

# 蝉说世界杯



甘宜璜

我养了一只宠物蝉，早晨醒来，还没睁开惺忪的睡眼，就听到了它的鸣声，今年的第一声蝉鸣，嗡嗡嗡嗡。蝉鸣叫得很响，一直持续到我起床吃饭。遥想四年前的今天，嗡嗡的蝉鸣声铺天盖地，在家里、在烧烤摊、在公交车上，在每个球迷的耳朵里。四年前，南非世界杯如火如荼，呜呜祖拉作为南非当地民众的助威乐器，被球迷大量用在比赛场上。于是每场比赛，尤其是有南非球队出场或者强强对战，

呜呜祖拉发出的蝉鸣声贯穿整个赛场。

我的宠物蝉说，巴西世界杯上有一对悲情兄弟，英格兰和意大利，作为曾经的世界杯冠军得主，两支球队小组均未出线惨遭淘汰。但愿在2018年俄罗斯世界杯上，坐拥半个主场优势，三狮军团和蓝衣军团两位好兄弟能互相鼓励互相扶持互相突破。

我的宠物蝉说，今年体彩赚大发了。四年前的世界杯，只有我偶尔地去买一两张长长的彩票带回来，前前后后花了不到两百块钱。而今年的巴西世界杯，我的球友、同事、同学、表哥都参与到了世界杯的竞彩上。除了去体彩店买，更多是在各大体彩网站，下注的倍数也是今非昔比，一天一两百甚至更多。越来越多的真球迷，伪球迷、男网友、女网友参

与到世界杯的竞彩上，但随着卫冕冠军西班牙、三狮军团英格兰、蓝衣军团意大利以及拥有天才C罗的葡萄牙相继败北，一批批的彩民朋友痛哭流涕怒撕彩票甚至要爬楼。还好，高考生们及时出现，抢在彩民朋友的前头登上了楼顶。说笑归说笑，还是一句话，小赌怡情，大赌伤身，强赌家破人亡啊！不管是赔是赢，至少都是为中国的体育事业做了一点贡献嘛。

一天夜里看球看到很晚，喝了两罐红牛，躺在床上辗转反侧。我的蝉又跟我说：“主人啊，看球虽好，身体更要好啊，且看且珍惜吧！”接着跟我絮叨，这世界杯就跟人生是一样的啊，都有悲有喜，也充满各种意外和惊喜。赛前谁能想到排名第一的斗牛士会以这样的悲剧谢幕，如同我们无法预

知一些位高权重的当权者最后还是被权力腐蚀而落马；我们没有想到哥斯达黎加会以如此强劲势头演绎着最大黑马，如同我们没想到身边默默无闻的朋友会在陌生人危难之际挺身而出；至于苏神再一次的咬人，我只能说，呵呵，林子大了什么鸟都有。世界杯演绎的是足球，也是人生。听完我的宠物这一番发人深省的言论，我有点不耐烦，你这么能说，你的前身知了猴知道么，快趴在蚊帐上睡觉吧你。

每一次的世界杯，陪我看球的朋友都不尽相同，但我的蝉会一直陪着我，除非世界杯的举办不在每年的六七月份。

我的蝉又对我说了，我是你的小呀小苹果儿，就像天边最美的云朵，每一次世界杯我都与你过，只求你别把我丢进油锅。

私人定制尊享计划

金融定制

0月供起

首付24个月0手续费

起租材料2万

车型定制

红白车身可选

车损险送 验车服务

中位台 镭射签名

服务定制

送车上门

专属服务

东南三菱烟台润东旗舰店

销售热线:6653030

【品茶静思】

## 爷爷与大红袍茶

贺宝璇

那年二姐夫从巴基斯坦回家，知道爷爷喜欢喝大红袍茶，便买了二斤大红袍茶。这可把爷爷乐坏了，他将茶打开，然后将大纸割成小纸铺在炕上，将一斤茶叶分成了几十份，然后一个个地包起来，用时拿出来一小包即可泡用，既方便又节约。每次喝茶，爷爷总要念叨二姐夫的名字。有时还赠送给朋友一两包，这样，知道大红袍茶的人更多了。同时，爷爷还给我讲了大红袍的来历：

传说古时有一穷秀才上京赶考，路过武夷山时，病倒在路上，幸被天心庙老方丈看见，泡了一碗茶给他喝，果然病就好了。后来秀才金榜题名，中了状元，还被招为东床驸马。一个春日，状元来到武夷山谢恩，在老方丈的陪同下到了九龙窠，但见峭壁上长着三株高大的茶树，枝叶繁茂，吐着一簇簇嫩芽，在阳光下闪着紫红色的光泽，煞是可爱。老方丈说，去年你

犯鼓胀病，就是用这种茶树泡茶治好。很早以前，每逢春日茶树发芽时，就鸣鼓召集群猴，穿上红衣服，爬上绝壁采下茶叶，炒制后收藏，可以治百病。

第二天，庙内烧香点烛，击鼓鸣钟，召来大小和尚，向九龙窠进发。众人来到茶树下焚香礼拜，齐声高喊“茶发芽”！然后采下芽叶，精工制作，装入锡盒。状元带了茶进京后，正遇皇后肚疼鼓胀，卧床不起。状元立即献茶让皇后服下，果然茶到病除。皇上大喜，将一件大红袍交给状元，让他代表自己去武夷山封赏。一路上礼炮轰鸣，火烛通明，到了九龙窠，状元命一樵夫爬上半山腰，将皇上赐的大红袍披在茶树上，以示皇恩。说也奇怪，等掀开大红袍时，三株茶树的芽叶在阳光下闪闪红光，众人说这是大红袍染红的。后来，人们就把这三株茶树叫做“大红袍”了，从此大红袍就成了年年岁岁的贡茶。

有时爷爷边喝大红袍茶边对我讲：饮茶时，要从中体



会茶味及人生滋味，如果将一份“如何品味”的心思一直塞在心里，恐怕就会把真正的“滋味”放过。为什么呢？这是因为饮茶的过程中，全部心思都放在了“寻味”的念头上。人生如大红袍茶，品茶如品人生，平凡中见滋味，苦涩中有幽香。

平淡的水添入几片茶叶，就成为茶；似水流年，平常的生

活，若是有一颗自觉的心，就会充满欢喜。这多么像宋人林小山的诗句：“寒夜客来茶当酒，行梅沸腾火正红；寻常一样窗前月，才有梅花便不同。”人生犹如一片片大红袍茶叶，只有在艰难险阻中沉浮，在痛苦辛酸中磨砺，才能真真实实体味到生活的原味和魅力。只有经过一次次的沉浮与磨砺，生命才会变得芳香四射、光彩照人。

【儿时味道】

## 难忘豆腐丁

辛军

少儿时代，书和收音机是我最好的伙伴。书喜欢看有故事情节的，像《少年文艺》、《黄金时代》、《水浒传》等等。书看得比较复杂，大书小书我都看，但是收音机我只喜欢听小说评书节目。《岳飞传》、《杨家将》我都听过，在听王刚播讲的《夜幕下的哈尔滨》的时候，偶尔在一本杂志上看到一篇介绍王刚的文章。遇到自己喜欢的评书播讲者，我看那篇文章特别仔细。文章介绍了王刚少年生活，其中有一段是描写王刚吃豆腐丁的故事情节，我特别感兴趣，就照葫芦画瓢也做起豆腐丁来。

豆腐是妈妈用黄豆换来的，先将豆腐切片，然后薄薄地撒上一层盐，用盖帘盛着放在阳台上，一面晾干后，再翻过来晾另一面。等几天豆腐片成了豆腐干后，就可以切成很小的豆腐丁，放在碗里，边看书边用针扎着吃。豆腐丁有韧性，丢在嘴里，慢慢地嚼着，咸咸的，豆香味充满了口腔。在那个缺乏零食的年代里，自制豆腐丁是一种很好的零食，看着书吃着豆腐丁对我来说是一种享受。妈妈每次用黄豆换回豆腐，我都先切一块做成豆腐丁。

如今，一晃30多年过去了，现在超市里有很多用豆腐做成的零食，女儿有时候也买一些豆腐干、辣骨头等一些豆制品回来吃，我每样都尝尝，总觉得没有自制的豆腐丁好吃。从超市买一块豆腐，按照儿时的记忆将豆腐切成片，但是豆腐很容易碎，切不了完整的片，撒上盐晾干后切成硬丁，放到嘴里感觉豆腐丁很硬，总也嚼不烂，也没有豆香味。做了几次也吃不出儿时的味道。

## 征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台，对烟台的历史文化有独到见解，或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘，都欢迎提供新闻线索或投稿，来稿请注明作者姓名、地址、联系电话，稿件一经采用，稿费从优。

投稿热线:18653588630  
投稿邮箱:xingzouyantai@126.com

投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松收 邮编:264003

【胶东美食】

## 美味鱼卤面

鲁从娟

第一次吃鱼卤面，那鲜美的滋味就留在舌尖。去年春在八角下刘家我先生的大姨家，大姨说做红头鱼卤面给我们吃。“这鱼也能做面卤？”我不禁愕然。大姨说，鱼卤面可是我们海边人的家常便饭呢！说话间，大姨把几条红头鱼剖膛洗净，放在锅里，放葱姜、大料，添水清煮。不一会儿，锅里热气腾腾，鱼的鲜香味儿丝丝缕缕钻进鼻子里。小火慢炖一会儿，揭开锅盖，见鱼在奶白色的汤汁中翻腾。大姨用筷子夹起鱼尾，轻轻一抖，白色的蒜瓣肉纷纷落进汤里，把鱼骨鱼刺挑出来，淋上鸡蛋花，勾芡汁，滴香油，撒香菜末出锅。还未等面条煮熟，看着这色香味俱佳的鱼卤，已经让我流下了口水。那天，我就着几样小菜，一口气吃了两大碗面还意犹未尽。面条是大姨亲手做的手擀面，筋道柔韧，浇上鲜美的鱼卤，咱烟台话说，那叫一个好逮。

过后，我常常念叨这好吃

的鱼卤面，但自己却一直未能做上一顿。前几天，在高师傅的面馆里再次吃到了鱼卤面，沿楼梯拾级而上，掀开珠帘，整洁的室内环境让人看着就舒坦。寻一位子坐下，要了一碗鱼卤面，浓稠相宜的卤汁里，有白的鱼肉、鸡蛋花、黑木耳、瘦肉片、香菜末，那么均匀地浇在面条上。挑一筷子尝上一口，久违了的鱼卤鲜味儿瞬间秒杀了我的味蕾，细细品味，清爽鲜美中，透着浓郁之香。

那次“奇遇”，引我无数次“回眸”。曾几何时，应酬、聚会，香的、辣的胡吃海喝，肠胃已被折磨得疲弱不堪，而这鱼卤面却以家常味的温暖，那么数贴着我的胃口。此后，我把这里的面条尝了个遍：肉末炸酱、骨汤肉丝、三鲜虾仁、榨菜加鲜、芸豆开口、麻汁面，味道各异，风味不同。有人说，专心做一件事，久了就会成为行家，此话不虚，只看盛面用的造型独特的砂陶碗碟，就知道有多专业。桌子上一盆盆面卤摆放在那里，冒着丝丝热气。另一端，井然有

序地摆放着一碟碟的小菜，有疙瘩丝、萝卜干、拌青椒、海带丝等，还有香菜末、香椿末、葱末、韭菜末、大蒜末、辣椒油、虾皮等，客人可以根据自己的口味随意添加。

高师傅是地地道道的烟台人，开了多年的饭店，自己做厨师。如今岁数大了，在自己家门口开了这家卤面馆。每天清晨，高师傅都要熬上一锅大骨头汤，面卤里加了骨头汤，才会有浓郁之香。高师傅说，只是现在的鱼越来越少了，不过做鱼卤不太挑剔，大多海鱼都可以用，但红头鱼是首选，其次是摆甲、偏口、鲆鱼、扒皮狼等，最好是蒜瓣肉的鱼，味道鲜美也便于挑出鱼刺刺骨。这种勾了芡汁的海鲜卤属于温卤，不可放面酱，浓烈的味道会破坏原汁海鲜味儿。看似简单的一碗面，每一个环节需拿捏得细致到位，颇费一番功夫才行。

“这么好吃的鱼卤面，不知是谁发明的，将鱼汤和面条巧

妙搭配，合成这么美妙的一碗。”我边吃边说。高师傅笑道：“生活在海边的人们，就地取材，很多特色美食都是自然形成。以前，海资源丰富，人们打捞上来的各种杂鱼上锅一煮，鱼吃了，剩下的汤汁浇在面条上，汤鲜味美。后来经各家厨师们精心调制，鱼卤更加丰富美味起来。”

在这略显僻静的小巷里，高师傅夫妻俩每天守着小面馆，专心地做好每一锅卤、每一碗面，然后，看着客人来吃，他们就很开心，很满足。“老夫老妻，开一家临街小店，忙碌终日，日落打烊时，紧闭店门，在昏暗灯下与老伴一张一张数钞票。”这是首富李嘉诚认为最幸福的时光，也是高师傅夫妻俩最真实的写照。在自己的家门口有这么一家小面馆，干净卫生，入眼清爽，独特的美味，平民的价格。哪天下班回家疲惫不堪懒得做饭，坐在这里吃上一碗鱼卤面，打着饱嗝回家，是件多么幸福的事。