



想看海的父亲

□ 陈慧君

父亲想去日照看大海。这是姐姐告诉我的。

我说，我在烟台上的学，父亲和我一起去的。那时没有支付宝和微信，也不能转账，学费要求缴现金，万把块钱藏在父亲的内裤里。儿子知道后，一直笑个不停。报到后，在老乡的带领下，我跟父亲去海边看过大海。我说，哪里的大海都差不多。

最近姐姐打听到了大姐的手机号。原来父亲想认亲的想法一直没有变。很早我就知道，我有一个同父异母的姐姐。她原来在沂蒙山大山深处的厂里工作，后来厂子搬到了日照。父亲托人打听想认亲，却因为她家里人坚持不想认，就没了下文。

父亲年纪大了，饭量越来越

越小，打瞌睡越来越多，走起路来已迈不动腿。每次进城，爬楼都是扶着楼梯一层一层地上下。前几年父亲膀胱上长了肿瘤，做过几次手术。去日照舟车劳顿，需要几个小时，父亲的身体状况已不适合去日照看海了。

父亲心里一直牵挂着大姐，总盼望着有一天大姐出现在眼前。父亲特别喜欢看父女相认的电视剧，《还珠格格》父亲看了无数遍，每次都看得直抹眼泪。父亲说，不求大姐过年过节时来看他，长病生灾也不去麻烦她，只要相认就好了。父亲这样倔强，我只好让大姐先加大姐微信，探一下口风。

过了几天，姐姐发来几张照片，是大姐跟大姐夫，还真有种似曾相识的感觉。不仔细

看，大姐跟姐姐好像是一个人，更令人惊讶的是，大姐夫居然跟姐夫也好像亲兄弟似的。在这世上，血缘关系是任谁也泯灭不了的！

大姐在微信中说，继父一家对她很好，就是母亲重病在床。姐姐转给她的1万块钱，大姐也没有收，她说老人不容易，现在不是以前，日子过得都挺好，还邀请我们去日照看海。姐姐也邀请大姐一家在合适的时机到父亲家坐坐。

父亲知道后，想去日照看海的愿望就更强烈了。

我安慰父亲，平时没事时收拾一下家，万一哪天大姐来了，不好看。父亲什么东西也舍不得扔，我们回家替他整理一下，他就发脾气。这次父亲像变了一个人一样，买来了新

年画，换下了墙上的旧年画，该扔的扔，该卖的卖，家里收拾得井井有条。父亲还将家中的花生米打成了花生油，装在塑料桶里，准备送给大姐。

过了几天，姐姐说，侄女加她微信了，还说，妈妈也特别想认亲，但考虑奶奶身体不好，怕这么多年都过去了，现在偷偷相认，传到爷爷奶奶那里，会伤老人的心，这时候不想节外生枝，想再等等。最后，侄女也邀请我们去日照看大海吃海鲜。

时间久了，父亲等不来大姐，就叫嚷着要到日照去看大海……

恍惚中，我仿佛看到父亲领着我们一大家子，大姐也领着她一大家子，漫步来到海边，在潮来潮去中，孩子们玩水嬉闹，大人们互诉衷肠……

一粒粮食都没动

□ 赵盛基

唐文宗时期，有一年郓州大旱，庄稼颗粒无收，老百姓断炊了。然而，当地奸商却不顾百姓死活，提前大量收购粮食，放着不卖，打算等待饥荒时高价出售，以致市面上粮食短缺，价格居高不下，老百姓怨声载道。

当时，令狐楚担任郓州刺史，对灾情忧心忡忡。作为地方的父母官，他深知百姓疾苦，也明白粮商的用意。一方等米下锅，一方囤积居奇，时间久了，必然激化矛盾，导致不稳定，百姓揭竿而起也不是没有可能。令狐楚想，必须尽快想个办法解决这个问题，让百姓既能买到粮食，还不多花冤枉钱。

一天，令狐楚把官府的粮仓主管叫来了，询问他粮仓里有多少储备粮，粮仓主管一五一十地进行了汇报。听完汇报，令狐楚自言自语：“如果把官府的粮仓都打开，把全部的粮食都卖给老百姓，足可以度过饥荒了。”说完，装作若无其事的样子起身离开。粮仓主管急了，追着令狐楚说：“不可啊，大人！都卖给老百姓，粮仓不就空了吗？我们不能没有储备粮啊！”令狐楚装作没听见，头也不回地走了。

令狐楚这番话像长了翅膀一样，很快传到了那些不法商人的耳朵里。这回该他们着急了，他们十分清楚，一旦官府开仓放粮，就会有大量的粮食上市，价格肯定大大回落，如果自己囤积的粮食不赶紧卖出去，不但赚不到钱，还会亏本，再说，时间久了也会生虫啊！

奸商们才不想做赔本的买卖呢，于是，他们趁着官府还没开仓，纷纷低价抛售囤积的粮食。因此，老百姓度过了灾荒，而官仓里的粮食一粒都没动。

令狐楚只是放了放风，危机就轻而易举地化解了。其实，他并没打算动用官仓里的粮食，只是用了点小计谋而已。可见，他不仅有足够的智慧，而且也深谙市场规律，用市场这只看不见的手稳定了市场。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱：lzcblk@126.com，或登录“文学现场”网站，选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。

春意闹

□ 李阿人

午后阳光正明，我提上篮子，准备到郊外的山上去走一遭。

春天来了，小蒜会从枯草中探出头来，纤细的叶子绿莹莹的，招惹着人的眼睛。只要你瞧得仔细，用小铲头那么一刨，嘿，白生的小蒜就被刨出来了。它们往往不是一棵两棵，而是七八棵十几棵簇拥在一起，那些指头肚大小的蒜头呆萌可爱，让你欢喜。小蒜遍布山间，只要你上山，每次都会有一篮子的收获。回家择洗干净，用它炆锅做面

条，或者炒鸡蛋当下饭小菜吃，那可是一流美味。粗糙的农家生活，因为这小蒜的调剂，有滋有味。

黄花朵朵多妖娆，这里说的黄花是指蒲公英。蒲公英既可药用也可食用，深得故乡人青睐。春日阳光明媚，蒲公英早早地就开出黄色的花朵，黄花被细细的茎儿高举着，像一盏盏灯笼，照亮了寂寞的田野。它们此一片彼一片，星星点点，成为春天的巧妙点缀。故乡人把它当成宝贝，总是带着小孩，挥动着小铲子，到田野里去挖蒲公英。那些白色

的绒毛种子成熟了，微微一动，随即飞舞开来，从你的面前飞往远方，落在哪里，就在哪里生根发芽，成为另一幕风景。把蒲公英用水清洗干净，晒干备用，或者直接放到粥里煮，味道独特又可以治病，真是一举两得。

鲜嫩的韭菜芽尖早早地就冒出了地面，它们青绿可爱，熠熠生辉。野生的韭菜，因为生长环境特殊，所以口感及气味都与家种韭菜不同，堪称野味中的极品。人们拿着小刀片，呼朋引伴上山去割野生韭菜。石崖上、丛林间，只

要有土，它们都会生根发芽，摇动着叶子，向你打招呼。左手轻握韭菜根部，右手用刀片在根部贴近地面之处那么一划，嫩嫩的韭菜，散发着沁人的辛辣气息，让人着迷。

榆钱独占春味道，是春日美食里的佼佼者，用它蒸菜、蒸馒头，味道都不错。榆树枝上缀满一串串铜钱般的小芽，娇嫩青翠，掐下来带回用清水清洗，沥干水分，加上玉米面搅拌，再放入调料上笼蒸熟，那香气让你满口生津。

我从春意浓浓的山野间带回的，是一份惜春情怀……

难忘家乡豆酱香

□ 苏健

下班路上买了几棵茼蒿，不忍丢弃新鲜的叶子，从冰箱里找出半袋甜面酱，倒进小碗中，茼蒿叶蘸酱佐餐，吃得也不亦乐乎，想起小时候家乡做的香白酱、咸黄酱来。

家乡的白酱、黄酱是两种大豆酱。农村人家，吃了一冬的咸菜疙瘩，眼看要开春种地干活了，农妇们琢磨着让家里人换换

口味，吃得好些，有力气干活，于是开始着手做白酱、黄酱。

做豆酱一般选用家乡出产的黄豆，挑选颗粒大且饱满的，只有这样，做出的酱才好吃。豆子选好以后，要用筛子筛，簸箕颠，除掉里面的尘土和杂质，然后用清水淘洗干净，放在盆里泡上一宿。第二天，黄豆被泡得增大了一倍，皮也胀破了，这时把豆皮捞出，将脱皮的豆粒放进大铁锅煮熟、煮透。

做白酱相对简单些。把煮好的豆粒晾凉，拌上姜片、炒香的花椒、少量炒熟的脱皮花生或芝麻，加上适量的盐，用石磨磨成浆，盛到容器内，白酱就做好了。因为酱的颜色灰白，所以家乡人称之为白酱。

“酱蘸葱白，蘸浇熟韭黄。”新鲜的白酱咸香可口，酱味扑鼻，蘸着小葱、苦菜、曲曲芽、茼蒿叶等下饭，味道美极了。白酱适合鲜食，不能加盐太多，所以保存时间不长，做出来都是与邻居们分享食用的。在我的记忆中，儿时春天村里一家磨白酱，大半个村子都会弥漫香醇扑鼻的酱香。

做黄酱得有耐心和技术。煮好的豆粒晾凉后，拌上适量的面粉，让每一粒豆子都穿上一层薄薄的面衣，然后把它们装进大瓦盆，上下各铺好一层黄蒿，盖上盖垫。过不了多久，在微生物的作用下，豆粒上长出一层白毛，然后变成棕色。这时需要每天翻动几次，直到全

部豆粒发酵均匀。过上大约半个月，把变成黑褐色的豆粒取出，在苇箔上晒干。这时的豆粒可以做成豆豉、辣豆瓣。要做成黄酱，还要用清水泡透后，放上大量的食盐，再上石磨碾压。磨出的酱汁浓稠，呈现黄褐色，散发着奇异的酱香味。奶奶把磨好的黄酱一勺勺地舀到一个大肚黑瓷坛里，用木塞塞住口，再包上塑料布，放到八仙桌下，等到过节吃炸酱面的时候再食用。

“菜羹蘸酱薄，村巷棘茨多。”黄酱食用时需要调至稀薄才好，我小时候饿了，就跑到奶奶家，掰块馒头，钻到八仙桌下，打开酱坛，取一点黄酱抹上就边吃边跑出去了。时间长了，黄酱坛里生了虫。奶奶不舍得扔，就放到太阳底下晒，她说“豆酱无虫，世上无人”，虫子没有毒，挑出来继续食用。可能因为是发酵食品的缘故，黄酱放得越久越香。

难忘豆酱香，难忘家乡味道。

