

【故事】

屋后老槐树

孙英山

我的家乡是莱山区南部的一个偏僻的小山村,山乡山峦叠嶂,树木遮天蔽日,地理条件得天独厚。村落房屋居住分散,零散空闲地不少。因此,家家户户房前屋后种植的不是榆树、桑树、柿树就是枣树、杏树、樱桃树。我家老屋后早年栽了一棵槐树,如今已经碗口多粗了。每年槐花盛开,房屋周围弥漫着槐花的清香,那缕缕淡淡的清香滋润着心田,让人们感到浑身舒畅,好不惬意。

槐树,从寒冬的沉睡中醒来,经过春天的孕育,沐浴着初夏的阳光,暖风习习中,终于迎来了花开盛期,繁花朵朵,一串串、一穗穗挂满枝头,好

像维吾尔族小姑娘的小辫子披散在肩头。

槐树的花小小的、香香的,白色的花瓣里夹着黄色的花蕊,素雅清新,淡香大方,小巧玲珑,讨人喜爱。乳白色的花银光闪闪,纤尘不染。它白得美丽、白得清纯、白得典雅。槐花赐予孩童无限的乐趣,记得我们小的时候,孩子们放学回家就聚集在这棵树下,望着槐花涎水直流。男孩子擅长攀援,脱下鞋袜,光着脚丫,匆匆上树。倚坐在枝杈间,也不怕枝杈的划伤、针刺的扎破,左折右攀,扔到树下。树下的孩子们欢声笑语,争着抢着,男孩子拿一串槐花拨开花瓣,把花蕊放入口中,直呼它浓甜如蜜。甜得那么亲切自然,甜得

那么轻柔温暖。女孩将花枝别于秀发,衬显俏丽芳颜。

槐花可以生吃、凉拌、清蒸、酿蜜,口感清香甘甜。以前,槐花刚开时,女人便结伴摘槐树花。她们不要那些快开过了的,专摘那些含苞欲放的。回家后把茎条剔除,放在热水中一焯,晾干后可包包子、饺子吃。如果你再加上肉丝海米,五香调料,那是相当美味可口,吃了你还想再吃。

如今的槐树又扩大了它的家族,不但是从前的清一色的白色槐花,而今我看到公路两侧也遍栽紫色的槐树,那垂下来的穗穗槐花,十分美观漂亮。坐车出行在路上,看到这些白紫相间的槐花,心情豁然开朗。

“槐林五月漾琼花,郁郁芬

芳醉万家”。初夏时节,诗意的乡间,弥漫着馨香的花韵。一阵风吹过,吹得槐花沙沙作响,吹得心田洁白如花。槐香四溢,引来蜜蜂舞蹁跹。枝间花瓣挤挤挨挨,只只蜜蜂钻进爬出,采粉撷蜜,嘤嘤嗡嗡,凯歌声中,它们急急飞奔。蜜蜂的辛劳,终于酿出甘甜的槐花蜜。

到了傍晚,在夕阳的余晖下,槐花仿佛镀上了一层金色,光线透过树叶散落在金黄的地毯上,像一层细碎的冰晶。微风徐徐吹过,如风如烟,弥漫飘荡在村子间。

槐花是乡村餐桌上的美食,槐花是山村孩子的最爱,花汁是花蝶的佳酿。槐树不求沃土,无需肥水,汲取极少,奉献颇多,这就是槐树的高贵品质。

【情意】

五月槐花情

安之若素

五月,槐花香满溢。

洋槐,俗语刺槐。顾名思义,带刺的植物。与米槐、老槐相别。

槐开季节,路边停放的车辆渐多。十之八九是摘花之人。或篮子,或编织袋,午时或晚餐,室内外便清香一片。

槐花浓淡相宜。浓香时馥郁,淡雅时沁脾。色洁乳白。花蒂或青葱,或红郁,串串玲珑,挂满枝间。远望纯洁、晶莹,一如冰雪,淡香飘渺;近观环佩叮咚,甜香扑鼻。

与槐花相结,起始于树木。在学校居住期间,常于空闲时捡拾柴禾,离学校不远的刺槐林便是我们常去光顾的场所。这种植物虽然带刺,但它却有一大好处,就是带着湿气就可

以生火做饭。家里烧草用得最多的就是它们了。每年这个时候,上山摘花的人多了,褪下的枝也多,便是拾草的好时节。不只是树木用来烧火,一些挺直粗细恰当的还可以搭架子,让豆角、黄瓜等爬蔓的蔬菜有了依托。

每次去摘花,总是无厌。刚开春时,是荠菜,接着便是槐花了。中午,烈日当头,放学后,热气未退,都阻挡不了我们的脚步。拿上袋子,不到上班,不到天黑是不会回来的。也从那时起,儿子练就了爬山的本领了吧,即便被刺刺了脚也不喊疼,还是上蹿下跳个不停。

摘的多了,就要想办法保存。大家一起出主意。有的说焯水后放进冰箱里,效果是短期间内存放还可以,时间长了,味道就不新鲜了。这种方

法试过后便不再使用。也有人说用少量的盐翻炒后晾干,可以不用放于冰箱,什么时候吃都可以,只要不被虫蛀就行。因为每次都太多了,而且那几年每到这个时节,雨水特别勤,常常晾不到干便黏糊糊的,只好隐痛丢弃。几经试验,最后找到了保存的最好方法却是再简单不过的,那就是带鲜放进冰箱里冷冻起来,什么时候想吃了,就拿出来,跟新鲜的一个样。

说起做法,很多人只知道可以做包子、饺子,其实,槐花汤可是一绝,没有哪一种食物可以与她相媲美。槐花汤可以不用放除盐外的任何作料,直接用清水煮熟,便是一道美味清汤。当然,很多人还是喜欢用肉煲锅,加入作料,鸡蛋、虾米或者碾碎的花生等做成渣

样。除了可做清汤,槐花粉蒸更是一道人人爱吃的绿色食品。粉蒸的槐花嫩滑柔软,香糯可口。

做起来也是非常简单。只要用清水清洗一遍,带着湿气淋上面粉,撒匀后放进锅里蒸煮,不用十分钟,一盘佳肴便上了桌。因口味各异,可以少加点盐。不过粉蒸槐花最好吃的却是待凉透了以后,那时候最劲道,再加上绵香润滑,更有说不出的韵味在唇齿间流转。

槐花洁白如雪,晶莹剔透,是一般人所认识的最普通不过的一种植物。除了白色槐花,还有一种紫槐。与白色槐花一起盛开,紫衣翠裳,齐整一体,于公路两侧眉目传情,顾盼流连,又岂是溶溶月色,冷冷官商所能比拟。

【记忆】

遍地槐花香

北芳

春日的背影,在太阳里火热起来,焦灼了花瓣,黄英缤纷。在故乡,在“人间四月芳菲尽”的时节,无限风光被占尽,独领五月风骚的却是遍地槐花香。

一出家门,放眼四周的丘陵沟壑,路旁山坡,一层层一堆堆白雪的槐花宛如一团团柔软芬芳的云朵在风中涌动,弥漫着垄断着五月的风景。远看,似古扬州琼花再世;近观,如吐鲁番葡萄初熟叶嫩花繁,一嘟噜一串串玲珑剔透,犹如铃铛摇曳在风中,又恰似一张张绒嘟

嘟的小嘴,吐着甜丝丝的幽香,沁人心脾,历久弥深;惹得一群群蜂蝶,来来往往,沸沸扬扬。

人们挖了一个春天的野菜,现在又是满山坡地撸刺槐花。上世纪六七十年代,刺槐花曾是家家户户节省米面的好食物,而今人们被洋米白面鱼肉荤腥熏腻了,才想起山菜山花的清纯和幽香,便跟随着季节的脚步“扫荡”着那些天然的“绿色食品”。

小时候,每当暮色里晚风中传来母亲悠长的呼唤:“嫚嫚啊——来家吃包包啦——”我的腿啊,立刻像上紧了弦的弹簧,从草垛后,或

是从大树上跳下来,飞也似地跑回家。白面做的馍馍和包包,那是孩子们节日的向往,平时能吃上地瓜面做的刺槐花包包,那也是足以令人炫耀的事了。

小时候我们撸刺槐花从不讲究,因为撸的人多,人们都抢着撸,不管开与不开的全都被撸光,现在人们对山菜山花的采摘是十分讲究的。撸刺槐花要捡那些含苞未开的撸,因为已开的,营养大都流失了,还有虫咬之嫌。刺槐花的最佳吃法是用开水余好后,用凉水浸泡一天灭灭它的野性毒味,然后它最喜欢与韭菜肉

搭伴做包子吃,还可以和着米面做菜饼,或者撒上豆面蒸渣吃。吃不完的刺槐花可以在荫凉处晾干,搁置起来,什么时候想吃就用水泡一下还原回来即可。直到现在,母亲常常用这种方法把刺槐花贮存到过年时包包子。

我是吃着刺槐花包包长大的,只是如今的包包再好吃也吃不出当年的味道。玉米窝窝曾有过甘美,槐花包包散发过清香,随着生活节奏的加快,即使糖和蜜终有一天也将不甜。只是,在人的心里,对曾喂养过一代人的刺槐花的情结,永远亢奋着我深深浅浅的记忆。

【美味】槐花包子味飘香

高绪丽

坐公交车去市里办事,一落坐,鼻端隐约闻到一股淡淡的槐花香,寻香才知,邻座的大妈提着一袋子槐花。我搭讪道:“是去孩子家吗?”大妈接过话:“今早刚撸的槐花,就这么多,送给儿子与儿媳尝尝鲜。”一路有了槐花的清香相伴,我的思绪也回到了儿时村西头的那一片槐花雪海里。

村子西头有一大片的槐树林,村子里的人去地里干活都要经过那。冬去春来,槐树枝繁叶茂。忽然有一天,空气中弥漫着一股淡淡的清香,沁人心脾,一抬头就看到一串串乳白色的槐花像一串串铃铛悬挂枝头,风一吹,一颤一颤的,逗得人们心里直痒痒。大人们回家赶制工具,有的把镰刀绑到长长的竹竿上,有的把“三齿子”(一种耙)绑到长竹竿上,男人们扛着工具,女人和孩子则拿着袋子跟在身后。撸槐花要趁早,晚了槐花就全开了,就没了欲开时的清新香甜。来到了槐树林,成串成串数以万计的槐花压弯了枝头,叶子绿得像翠,槐花娇嫩欲滴白得像雪,我们仿佛置身于一大片雪海里,到处都弥漫着清甜馨香。

槐花飘香的日子里,村子里外都能闻得到槐花的清香。母亲和村子里的女人变着花样做槐花,蒸槐花糕、烙槐花饼、包槐花包子。我最爱吃的当数槐花包子。母亲把拣好的槐花放到热水里焯一下,再用凉水拔一下,切些五花肉上锅里轻炒一下,抓一把前些日子剥好的虾仁,放一撮韭菜,调馅、擀皮、捏褶、上锅开蒸。刚一出锅,趁热咬上一口槐花包子,肉香混杂着清香,细细咂摸一下,还有丝丝的清甜,味道浓郁鲜美,堪称舌尖上的美味。其实槐花不仅可以食用也是一味良药。槐花味道清香甘甜,富含维生素和多种矿物质,同时还具有清热解毒、凉血润肺、降血压、预防中风等功效。

自从槐花开,我们放学后总要绕道去村西头的槐树林转一圈。闻着那清香的槐花,我与小伙伴们在一棵棵槐树间大声地唱着,“小槐树,槐树怀,槐树底下搭戏台,接女婿,接女儿,来接外甥你也去。”稚嫩的歌谣在槐花海里飘荡,一瓣瓣槐花像天使一样飘落下来,落到了我的手里,我把它放到嘴里,嚼一下,唇齿香甜。男孩子们把书包往地上一扔,比着赛往树干上爬,他们把有槐花的树枝折断,扔下来,我们女孩子则哄抢着上去撸槐花。

如今,那段岁月,那一片槐花雪海,都被封存在我的记忆深处。那片槐树林后来因为扩展道路和开发被毁了大半,余下的几棵槐树虽也枝繁叶茂,却没了往日的气势。昔日的那些小伙伴们早已天各一方。又是一年槐花飘香,我的眼前仿佛又看到了那一片槐花雪海。

公交车还没到市里,我接到了母亲的来电。母亲问我,晚上是否回来吃饭,母亲说,她包了一锅槐花包子。我说,怪不得我闻到了槐花包子的香味,原来是,心有灵犀。

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。

投稿邮箱:xingzouyantai@126.com