

【饮馔琐忆】

咸 菜

○白水/文

○老五/图



腌疙瘩

辣菜

辣菜的球形根茎，俗唤辣疙瘩，用以腌菜，谓之腌疙瘩。通常说的咸菜疙瘩，就是它。辣菜的唯一用途，好像也只是腌咸菜。腌疙瘩，腌至微咸，最好吃，香脆，紧实，耐咀嚼。旧年间，萝卜的产量高，多用以腌咸菜，但萝卜咸菜吃起来水啦吧唧，其格略逊。

过去穷，日日咬咸菜。腌制咸菜，也就是家中的一件大事。每年秋后，辣菜收下来，照例要腌咸菜。父亲都要精心熬一锅底料，增加其可食性，其方大略如下：花椒、八角、香椿枝、酱油，视缸容大小，斟酌加减，兑水煮熬成汤药一般，俟冷，连汤带渣悉数入缸，兑入适量清水，加入辣菜疙瘩、粗盐，就再也不用管它，腌吧。据说，辣疙瘩不洗，带泥入缸腌制，腌出的咸菜更好吃。以河水炖河鱼度之，想来是有道理的。

黄豆

黄豆煮熟，入盐即可食，鲜得不得了。如果心情好，材料又凑手，可以弄个黄豆拌芫荽吃，酌量放入一点鲜

椒，更提味。辣菜丝炒焖后，与黄豆同拌亦大佳，格似在花生之上。酒店里近年，也用黄豆制作小凉盘，吃过的计有：黄豆拌黑菜、黄豆拌西芹、黄豆拌芹叶、黄豆拌海带丝、黄豆拌龙须菜，亦颇不恶。

小时候，每年秋天，收红薯的季节，中午不能回家吃饭。早上，母亲备好午饭，带到坡里去：一燎壶凉白开、一摞煎饼、一碗炒黄豆面、数株葱。这一碗炒黄豆面，就是黄豆上磨碎，加红干椒炝锅，以花生油炒的，干煸数顷，酌入凉水，再炒至糯湿，施重盐出锅。收一中午红薯，又累又饿又渴，吃煎饼、豆面卷大葱，香！饭后，就壶嘴灌凉白开，过瘾！

豆豉

霜降过后，萝卜起回家，就可以做豆豉咸菜了。先是煮一锅黄豆，然后放在日头底下，晒至半干，收入小盆内，让它褪色，就是发酵，直到它长出一层白醭，之后，再晒干，入盐，入水，放那酱着，豆豉就做好了。吃时，加入切好的萝卜片，甚有秋味。

昔年吃的豆豉咸菜，是加入冬瓜丁和萝卜片的。那时做的豆豉，发酵厉害，冬瓜丁放在豆豉里边一起酱着。取食时，冬瓜丁被豆豉得透熟，吃起来像极现在的果冻，鲜嫩细滑，而萝卜片，甚硬脆，一软一硬，相得益彰。但我却不大爱吃它，豆豉吃得过度，吃起来不很觉得，闻起来却是一股臭脚丫子味道。嗬！

韭菜花

做韭菜花，也是入秋以

后的事。将韭菜花洗净，晾干，去水气，加入适量的鲜辣椒，上磨磨成糊，入盐，入坛，酱着就是。父亲做什么，都讲别致。亦是喜欢在韭花坛子里腌小咸菜，比如辣椒，比如扁豆，竟然还有花椒。小时候，吃韭花，常常是蘸白豆腐吃。那时我觉得，豆腐蘸韭花，一点吃头也没有，还不如蘸羼水的酱油好吃。现在，我却很喜欢吃它。

韭花，实在是古，也很雅的，因为他竟然入了杨凝式的法帖。物以人传，人以帖传，《韭花帖》成为了经典，垂传不朽，捎带韭菜花也雅起来。为什么彼时的达官贵人，有人馈赠一点韭菜花，就喜之不禁？

八宝咸菜

八宝咸菜，也不是真的就必须凑足八样，大概有：黄瓜、青椒、胡萝卜、嫩姜、萝卜。将它们一一切好，以开水烫焯一下，然后，晾干，去水气。之后，以花椒、桂皮、八角、香椿枝、黄酒、白糖、酱油、醋同煮，熬汁，加一枝干的柏树枝尤佳，自有一种清香。料汁凉透，加入黄瓜丁、青椒段、胡萝卜丁、嫩姜片、萝卜片，入盐匀拌即可食。此八宝菜酸甜相得，鲜脆爽口，颇宜佐酒、佐餐。这是入秋后的当令菜，颇开胃。一盘上桌，人人喜而争食之，顷刻即罄。

结语

中国的咸菜，实在是多，数不胜数，书不罄书，我只拣我吃过的，印象深刻，微有心得也者，简单说说。大题小做，琐屑眉屑，殊不足以寓大雅之青目。



沁园春·中国梦

□许定贤

共拥神州，君住黄河，我抱大江。望繁星点点，惊涛滚滚；花明柳暗，地阔天长。是物丰焉，是民厚矣，忍顾金戈铁马狂。声犹切，叹警钟近代，血泪家邦。

嗟乎五帝三皇，自火种刀耕复筑墙。念驼铃远播，云帆直挂；唐开盛世，宋铸华章。探月寻幽，航空走你，天下归心向小康。千秋梦，正云霞相伴，日又东方。

赏析：中国梦，复兴梦，它凝聚着几代中国人的夙愿，体现了中华民族和中国人民的整体利益，是每一个中华儿女的共同期盼。纵观全词，写景、抒情、议论合为一体，成为写同类题材上乘之作。这首词，上片十一个四言句，下片八个四言句，多处用对仗，句法比较工整，而且在许多整齐的句子之间还穿插几个长短句，如三言句、六言句、七言句和八言句，长短相间，参差错落，直抒胸臆，切合词谱。“繁星点点，惊涛滚滚；花明柳暗，地阔天长”组成“扇面对”，由一个望字，统领全对，贯彻到底。紧接着“是物丰焉，是民厚矣，忍顾金戈铁马狂。”勾画出五千年中华文明史中的战争与和平。“声犹切，叹警钟近代，血泪家邦。”则把近百年来中华民族经历的苦难凝于笔端。下片八个四言句略有变化，感叹三皇五帝“自火种刀耕复筑墙”把农耕社会浓缩在八个字中。而“驼铃远播，云帆直挂；唐开盛世，宋铸华章”，把陆地、海上的丝绸之路，唐时对外开放带来的经济发展、文化繁荣，唐诗宋词在我国文学天幕上展现的星光灿烂，如数家珍，娓娓道来。而“探月寻幽，航空走你，天下归心向小康”，直奔主题。“千秋梦，正云霞相伴，日又东方”词语平实、洗练，传递出中华儿女共同的心声。

七绝二首

□张明新

鹤山顶下

天梯采甸我先身，
攀上钟声未到云。
留点风光储浩气，
登峰让与后来人。

天柱山狂想

带梦寻诗黄海边，
胸中块垒眼前山。
我来恨不成天柱，
撑起神州一角天。

赏析：这两首七绝，第一首：据作者云，作者游即墨鹤山，攀至绝顶下钟亭，在此休息吟成。天梯，路之险、攀之艰也；我先身，勇气可嘉也；钟声，景幽含禅也；到云，峰之高也；风光，当指绝顶景色也；浩气，孟子所谓“养吾浩然之气”也。诗中有两个亮点：一、虽未及顶，豪情不减，将眼前未见之景色，留作胸中之气象，人总有不到处，应留想象空间。绝顶最美风光让与后登攀者，虽无“一览众山小”的气魄，却有乐见后来居上甘让后贤的胸襟。一种哲理，蕴于其中。二、钟声能攀乎，曰能。天能上，钟声即能攀，若换做“攀上钟亭”，诗意大减。通感手法，听觉转换为触觉，意象超奇，令人耳目一新。

第二首：即墨有天柱山，人到山前，听山之名，能不有所触动乎？带何梦？当是中国梦，民族复兴之梦，抑或是个人之梦，但个人之梦是与中国梦相通相融的，其胸中块垒亦非个人得失之积气，而是百年耻辱、复兴心切之积气。“天下兴亡，匹夫有责”，为复兴之梦尽一份责，敢做天柱，撑一角天，何狂之有？狂也本分。恨非天柱，自愧自责，更显一介书生之情思。不足处，诗中两个“天”字，但舍天柱之天，非天柱矣，此微憾。

（本期点评：于仁伯，山东诗词学会副会长，中华诗词学会常务理事，历山诗刊主编）

【问茶齐鲁之十】

茶以类聚

□许志杰

每年八月在济南举办的北方茶博会，已经形成可观规模，据称是长江以北最大的茶文化盛会。茶的种类之多，令人眼花缭乱，常见的就不说了，原来极少在山东市场看到的茶种，也入室登堂，受到茶客青睐。当然，山东茶还是山东人的首选，一款由日照圣谷山茶场出品的红茶，在战如烽火的茶叶大军中脱颖而出。圣谷山主高建华把上好的红茶泡过，让我们几位茶客品尝。我的感觉是，圣谷山红茶味道平和、色泽温润、体感舒畅、香沁唇齿。聪明的山东茶人，也是可以做出具有相当竞争力的上等红茶，呈现万紫千红的齐鲁茶色的。

其实，南茶北引成功登陆茶之北极齐鲁大地，从一开始，好事者就试图做红茶、绿茶、黄茶、白茶，甚至也尝试过普洱、乌龙茶的炒制，仅崂山就有金螺红茶、香茗黄茶、龙须白茶等，泰山也有女儿红茶。但是，除绿茶很快被人们所熟悉并接受之外，其他种类的茶叶没有打开自己的一片天地，依旧待字闺中无人识。高建华认为，以山东良好的地

理环境，是完全可以做出与任何一款红茶品种相媲美的上等红茶的。如果说现在山东的红茶还不被多数茶客接受的话，炒制时间短、数量少，是一个方面。再者，毕竟山东的制茶历史只有几十年，绿茶炒制已经进入成熟期，形成独特的山东味道，红茶却还欠一些火候，这种摸索与实践需要很长的时间，才有可能形成绿茶那样独特的山东味道。

我国产量最多的是绿茶，有近20个省市自治区都有自己的绿茶，它的基本品质特征是“清汤绿叶”，看上去很是清爽。而红茶就是一红到底，干茶是红色的，茶汤以红色为主要基调，兼具淡淡的浅黄。毫无疑问，红茶出现在绿茶之后，因为红茶的加工炒制比绿茶更加复杂，对于茶叶生长期的要求，相对宽松一些。绿茶的鲜叶以嫩芽为好，而红茶则以茶树新梢为原料。红茶加工不需要杀青，首先萎凋，去掉部分水分，同时杀去茶叶中的青草气。然后才是揉捻、发酵，鲜叶在发酵的过程中发生化学反应，绿色慢慢变成红色。高贵又带一点

傲慢，温和又带一点俏色，这就是红茶。如同走过了青涩步入成熟的女人，沉稳下来的红茶，内涵更加丰富，韵味绵远悠长，香气物质由原来的50多种，增至300多种。茶，是有生命的，它的每一个嬗变的过程，都是人的生命的物化。

今天，茶叶已经进入金色时代，红、黄、黑突围成功。高建华跟得很紧，他做了红茶，又做了花茶，还做了冰片龙井。这位生长在南茶北引主战场山东沂蒙山的年轻茶人，是知道山东茶叶起起伏伏、艰难前行的历史的。1978年山东省的茶园面积是7300公顷，两年后却仅剩4700公顷。1984年国家取消了统购统销政策，就是把茶叶完全推到市场上。请注意，这是一个具有历史意义的节点，从唐朝开始，茶叶就是官买官卖，由官府大一统。经历了1300多年之后，这个政策到公元1984年被废止了。面对新的购销形式，本来就是茶叶新军的山东茶界，表现得惊慌失措。茶叶卖不出去就砍树种田，茶园面积不断萎缩，茶叶质量急剧下降。上世纪80年代末期

十艺节第一茶 山东名牌
聖谷山®
热线：0531-85972988
日照圣谷山茶场有限公司