



悦读 滨州

文苑 影像 史志



下载品质滨州
畅享品质生活

鲁北晚报

12

2025.4.23 星期三

责编:曹玉

邮箱:sdlbwb@163.com

回忆也是一种力量

□赵东梅

小时候
高兴的事总在前方——
盼着生日
盼着放假
盼着过年喜气洋洋

长大了
美好的事总在远方——
远方的山
远方的景
远方的歌声格外嘹亮

直到现在
历尽千帆
美食尝遍
却觉得家乡的那片芦苇
最美
自己做的手擀面最香

人生之所以有趣
是因为有许多往事可以
回忆
选一个无所事事的午后
轻启尘封记忆的心门
一段段愉快的旧时光
浮现在眼前
何尝不是一种休息和
释放

我们既活在当下
也不能忘记来时路
选择快乐的那帧记忆
汲取力量
修复心田
重新向前出发

家乡的野菜

□谷安芹

家乡的野菜很多,可我认识的却很少。在认识的为数不多的野菜中,印象最深的要数“婆婆丁”了。

“婆婆丁”是多年生草本植物,根圆柱状,黑褐色,如果截断,会有牛奶状的液汁流出,味道是不是也和牛奶一样,不知道,没尝过,溅到手上倒是黏黏的,很难清洗掉,爱干净的孩子一般不碰它。叶子很好看,倒卵状披针形或圆柱披针形,先端钝或急尖,叶子边缘具有齿状或羽状深裂,平展或倒向,裂片间常夹生小齿,很厉害的样子。叶柄及主脉常带红紫色。长花径,开花,舌状样儿,娇娇艳艳的嫩黄色,小太阳一般文雅娴静而又倾洒着温暖。同一株花蕾绽开而连续生长几枚至十几枚,并陆续分批开放,这里一朵,那里一簇,断断续续,一副常开不败的架势。待到娇花凋零,花径顶端便长出一个白色绒球,轻盈可爱、飘逸洒脱,小孩子喜欢,但不能触碰,一碰就飞,很潇洒的样子。风一吹也飞,那是“婆婆丁”的种子。所以“婆婆丁”到处是,路旁沟沿,田间地头,菜地果园……“婆婆丁”好辨识,也很常见,不用问百度或请教别人就认识。

“婆婆丁”到处是,但吃法却不多,常用来拨拉“糠糕”。闲暇时剥几棵“婆婆丁”,回家择好、洗净,撒少许,面瓢舀面,边撒边盐粒,

拨拉,让茎叶都均匀地裹上面粉,薄薄的一层即可,不要多,多了,就吃不出野菜的清香味儿。拨拉好了,就添水、坐锅,放好竹篾,铺好笼布,把拨拉好的“糠糕”均匀地放在笼布上。开火,热气一冒,一个开锅就得,关火,略伸一会儿,揭开锅盖,裹着一层面粉的碧绿的茎叶就会傲娇地出现在你的眼前,翡翠一般,放入盘中,再弄点小蒜泥,淋点小麻汁,一搅、一拌或一蘸,送入口中,你品,你细品,淡淡的面香,鲜嫩清爽的野菜香,微辣的蒜泥香,醇厚浓郁的麻汁香一起裹挟着冲向你的味蕾,击打你的神经,你全身的细胞仿佛都被激活了。还真是“田间野菜绿,野趣味自清”!

“婆婆丁”可食,也可饮。挖取、洗净、晾晒、烘焙煎炒、反复多次,水分炒净,放入密封的罐中。想喝时,捏一小撮儿,放入杯中,开水一冲,碧水回旋,茶香四溢,真有“清茶一杯煮,无处不春天”的感觉。不想喝?那就放着呗!一般也坏不了。而我则喜欢现挖现泡的“婆婆丁”茶。挖好、洗净、放入杯中,开水一冲,碧水绿波,凤蝶玉带,就像把“婆婆丁”种在了水中。细想,我喜欢的哪是什么“婆婆丁茶”,而是“婆婆丁汤”啊!

还有一种叫“绵羊头”的,超市里叫它“面条菜”。叶子平展翠绿,状如面条,无

刺无针,性情温和,一副很憨厚的样子。小时候跟母亲下地干活,麦地里有的是,不稀罕!不像现在,稀罕得很。吃法和“婆婆丁”一样,一般用来拨拉“糠糕”,也有用来包饺子的,只是我没试过。“糠糕”的做法一样,味道却比“婆婆丁”醇厚些,没苦味,孩子可以吃,不像“婆婆丁”,有淡淡的苦味,但于我是喜欢的。

要说苦,那还得是“苦菜”。锥根直茎,叶子柳叶形,蓝绿色,质薄而小,平滑无刺,羽毛一般。花茎多,淡黄色的单瓣小花聚集丛生,一开就是一捧,一开就是一丛,热闹得很。苦味很重,断不敢拨拉“糠糕”或包饺子。也就是挖一小棵,洗净,分次泡水喝。别放一棵,太苦,你喝不了,是咧嘴唇眉似的苦。苦不怕,据说消炎。你还可以多挖一些,晾干煎炒成茶,留着冬天喝。冬天喝不苦?哪能呢?啥季节喝都苦!

其实,野菜的吃法大同小异。人苻菜做汤,曲曲菜蘸酱,荠菜包饺子……而有一种酸酸菜,直接吃就可以。小时跟着姨姨们上坡,经常拔来吃,酸得很,也有不酸的,但不如酸的有滋味。

还有一种叫白蒿的,超市里叫它“茵陈”,是我小时候没有注意到的。小时候见到的是麦田里的绿蒿,那是另一种。家里人也不吃它,母亲说,太苦,不能吃。

家里最常吃的野菜绝对是“蚂蚱菜”(一说“马扎菜”)。蚂蚱菜是一年生的草本植物,学名“马齿苋”,全株无毛无刺,圆润平滑,左右逢源的世故样子。茎平卧或斜倚,铺散,多分枝,圆柱形,不怕碾压。淡绿色或带暗红色,颜色清新独特,也很光滑。取一根无分枝的直茎,前后掰拉,就可做成竹节状的“耳线”,搭在耳朵上,摇摇摆摆,臭美得很,小时候这样美过,长大之后就不敢了。叶子互生或近对生,肥厚多汁,倒卵形,一说像蚂蚱的翅膀,还有一说像马齿。开花,娇小,单瓣,娇艳艳的金黄色,种子极细小,黑褐色,有光泽。耐寒、耐涝,生存力极强,菜园、农田、路旁、杂草间生长,掐摘即可。凉菜、炒菜、汤菜、菜饼、蒸包都行。掐一把蚂蚱菜,洗净,开水里滚熟,捞出,凉水一冲,攥净水,刀切,淋入蒜泥,倒入麻汁,搅拌均匀,上桌,清新独特的香气就会铺满一桌子;打上几颗鸡蛋炒菜也好吃、烙菜饼也行,薄薄的一片面饼,摊上蚂蚱菜,散入鸡蛋,铁锅烙熟,面菜一起咬嚼,你试试;铁锅里蒸蒸,晾干,收藏起来,过年再用清水养开包蒸包也行,养开的蚂蚱菜清香味淡了些,但嚼劲十足,有点吃肉的感觉。

家乡的野菜自带一种情趣,更带有一种情怀!

腹有诗书气自华

□张鸿志

来,犹抱琵琶半遮面”的娇羞;是“春风十里扬州路,卷上珠帘总不如”的风姿;是“却嫌脂粉污颜色,淡扫蛾眉朝至尊”的自信;是蒙娜丽莎神秘的微笑;是撒切尔夫人深邃犀利的目光;是宋庆龄那华贵慈祥的风采……

试想,无论多么高超的美容技术,只不过是创造一种美的外表,而气质潜在的万千风姿又有哪个美容院能够创造出来呢?即使涂上圣罗兰口红也不会让你有口吐莲花的智慧;使用珀莱雅也不会让你变得气质高雅。

我认为创造个人魅力最好的也是最有效的方法就是通过读书,获取知识,丰富自身的内涵品质。在夜阑人静

时,不妨泡一杯好茶,放一支美妙的曲子,捧本好书,亮一盏孤灯,把心境融入书中的人情物事,自然会有一种特别的蕴藉情调,从心底油然而生。我们可以静静品味唐诗宋词中典雅幽深的境界;品味历代文人墨客诗文中大气磅礴的韵律;品味朱自清笔下淡淡的喜悦和哀怨,甚至琼瑶笔下的缠绵悱恻,金庸笔下的传奇惊险……这样读书就可以使生命获得一种升华和超越。

每一个读书的人都有一种感觉:有的书读过多年之后仍历历在目,能清楚地记得它的内容;有的书甚至会影响人生中某个阶段或整个人生,促成一生的生活方式

和思维方式。但也有许多时候我们会以为读过的书都成了过眼云烟,不复记忆了。其实即使这样的书,它们仍然是浸润人心的,到时候就会迸发出来。书读多了,容颜自然改变,在气质、谈吐、胸襟、生活等各方面都自然地呈现出来,而这些便是魅力的深层内涵。

读书吧,读书足以怡情,足以博采,足以长进,腹有诗书气自华。

