青岛日报

青岛之夏

四序迁流，洞察时光 解读文化，品味墨香

[琴岛]

邮箱:cyy0532@163.com

责编 薛胜吉 李 魏 美编 张升远 审读 綦胜保 排版 韩淑华

刘培蕊

春风里撒下种子

谷雨前后一场雨，胜过秀才中了举。记忆里谷雨前后，只要一场雨，母亲就会在菜园及房前屋后，按瓜种豆。东墙跟种丝瓜苦瓜佛手瓜，西墙猪舍边撒上皮扁豆小南瓜，大门外左手边种上一垄小白菜，右手边撒上一垄茼蒿，而堂屋门前左右却要种上一些花，佳丽桃花麻仲菜太阳花之类，伴随着旧年留下来的一株栀子花，刚刚钻出土的一丛地瓜花一簇芍药，以及墙根两棵刚刚抽芽的香椿。

傍晚去西河边的菜园，再种两垄扁豆一垄豆角，在四边的栅栏边撒上几粒方瓜籽，甚至一棵小葫芦籽。彼时我在河边追逐着飘飞的蒲公英，一边听着布谷鸟叫，一边跟随布谷鸟大声喊着“布谷，布谷”，十分快乐。

过几年长大离家求学，之后又在外地工作，除了周末或假期回老家，按季节帮着父母种点粮食，种瓜种豆这样的经历就很少了。毕竟父母勤快，我也未必赶得及。儿时模糊的记忆却变得越来越美好起来。随着年岁渐长，也跟着许多人一样，开始向往自己有一方小院子，桃李芬芳，瓜果满园，想想就很田园。

那年春天，一个亲戚调动工作到了我家所在地。他离家颇远，单位分给他一个宿舍，宿舍前边有一个小院子。亲戚从小在市里长大，他看着一院子荒芜杂草，心生愁绪，就告诉我和老公，他的院子可以种菜，让我们有空来看看。看着他发来的图片，老公又抽空跑去实地考察了一番。那个周末回老家，央我婆婆想办法习一些菜苗。

过些日子又回家，婆婆阳台的泡沫箱里长出了细细的小辣椒苗，另一个花盆里长出了顶着两个大瓣的黄瓜苗。临走之前，又拿出两个干皮扁豆，十几粒丝瓜种，甚至还有一捏满天星的种子，最后又找出草房的一个耙子，一把小铲子，一块地膜。

第一次踏入那方小院，就开始发愁。满院没有桃花红梨花白，也没有乱红飞过秋千，只有满目的杂草丛生之后的凄凉和荒芜，令人无法下手。老公是实干型，脱下外套，挽起袖子开始忙活起来。镢头翻地，耙子梳理，不时地停下来，捡拾期间的石块砖头碎块以及大层的枯草根系。我帮着捡石头和浇水。忙了一天，如此反复四五次之后，小院的空地才有了一点儿模样。

老公用镢锨分别整理出长方块，然后挖沟，我负责灌水，等水沉浸下去之后，再灌，反复三次之后，小心翼翼地拿出一棵黄瓜苗，仔细栽上，埋土轻压，然后绕着小苗围城一个小土圈，便于后期浇水。一棵完毕，间隔一扎半，再栽一棵。两行九棵栽完，再次浇水，看水渗透，我拿出早就准备好的柳条，在黄瓜苗上方交叉支一个十字架，然后用买菜买水果用过的白色透明塑料袋套起来，四周用土掩埋压实，于是一个简易的小保温棚就算搭建完成了。两行完成之后，中间豁沟，再次浇水，一垄黄瓜才算完成了。之后是小辣椒，小辣椒可以两棵一墩，操作流程相似。等两垄完成，我却已经腰酸背痛得厉害。

谷雨前后，栽瓜种豆，时节是不能耽误的。连续两个周末，再加三个傍晚，两个人都忙碌在小院子里。直到昨天，我巡视一下小院子，西边依次是小油菜小白菜水萝卜，还有家里吃剩下的几颗发芽的土豆，也让我割开埋在了小院子里，老公都覆盖上了地膜。东侧除了早期的黄瓜冒出两个新叶，已经撕开塑料袋，小辣椒也已经缓苗之外，还有两垄覆膜的扁豆，三行矮豆角，甚至最南边还有一墩丝瓜一墩两色皮扁豆。院子外沿墙根，也洒上了一行花种，是太阳花满天星和小雏菊的混合。

哪知晚上回家刚要坐下吃饭，就接到亲戚打来的电话，说他今天有空，正在小院子里浇水呢。隔着手机，都能听到他得意扬扬的开心。我马上就急眼了，喊他赶紧停下来。等我和老公扔下筷子急匆匆赶过去的时候，他已经浇了大半个院子，而让我绝望的是，他是用水管漫灌。

种菜不是都喜欢水吗？他一脸无辜。我暗暗深呼吸数次，告诉他，尽管天干，种的时候已经浇透，等出苗才能浇水。要不然，地表板结，影响出苗。

哦哦，那下雨怎么办？他又一脸不信。你能和下雨比？你这倾盆大雨能润物细无声？我忍不住笑。他举手投降，再三再四地保证以后绝不敢乱动了。我又笑，菜和草总能分清楚吧？以后有空拔草就行。看他不解，我加一句，咱们没有除草剂，是纯绿色，纯手工种植。最终三个人都笑了起来，伴随着满园昏黄氤氲的灯光，心底无端涌起一丝久远的回味。

睡前翻看朋友圈，看见好友写文说，“布谷声声催种，送自己一粒种子，别让自己荒芜了。”就有些感动，春风里只管撒下一粒种子，无论是否发芽结果，都可以随心所欲。毕竟和小时候不同，现在种植一方小菜园已不是生活必须，而仅仅是一种情怀了。

樊泽宝

儿时的胡萝卜

还是在生产队的年代，老家有“头伏种萝卜、二伏种白菜”的习俗，每年入伏前，生产队就将村前或村东的几亩长墒麦茬预留地撒肥翻耕，将地整平耙细，然后组织社员用镢头在地里打出一厘厘笔直的土垄，便于后期灌溉和疏苗等。一入伏人们就把早已备好的种子拿出，种在事先打好的厘垄里。两三天后，地里就会冒出一行行嫩黄纤巧、细弱的小苗、每棵两片圆叶；几天后，在两片圆叶的中间长出带有明显叶脉和花纹的绿叶，待长出三四片、叶子一拃多长时就需清苗，每行疏密恰当，苗子密了胡萝卜长不大，必须把多余的拔掉。田间管理并不复杂，只要及时间苗，拔草，浇水即可，很少有病虫害。

老家的习俗是“小雪出萝卜，大雪窖白菜”。胡萝卜适温暖气候，耐热不耐寒，小雪前后已基本长成，天气也变冷，不时还有寒流袭来。为确保胡萝卜不被冻坏，生产队就安排青壮年劳力到地里收，如土地湿润直接用手拽着樱子薅出，如天旱胡萝卜的根扎得深，薅到一半就断了，必须用镢头从地里挝；安排妇女拿着菜刀去刻胡萝卜樱子。

刻好后将胡萝卜收集成堆，一部分分给社员，一部分生产队留存。小队会计安排社员将胡萝卜装在扁篓里，用地磅称重后按家庭人口分给各家各户。分完后再用木杈挑些樱子分给各家，拿回家喂兔子喂羊。

我们小孩也跟到地里，打着帮着大人干活的旗号，满地挑选那些长得不粗不细、外表圆润的装在衣服口袋里日后吃，挑几个长得异形的胡萝卜拿着玩；一到地头就把看好的胡萝卜拿在手里，用衣服袖子搓去泥土，放到嘴里咬着清脆甘甜爽口。

生产队将留存的部分先放在地里晒个三天二日的，去去水分，待胡萝卜外皮干净了后，一部分用车拉到生产队饲养院，用其喂牛驴，一部分放到储存地瓜种的地窖里，冬春时可随吃(主要是喂牲畜)随取，将来年的种萝卜也存在这里。

多数家庭和生产队一样，先放在地里晒几天。母亲说让胡萝卜出出汗，不仅好储存，吃起来还更甜。后来才知道，胡萝卜中的淀粉经过晾晒后，会转化成葡萄糖，因此，胡萝卜也就变甜了。

晒好后大哥用手推车推回家，堆在院子墙根，母亲将其分拣，大且圆润及外皮没有残损的，挑出来堆放在一边，再在上面撒些细沙；等大雪窖完白菜后，在自家菜园再挖个土窖子，先窖青萝卜，再把家里的胡萝卜推来窖上储存，以后随吃随扒。

把那些个头小、手指般粗细及有残损的放在框里，一是当饲料，喂家里养的兔子和羊，再就是擦成丝，拌上麸皮喂鸡鹅，尤其是在寒冬腊月和来年一二月，喂养家禽的饲料短缺，胡萝卜就成了主料；二是把那些大的洗净晾干后放进咸菜缸里腌咸菜；三是因家庭经济拮据，乡下孩子没有零食，尤其是冬天几乎没有可吃的瓜果，但小孩子们的嘴是闲不住的，胡萝卜就成了孩子们的最佳选择。我们把那些小胡萝卜装在衣服口袋里，在上学的路上或教室里，从口袋里掏出，用手一撸，放在嘴里嘎嘣嘎嘣的吃，又脆又甜。尤其是寒冬时节从窖子里扒出的窖藏胡萝卜，用铅笔刀把皮一削，颜色鲜艳，味道脆甜鲜美。

最有味道的是冬季把胡萝卜放进教室燃烧的煤炉灰里或家中烧火做饭的锅头灰里烤着吃，烤熟后尽管很烫手，滚烫的萝卜在左手和右手间来回倒，但肚子和嘴才管不了那么多，等不上它晾就先拔去烤焦的外皮，吹着气、吸溜着嘴，初嚼时瓤绵芯硬；渐渐地甜滋滋的味道溢出，一股甜香味在齿间回旋，在长期尝不到甜滋味的唇舌间，那种独特的滋味，攀上了味蕾，一丝丝，一缕缕，滋润了心田，时隔多年依然唇齿留香。

那时尽管清贫，但多数家庭并没有把胡萝卜当“好菜”，秋冬季吃的也不多，除偶尔做回咸菜外，一日三餐很少有吃胡萝卜的。那时人们关心的是饥饱，对营养没人计较。因此，在我童年的记忆里，胡萝卜就是饲料。只有春季口粮不够吃闹春荒的时候，为了节约粮食，人们把胡萝卜当成了主食，锅里煮的，汤里熬的，都是胡萝卜，顿顿离不了胡萝卜，生吃、蒸煮、做菜，切成片段熬粥喝，还擦成丝用做包子馅。早饭和晚饭，熬上一锅胡萝卜粥，不馏干粮，每人一大碗，稀里呼噜喝个饱。胡萝卜让很多人度过了那个饥荒的年代，成了救命粮。因此，尽管对那时的日子不值得留恋，但充饥的胡萝卜却值得怀念。

现在我依然喜欢吃胡萝卜，除赶时髦图养生外，胡萝卜的汁液早已浸透到骨子里。只是当下大棚、冷库让蔬菜没有了淡旺季，想吃随时都可以买到，但口感和味道已没有了从前的清香。我固执地认为，最好吃的还是天地间自然生长到秋天的胡萝卜，铭刻着儿时的味道。

罗银胜

“人生据说是一部大书”

“人生据说是一部大书。”钱鍾书在《写在人生边上》如是说。钱鍾书的这句话不胫而走，已然家喻户晓。

钱鍾书夫人杨绛先生的百年沧桑，无疑也是一部值得大书特书的“大书”。

我以为，广义的知识分子可以分为理论家、学问家、思想家三类。杨绛先生、钱鍾书先生研究的学问，虽然与现实并不紧密挂钩，但他们对于现实也十分关心和了解。

我们当然知道，已经谢世的杨绛先生，无疑是中华民族的杰出女性，她有知识、有情怀、有抱负、有理想；她上得厅堂、下得厨房；她是著名作家、翻译家，在相夫教子之余，完成了名著《洗澡》《干校六记》，另有散文、译著凡十几种。她的丈夫钱鍾书素有“誉妻癖”，曾这样评价杨绛：在遇到她以前，我从未想过结婚的事；和她在一起这么多年，从未后悔过娶她做妻子；也从未想过娶别的女人。杨绛先生则说，“我与钱鍾书是志同道合的夫妻。我们当初正是因为两人都酷爱文学，痴迷读书而互相吸引走到一起的。鍾书说他‘没有大的志气，只想贡献一生，做做学问’。这点和我志趣相同。”毫无疑问，杨绛先生是钱鍾书先生文化遗产的看护人。

杨绛先生为了亲人坚定而温柔地守护着尊严，称她为“女神”，也毫不为过。“女神”也是人，也有普通人的七情六欲、喜怒哀乐，甚至也会失误的时候。特别是身处剧烈动荡的社会，杨绛先生为人处事、性格情感颇为复杂斑驳，在所难免。而她本人在一百岁的时候也自承，“已经走到了人生的边缘……我得洗净这一百年沾染的污秽回家。”杨绛先生既然自承“沾染污秽”，说明她其实也是普通人。

多年前，我通过采访杨绛先生，并在倾力搜辑反映杨绛先生及其时代的众多图书、报刊、档案资料、书札笔记等各种资料的基础上，爬罗剔抉、考证比对、穷原竟委、杂中取真，极费心思，从大量文献里捕捉了杨绛精神的闪光之点。以客观又不失温情的笔触叙写了杨绛先生复杂多姿的百年人生，包括她童年的成长、家庭的变迁、求学历程、文学创作，以及她同钱鍾书半个多世纪相濡以沫的爱情，在尽显其博学、睿智、从容、坚强的才女贤妻风范的同时，也忠实地反映了杨绛先生为人处世的复杂性格，真实地复原了曾经遮蔽的若干历史事件的来龙去脉。

在写作《杨绛全传》时，力图取材真实，考证缜密，叙述客观，相信经此努力，为读者再现了一位令人敬畏的真实可信的杨绛。因而，以下几点值得重视：

第一，已经涌现大量涉及杨绛、钱鍾书的史料，难免鱼龙混杂，需要花费去伪存真、去芜存精的功夫作考证与甄别。虽然已经出版过五个版本的《杨绛传》，但是我不愿停留在舒适区，我愿迎接挑战。

第二，本着“吾爱吾师，吾更爱真理”的精神，克服懦弱胆怯的人性弱点，以认真扎实的功夫，全身地心投入，精心完成真实可信的杨绛传记。以此推动杨绛研究，更新读者的认知，祛除成见与偏见。

第三，人需要反思，也只有人能够反思。何谓反思，用王元化先生的话来说，就是要成为真正的启蒙者，“就要不怕把思想、哪怕是自己最心爱的观念，放在理性的法庭上加以审判，重新估量它的价值、判定它是否应该继续存在下去，这才叫反思。”元化先生的这番话，应该成为观照反思意义的钥匙。由此，我们应当不断反思历史、反思历史进程中的人物。

学者马迪厄毕生从事于法国革命史的研究，从他准备写博士论文起一直到去世，三十余年未曾间断过。他曾说明了他所用的史学方法：“非有可靠证据勿下论断，非证以可信的材料，勿轻于相信；对人物与事变之判断，必须依据当时之思想与判断。任何文献必须予以最严厉之批评；对于流行之歪曲与错误的解释，即出之于最可靠的史学，亦须无情地予以摈弃。总之，须以求真为主。”他的一切成绩，都是遵守这种方法与精神所得的成果，因此，他往往推翻前人成说，却为一般专家所承认。

前有马迪厄的启发，后有自己的反思，我对写好一个杨绛先生这部“人生大充满期待。

英国前首相丘吉尔曾说：“你越能回溯历史，便越有可能展望未来”。历史总是五味杂陈，因而往往比小说更加不可思议。历史也没什么可以遗憾、可以抱怨的。人们只能从中汲取经验与教训，从而少犯错误、取得成功。因而一直以来，我力图以真实准确的笔墨，完整地反映杨绛先生和她的时代，我正是朝这个方向在不断地努力。至于实际效果如何，毕竟还得接受社会与广大读者的评判。

毋庸讳言，跟历史上任何杰出人物一样，杨绛和钱鍾书也有自身的弱点与过失，把杨绛和钱鍾书神圣化或者妖魔化，都是违背两位先生为人之根本的。

人物传记的写作，是既往历史的真实记录，容不得半点虚假与掩饰。人无完人，杨绛生前竭力希望将杨氏夫妇的完美形象留存于世，譬如删除文稿，以致造成《杨绛全集》不全；销毁大量日记及书札……凡此种种，洵为她个人的自由裁量，他人毋庸置喙。对此，我们能够做到予以充分的理解。但是，作为替历史写真的传记作家，却并不能照单全收。因为杨绛生前所竭力回避、隐晦的人与事，于情于理，我们的传记作者没有义务跟着回避与隐晦。

我们可以正视历史研究和传记写作的种种困难，却不可将此作为不能写作信实传记的理由。后人完全可以迎难而上，通过不懈努力，向读者奉献经得起历史审视的人物传记。

薛 凤

葱的味道

葱有很多种吃法，可生吃，可熟吃，亦可做调料，每一种吃法都有其独特的味道。

生吃葱，以春天的味道最佳。冬日漫长严寒，葱生长缓慢，它不急不躁，慢慢蓄积着味道，让味道有选择性地分散到身体各处——葱须、葱白、葱叶。当春天的第一缕微风在它翠绿的叶子上滑过，沉寂了一冬的葱瞬间被点燃了生长激情，只短短数日，便蹿得如胳膊一般长。用手攥住葱白部分，用力往上一拔，葱便脱离了泥土的裹挟到了手里。摘去最外面的一层老皮，用水洗去积攒了一冬的尘土，迫不及待地咬上一口，乍暖还寒的凉意在牙齿间浮动。咀嚼中，葱的味道散发出来，溢满口腔：辣中带着微微的甜，甜中带着清凉的辣。这种甜辣结合的味道，也便成了春天的葱独特的味道。

生吃葱可以直接感受到葱的原始味道，熟吃则可以体会到葱的另外一种风味。葱可以与很多食材搭配，在这些搭配中，葱往往做配角，但即便是配角，也是不容小觑的，缺了它，这道菜就缺少了一种感觉、一种滋味。葱从来不会抢搭档的风采，只是用一种默默的方式来衬托搭档的好，做到浓淡相宜。与葱搭档的通常有禽蛋类、肉类和海鲜类，比如葱炒鸡蛋、葱炒花甲、葱爆羊肉、葱爆里脊、葱烧海参、葱焖大虾……将葱与荤菜搭配在一起，饱含着中国人的饮食智慧。荤菜吃多了会腻，搭配清爽的大葱，葱的清香味可以将荤菜的油腻味巧妙地掩盖住。

葱不仅可以与荤类食材做搭档，与面食也是很好的搭档，比如葱油拌面、葱香花卷、葱花肠粉、香葱面包，还有非常常见的葱油饼。葱油饼，从它的名字便能看出做这道面食需要的材料：葱、油、面。葱油饼的做法虽然简单，但是能够将简单的食材做出美妙的味道，绝对不是一件简单的事情。味美的葱油饼，能够让人一吃难忘，产生一种回味悠长之感。面要和得软硬适中，油要放得恰到好处，葱要铺得均匀有序。做葱油饼的葱以小香葱为最佳，小香葱的香味要比大葱更浓郁，做出来的葱油饼自然更香甜。面擀成薄片，刷上一层油，撒上少许盐，铺上葱碎，卷起，整理成形，放入锅中烙制。揭开锅盖的刹那，一股馥郁的葱香味直扑鼻腔，咬上一口，葱香、油香、面香三种香气同时在口中爆开，三种香气相互融合、相互衬托，食者顿感味觉大开。

葱除了可以入菜，最常用的就是做调料。炒菜的时候，油热后先放入切碎的葱，当葱遇到热油，随着“嗤拉”一声脆响，葱的香味瞬间被热油激发出来。将要炒的食材倒入锅中，翻炒之中，葱香味将食材紧紧包裹住。菜熟出锅，夹起一筷子入口，未咀嚼之前，舌头首先尝到的是葱的淡淡香味，咀嚼后，你会发现，葱香下面还隐藏着另外一种味道，那是食材真正的味道。作为调料的葱，最懂得主次，它知道自己的角色就像是捧哏，要全力配合主要食材这个逗哏，使逗哏发挥得更加出色。

葱除了葱白、葱叶可食，葱须也有妙用。它具有疏风散寒、杀菌消炎的作用，加水煮开饮下可治疗风寒感冒。将葱须洗净，再切一些葱白，放到加水的锅中。水慢慢被加热，葱也慢慢由生变熟，由硬变软，味道从内到外发散出来，融入水中。与此同时，一股奇特的味道在空气中弥漫开来，这股味道有点闷，有点黏，还有点难闻。嗅觉刺激直接引发味觉反应，还没入口，味觉就产生了本能的抗拒。大火煮开后转为小火再慢煮一会儿，撇去葱须、葱白，只留下葱水。倒入碗中，抿上一口，一股难以形容的味道由口腔“刷”地冲到鼻腔。此刻，味蕾立刻做出反应，这种反应迅速传至大脑，大脑将之前的嗅觉反应与现在的味觉反应结合在一起，立刻得出结论——这个东西真是既难闻又难喝！虽然葱须水的味道让人难以接受，但是治疗风寒感冒的效果还是相当不错的。

葱的味道，因烹调方式的不同而不同，或辣、或香、或甜、或难以形容。一棵小小的葱，体现出的是中国人的饮食大智慧。

■《飞阁回澜(二)》 徐青峰