

# 一带一路绿色远

二到日照目明心甜

□李肇星

日照下黄海岸畔清秀，  
 更有葱翠李崮寨群山；  
 温柔如绸的是白云，  
 红似彩霞有“无人商店”；  
 乡亲们共创梦游佳境——

和平富强绿色家园。

孙女孙子植树描绘新世纪，  
 老太老翁铲土作历史铺垫，  
 各行各业都志在高远——

让绿光溪流流向全球全宇宙，  
 慷慨滋润中外亲朋心田；  
 用汗水和智慧修路架绿桥，  
 让代代生命更美丽持久，  
 让亿万昼夜更温馨香甜……

备注：2017年6月26日初稿于山东日照绿色一带一路论坛。53年前我曾从邻县胶南一中骑车到日照一中看望师友。李崮寨为“齐鲁第一大峡谷”。“无人商店”是日照淳朴民风的名片：店里无人收款，无人取货不交钱。6月27日修定于青州至天津火车上。

## 青岛一中的诗会

□邵竹君

“微信时代，凡活动都有照相，昨晚，几十个人的手机全哑了，仿佛回到上世纪80年代，真好”。这是6月18日我在微信朋友圈里的几句话，说的是前一晚做客汪洋老师的周末文化沙龙的情形。我不是反对科技，而是怀念曾经的文化氛围，当相似的场景出现的时候，内心便感到十分充盈。

我那晚讲的主题是中国新诗百年反思。我特意带了金晖一首诗手稿的照片过去。金晖是我青岛一中的学生，上世纪80年代在青岛一中读书。1986年，我在青岛一中主办过一次校园诗歌大赛，那时候的一中，既有初中又有高中，投稿者遍及各班，其中就有在高二就读的金晖的诗歌。他在诗中写道：“我爱得执着的/是一条白色的光线/望似平常 稍加细心/啊，红橙黄绿青蓝紫/多么绚丽，多么迷人”，把内心的追求用光线的意象呈现出来。他在诗稿上贴了一张字条：如果有人问我，这是诗吗？我会回答，不是，它是一个宣言，一个羞羞答答、窝窝囊囊的宣言。“羞羞答答”是指自己的不够成熟，“窝窝囊囊”应该是指内心对自己难成大器的意气难平。这种舒张或压抑的精神现在的学生是不多见了。现在的学生也说诗歌和远方，但个人的情调多了，博大的精神少了，而且“爱情诗”还要占去不小的比例。

获得那次比赛唯一一等奖的诗歌是一位初三同学的诗《笔》，这是一首八行短诗：“我是一支普通的笔/我想去图画本上溜冰/到日记本里漫步/我的主人/却让我在作业本上/跑完一张又一张/我狠狠地瞪着它/他却无可奈何地望着我。”诗中十分巧妙地通过笔的自述把中学生课业负担重的现实揭示出来。三十年过去，现实依然是现实，更证明了这首诗意义之深刻。

这种对社会的关注，对精神的追寻，在青岛一中这所近百年老校是有传统的。20世纪初叶，青岛就是中国文学一个活跃的点，这个点，最初就是从青岛一中（胶澳中学）开始的。20世纪20年代，国学大师顾颉刚在此任教国文和英文课，同时召集了中国现代文学史上著名的文学社团之一浅草社成员陈翔鹤、陈炜谟在胶澳中学任教。1929年，作家王统照、吴伯箫等人来校任教，王统照在校时创立了青岛第一个新文学期刊《新潮》。1933年，湖畔派诗人汪静之来校任教，在校内培养了于黑丁、黄宗江等一批文士……前期的青岛一中成为先于山东大学的新文学运动发祥地，铸就了这所学校的人文气质，也是这所学校的魂。

历史在发展，一所学校的图景也在不断发展中。2014年5月，青岛一中著名语文特级教师崔洪生先生让我回学校看看，其时一中正在筹备95周年校庆，崔老师负责的校史资料馆资料相当完备。他特意给我看了一份资料，令我大吃一惊。这份资料就是“1986年青岛一中校园诗大赛获奖作品集”，全部是学生的原始手稿，我很难想象近三十年间，它们是怎样在崔老师那里得到妥善保存的。崔老师也是一中老校友，他在意着这些人文的光辉，他的授课也因为根植了人文精神而深深地影响了学生。

这份资料格外珍贵，因为，百年校史，这大概是唯一的。



《山水》  
 谢添 作

## 吃要讲究

□王溱

现在许多酒店都有经验，来就餐点菜的，明显以年龄为界：年少的，大鱼大肉，荤腥不拒；年长的，清淡为主，菜多肉少，顶多来点海鲜。

不敢多吃，也不能随便吃，身体要紧。许多年长者感慨而言。

民以食为天。吃饭是每天必须，又不可缺少的重要内容。但吃什么不吃什么，吃多吃少，何时吃，确实大有学问。

一日三餐，几乎是全世界约定俗成的饮食规律，是上千年延续下来的习惯，必有科学道理。要改，很难。首先肠胃不会答应。该充实时就要充实，该营养时就要营养。器官肌体没有外部支撑，很快给人颜色瞧。再勇敢无畏的人，也不敢与食物叫板。

话是这样，道理是如此。但总有人信奉“真理往往掌握在少数人手里”。

现在许多人为了养生，奉行少餐、素餐。一日只吃两顿饭，而且很少吃粮食，蔬菜水果为主打。晚上基本不吃或

者只吃些素食，体现了古人“过午不食”的饮食规律。看上去挺讲究。实际呢？上了年纪的人还好说，不工作，活动量小，消耗自然也少。加上早起早睡，有点食物或许就够用。而年轻人则大不一样了，要工作，要活动，要学习，个个像“夜猫子”，消耗远远超过补充，肯定受不了。令人不解的是，许多年轻人青睐热衷这种所谓的“饥饿疗法”，这让长辈们怜惜而无奈。

“过午不食”是有一定科学道理的，但要适合哪个时代，对哪些人而言。古人天擦黑便就寝入睡了，现代人哪有这种“福气”和“安逸”？所以，规律不能轻易打破，饮食关乎身体健康，更不可自行其是。

应该承认，社会越进步，科技越发达，在吃的问题上自然越讲究。最根本的是强调营养，注重合理，趋向科学。人的寿命为什么越来越长，这跟越来越会吃有很大关系。有的人酸甜苦辣，荤素腥膻，照单全收；有的人却挑肥拣

瘦，嘴刁得很。其实这是对自己最大的负责。国外营养专家不断疾呼，对含有过多增稠剂、防腐剂、糖、盐的食物绝对应该喊“NO”！什么水果罐头、薯片、培根、热狗、含糖饮料……看上去很不错，实际是很可怕的健康杀手。在这方面，老祖宗早就身体力行：孔子吃东西时就要求“食不厌精，脍不厌细。食髓而膈。鱼馁而肉败，不食。色恶，不食。臭恶，不食。失饪，不食。不时，不食。割不正，不食。不得其酱，不食”。

色、香、味、质，甚至在卫生方面，孔子都做了细致的要求，并且在食品主副搭配上还强调“肉虽多，不使胜食气”。两千多年前，圣人就懂得了科学饮食的道理，相比当下那些暴饮暴食、丝毫不在乎的人，真乃判若云泥，天壤之别。

吃是自己的事，也是别人的事，特别是亲人的事。随心所欲，无知无畏，不该吃的非吃，善意的劝说当耳旁风，难说不吃出个后悔。

## 帐篷喜宴

□王开生

每一个时代都有其时代特征，反映到老百姓的日常，变化更加明显和突出。

上世纪70年代，老四方的青年人结婚讲究“三大件”“四大件”，即自行车、手表、缝纫机，外加收音机。至于电视机、电冰箱、洗衣机等，那是上世纪80年代以后的事了。除几大件外，在家具的置办上也有硬杠杠，一般流行24条腿、36条腿等。当然，家庭条件越好，“腿”就越多，暴发户也有56条腿，甚至72条腿的。所谓腿，即一张床4条腿，一个衣柜4条腿，如此，一路计算下去。如今听来虽觉十分滑稽，但那时“腿”不够，丈母娘真是不准进门的。

从我记事起，我家大床底下就存有不少木料。听老爸私下说，是为我将来结婚打家具的，一般不舍得用。但到我结婚时，已是上世纪90年代中后期了，家具早已流行买成品，故平房搬迁时存了几十年的老料，只能打包处理了。计划不如变化快，这是父母始料未及的。

那个年代结婚摆席请客是重头戏。下馆子去饭店摆大席是极个别人家，大部分工薪家庭选择在家里请客。从左邻右舍借来桌子椅子，甚至筷子、碗和杯子，不大的家庭空间也能挤上好几桌。再不够，就借邻居家。住平房的，赶上天气好，酒席直接摆在院子当中。啤酒一般是炮弹状的散啤。酒席的厨师，有路子的，会从国营饭店请专业的；没路子的，请家庭成员中厨艺好的。我父亲和五爸即属于后者。我数位表哥的喜宴，基本上都是由他俩主勺。

我父亲和五爸他们兄弟俩都爱烧菜，兼喜喝酒，在那个年代属于经常下馆子、为数不多的达人，也因此学了不少馆子菜。我从小跟着他俩，从四方的大众饭店，吃到中山路的江南饭店乃至八大关饭店。每年五一前后，还要去中山公园看樱花，在公园八角形的茶食厅里喝啤酒、吃凉菜，见识过不少场面。如今，他们虽已七八十岁高龄，仍战斗在家庭厨房第一线，钻研美食，乐此不疲。

喜宴的前一天甚至更早，会在院中支起帆布大帐篷，盘起炉灶。从采购原料到粗加工，大都由厨师指导完成。午筵结束准备晚筵，工作量很大。为了犒劳他们，常会弄点啤酒放在灶台旁，炒菜累了，喝上两口喘喘气。而跑菜端盘子洗碗的活儿，一般则由家庭成员中的妇女承担。我嘴馋，也爱凑热闹，年纪很小就给他们打下手端盘子。这样近水楼台，有机会多吃点好吃的。

那时候，他们的拿手菜有打凉粉、熏鲅鱼、猪皮冻、炒双花、烧蹄筋、四喜丸子、红烧鱼和烧大肠等。我最爱他俩的看门绝技——拔丝苹果，出锅后有琉璃般的质感，拉丝特多。这道菜最考验厨师的水平，因此不敢马虎大意。每当上这道菜时，酒桌上会掀起一个高潮，听到叫好声，厨师心里的一块石头也算落了地，同时，也预示着整个宴席到了尾声。

城市中大篷里的宴席，如今早已远去。那种接地气的热火朝天的聚餐喜庆场面，只能留在记忆深处了。