

赴一场梨花之约

□孔祥秋

向南，那里梨花正开。

我说的南，是以我在小城的位置为坐标的方位。在许多人看来，这格局似乎是有些小了，应该有立身于万山之巅的胸怀，才能纵观美好的大地画卷。但我认为，许多时候，追求高大远的虚空，不如务实地来一场咫尺之近的踏歌而行。这触手可及的风景，更亲切，更有让你懂的灵魂。

“梨花风起正清明，游子寻春半出城。”南宋诗人吴惟信原本写的是杭州的春色，可今天的我们依了这诗句去一趟山阳，也是恰逢其时。山阳，梨花小镇，坐落于博陆山之阳。此时的万亩梨园，花开正好。远远地，那花香就让人呼吸顺畅起来，我原本想站定慢慢享受一下，却不想被熙熙攘攘的人流直接就拥向了山。

那山路是很妙的，向左、向右、向前都可以，像极了曲曲折折的树枝，每个弯枝都是花开。在这岔路口，许多人和我一样，左顾右盼，心里大约都在寻找那个最佳路线。犹豫了片刻，我决定问一下景区工作人员。那美丽的姑娘笑了笑，答：“大哥，往哪一个方向走都很美。这里，每一处都值得您走一走。”

我被姑娘似是而非的回答惹笑了。是啊，这么美的景致，哪里也不该舍弃，再说看风景实在不应该刻意，尤其是这样的自然风景，那要跟着感觉走。如此，才更惬意。好吧，那随意选一个方向吧。其实，春天的每一条路都不会让人失望，更何况这梨花盛开的地方呢！

谁知，这无意之选，却是最入心的一条路。刚走上一个小坡，就看到路左侧的栅栏上，挂着一排大幅照片。这是一个博陆山人凭着一腔热爱，对这里的倾情记录。慢慢欣赏着这些有温度、有情感的照片，让我看到了这里的四季，看到了这里那些向光而行的人的丽影，更看到了逆光者奋起的剪影。

梨花香里，也需要沉思。沉思，花开会更香。这些摄影作品，就是一个摄影人的沉思。

桃花惹相思，梨花则会让人醉、让人痴，如酒，看似云淡风轻，但这被月光和露水漂洗的白，总往人心里扑，五脏六腑立时就被濡染得透明了。那些扑面而来的花枝，更似一把把拂尘，让人断了种种俗念。

看梨花，如参禅，与那梨花仙子的相遇更是恰到好处。一湾碧水畔，梨花仙子的塑像泛着洁白的光芒。这传说中的光芒，让人心生端正。

春风里，梨树的灵魂是最美的。树越老，灵魂越动人。博陆山的梨树是一棵比一棵老，据说300年以上的就有5000多棵，怪不得这里的梨树这么耐看。放慢脚步，再放慢脚步，我依然亲近不够这些老树，那种沧桑而又豪迈的姿态，显得那么慈祥，而每一朵花开，就像它笑意盈盈地在向你诉说着什么。

早就听说这里有棵千年梨王树，不想，竟然和这树也不期而遇了。这树，并不如想象中的粗壮，可是那种质感却呈现出一种别样的庄严。历经一个朝代又一个朝代风雨的灵魂，怎能不让人肃然起敬？

站在这树旁自拍了一张照片，我想在这花影里，浸润一份淡然的情怀。

到了梨花深处，吃一盘梨花水饺是不能少的，再佐以苦菜蘸酱，这香、这鲜，实在让人不知道什么是饱，哪怕打了嗝，依然会将水饺往嘴里丢一个，再丢一个。

沿着那石阶一级一级向上，很快就到了山顶。博陆山实在不算高大，似乎让人有些失望。当我穿过一个山洞下山时，从石壁的文字上了解到这里曾是一方最核心的红色根据地，是无数人用生命筑起的堡垒。

博陆山，昌邑风景的一个制高点，更是一座铁血丹心的英雄高地，怪不得四面盛开的梨花如此紧紧将它簇拥。

我的小城之南，潍河东岸，去那山阳赴一场花之约吧。当然，梨花谢了，这里风景也不谢，待我们稍加休息，那牡丹、那芍药、那玫瑰，又将次第花开……



一孔之见



吃鱼

□高玉宝

小时候的河里鱼很多，用一个圆圆的筛子就可以捞上来很大的鲫鱼和泥鳅。鲫鱼不是啥名贵的鱼，小孩子们为了玩，弄回几条，大多喂了鸡。那时家里几乎不吃鱼，也不会做鱼。过年时，可能会买几条像韭菜叶般瘦小的刀鱼。经过万水千山的跋涉来到我家的饭桌上，这刀鱼没了鳞光，已成了暗褐色。家人洗了洗，说：“霉了。”于是，用面裹了，用很少的油煎一下，倒上水，加很多盐，味道倒是很好。

如今，我做刀鱼的手法得了“家承”。黄海的小刀鱼最好，银白中闪着绿色的莹光，尖嘴上的牙细长，尾巴修长。像男人腰带宽的刀鱼最好，洗净，剁成小段，用酱油和五香粉腌一下。麻椒、辣椒、葱、姜过油，趁着油温正高时将刀鱼段倒入锅里，翻炒几次，倒入冷水，水开了，加上茼蒿，放很少一点盐就行。汤是白汤，新鲜可口，鱼肉也嫩。这是我独创的一道菜，很多朋友吃过，都说好吃。胶东的刀鱼多是油炸，不怕麻烦的可能会裹上一层鸡蛋糊先炸一下，然后再将炸好的鱼放进事先调好的高汤里炖，我们叫氽鱼。这样鱼的味道好很多，比油炸的好吃。

海鱼的做法讲究味鲜，原汁原味的好，多是清蒸或者做汤——黑头、小黄鱼和石斑鱼做汤味道极好，奶白色的汤汁很稠，甚至可以不加盐。据说出海打鱼的人淡水稀缺，吃饭时直接用海水煮鱼，味道一流。我没吃过这样的鱼，如今的海水已不似从前，我们也不敢放心做汤。

河鱼的做法就太多了。南方有道鱼叫松鼠桂鱼，是糖醋的，我不喜欢，太甜也太腻了。我们上学时有道题目是中国的四大家鱼，我纯粹死记硬背：青、草、鲢、鳙。这四种鱼，我几乎都不认识，更别说吃过。那时认识的鱼多是鲫鱼和鲤鱼，很可惜，这两种鱼都不在四大家鱼之列。草鱼也叫鲩鱼，在广东有种草鱼专喂蚕豆长大，叫脆肉鲩的，鱼肉下火锅，吃起来清脆可口，味道很好。鳙鱼头南方人喜欢剁椒鱼头的做法，我吃不惯，因为太辣，将这鱼的鲜味就掩去了。我喜欢整个鱼头开水下锅，除了葱姜，几乎不加任何佐料，待汤汁浓白，加入盐和胡椒，汤好喝，鱼头的味道就一般了，除了腿上的那块嫩肉还可以吃，其他部位就清淡了，当然，鱼头足够大的，鱼脑的味道也好。我喜欢吃大鳙鱼头，总得十几斤二十几斤的样子才好吃。鳙鱼太小，像南方人的剁椒鱼头那般大小的鱼头，做汤不适合，太小了，鱼油太少，汤就寡淡了。

沈从文说，过去凤凰城里的土匪绑小孩子，要先饿三天，然后做条鱼给他们吃。先吃鱼背的，多是穷人家的孩子，随便要几个钱就放了，这孩子专挑肉多的地方吃，说明在家吃不上几次鱼。上来就挑鱼肚子吃的，要先观察观察，这样的孩子会吃鱼，知道鱼哪个部位的肉比较鲜美，自然家境也会比较殷实，这个赎金可以多要点。还有的孩子上来就夹鱼鳍下面的月牙肉，那这孩子的赎金就会要得很高，因为这孩子在家里肯定是最受宠的那个。

如今，如果绑票的还用这一套肯定不灵了。现在的孩子嘴吃刁了，不见得喜欢吃鱼，饿三天，也不见得会吃，不如一个汉堡来得实惠。

母亲河

□矫发

娘的血管和乳汁绵延成河
娘的汗水泪水苦水涓流涌波
娘如炬的目光送儿女去远方漂泊

天上有条河曰银河云汉
心里有条河就叫母亲河吧
故乡是她的两岸，厚重壮阔

柳哨

□王振千

嘀——嘀——
一个个
刚发芽的秘密
从小嘴里
蹦出

花海里
荡漾

