家，煮了半锅黄豆。待雾气散开，锅里黄澄澄的豆子一粒粒都爆开了花，泛着油亮亮的光。我赶紧舀一碗，也顾不得烫，一勺接一勺往嘴里送——绵软，沙糯，满口都是豆子最本分的香，好吃到怎么也停不下嘴。

我爱人不太喜欢吃这类囫囵粮食，因此她在家里也从来不这样做。我则不同，从记事起，对这类囫囵粮食就有着特殊喜好。

我出生在20世纪60年代。那时的生活很艰难，虽然“三年困难时期”已经过去了，但人们依然吃不饱、穿不暖。

那时候，各个生产队里都养着马、骡子、毛驴和牛。在没有农业机械化的年代，它们是最重要的生产工具。因此，每到农忙季节，生产队都要给这些牲口增加营养，好让它们多干活。炒料豆（黄豆）就成了生产队饲养员们必备的功课。炒好的料豆还要磨成粉，撒在牲口的饲料上，增加牲口的食欲，就像我们过节要加几个菜一样。

只要有一个生产队里炒料豆，那豆香气能飘满半个村。我们这些孩童被香气吸引着，发了疯似的往生产队的场院里跑。场院里，一个人往锅底添柴火，一个人用木铲在锅里翻着黄豆，锅里的黄豆被热锅烫得噼里啪啦作响。我们围在旁边，贪婪地看着锅里的料豆，恨不能从里边抓几把出来。碰到好说话的大妈，会抓些炒好的黄豆分给我们，说：“拿着赶紧走吧，别让人看见。”我们便乖乖听话，一溜烟跑了，找一个没人的地方美美地吃了起来。若是碰上个难说话的人，会对我们说：“去，一边去，别在这里碍事。”我们无奈一哄而散，跑到远处大骂“小气鬼”顺口溜。

有时奶奶烧黄豆秸做饭，总会从黄豆秸里捡到几粒黄豆，她顺手就把它们丢到锅里。等到盛玉米稀饭的时候，奶奶就用勺子在稀饭上面快速转动，紧接着再贴着锅底舀上来，煮熟的黄豆便舀到了勺子里。奶奶就把有黄豆的这碗稀饭给我。姐姐比我大一岁，总是愤愤不平，可是她的怨气始终没有改变奶奶这种做法。

直到现在，姐姐每每和孩子们谈到奶奶，总是说：“你老奶奶过年的时候，给你爸爸一块钱，给我五毛；盛稀饭的时候，总是把黄豆舀给你爸爸……”

待到我上初中时，家里生活水平已大为改善。我们从原先低矮的两间半小南屋，搬进了宽敞明亮的大房子，电灯取代了传统的煤油灯，妈妈也把烟台二姨家的芬表姐接到家里居住。

那年冬天，我在煤棚角落里翻出一只废弃的勺子头，柄都没了，只剩个豁了边的圆铁片。把它往蜂窝煤炉子上一架，正好稳稳当当的。抓一把黄豆倒进去，拿筷子来回拨拉，豆子在铁片上蹦蹦跳跳，我们三个就围在旁边，搓着手等。炒好了，一人一小把，烫得在两手倒来倒去，吹着气往嘴里送。芬姐总是舍不得一下吃完，而是一颗一颗地嚼，姐姐笑她：“跟数豆子似的。”她不恼，只抿着嘴笑。

有一次，我们三个正用那只破勺子头炒黄豆，妈妈从外边进来，看到后说：“我还纳闷，谁又把我丢了的破勺子头捡了回来，原来是你们。”我们听后都笑了起来。

这是四十多年前的事情了。妈妈也离开我们十几年了，可那只破勺子头和炒黄豆的场景，还历历在目，仿佛是发生在昨天的事情。但那炒黄豆的香味，是我永远抹不去的记忆。

饮馔琐记

芥菜疙瘩

孙瑞

立冬前后，正是萝卜、白菜、芥菜的收获季节。在莱阳丁字湾一带，田地里人们正在忙着收获芥菜。只见镰刀起落，一棵棵芥菜被割下。绿油油的芥菜堆得高高的，泛着油润的青绿，满田都是浓郁清冽的菜香。

芥菜、白菜、萝卜，过去是庄户人家当家菜，被誉为越冬蔬菜必备的“三大件”。

上世纪70年代，一年四季中最难过的是春天，早春是蔬菜最少的日子。家里一旦地窖里的萝卜白菜已经吃完了，在一日三餐玉米饼子、地瓜干当主粮的年代，没有就头，干吞食物，确实难以下咽。这时，大缸里的疙瘩头，开始派上用场。别看芥疙瘩模样朴拙，却藏着坚韧的烟火滋味，是土地馈赠的朴实好菜。那咸卤浓重的味道，日日不可分离，天天挂在嘴边，时时刻刻与骨子里的味觉记忆高度吻合与呼应。无论炒、蒸、炖、熘、煎，或与其他菜配菜，都是最受欢迎的一种。

芥疙瘩也叫芥菜根，当地人称瓜瓣，形似疙瘩，人们习惯叫它疙瘩头。腌制芥疙瘩首先洗净、削皮，然后放在通风良好、阳光充足的地方再晾晒2–3天，使其晒干水分，这样可使芥菜疙瘩在腌制过程中更好地吸收酱汁，增强其韧性。

按每100公斤芥菜疙瘩用盐10到12公斤的比例，在缸底先铺一层盐，然后一层芥菜疙瘩一层盐码放，最后在上面再撒一层盐，用石头压实。腌制3到5天，其间每天翻缸一次，使盐分均匀渗透。初腌后将芥菜疙瘩捞出，沥干盐水，重新放入缸中，进行复腌。这次按每100公斤芥菜疙瘩用盐8到10公斤的比例，同样一层菜一层盐码放，腌制7到10天，每天翻缸一次。经过两次腌制，芥菜疙瘩的辣生味被去除，且具有一定的脆鲜味。

为使芥菜疙瘩腌匀，更好地吸收汁味，每隔二三天搅拌一次，腌制时间一般为15到30天，即可上桌。从春天吃到夏天，又从夏天吃到冬天，甚至存放几年也不会变质。

在我的生活里，宁肯三日不食肉，不可一日无疙瘩头。即便在过去物资匮乏的年代，面对难以下咽的地瓜干、玉米饼子等粗粮，只要嘴里放几块小疙瘩头一咂摸，顿时味蕾神经一跃而起，吃起来便有滋有味，嚼起来又香又甜。

美食家汪曾祺在《故乡的食物》中说：“家乡的咸菜不咸，细、嫩、脆、甜，难可比拟。在《咸菜与文化》说过，中国不出咸菜的地方大概不多。这坛子里的秘密，或腌或泡或酱，封存着不可多得的新鲜味道，伴随着人们度过一个又一个冬春。

我对疙瘩头宠爱有加、情有独钟，爱之笃深。