

风物咏

海岛吃货们的四月

吴春明

过了清明，气温明显高了起来，一般都保持在零上十几度的样子。一条牛仔裤，搭配一件衬衣和一件薄夹克，整个人都精神了许多。尤其是经过了严冬的束缚，温暖的阳光配上和煦的春风，人一下子就活泛起来。

海岛不同于大陆，气候还是比近在咫尺的蓬莱晚一个时节。不过，路旁的柳树和法桐已见绿意，尤其是谷雨前几天下的一场大雨，天一放晴，公园里、马路旁、山坡上立马变了一个样，到处绿草茵茵，有急性子的花挣脱了花蕾的束缚，一束束探出脑袋，东张西望，尽情地享受着春天的暖意。

大地解了冻，海也开始复苏。憋了一个冬季的海钓发烧友早就保养好了船，备齐了装备，一旦天气许可，便开足马力驶向渔场。

过了正午，大街小巷自然形成的鱼市开始热闹起来，价格差别很大，比较贵的有小子鱼、牙片鱼、老板鱼、鲳鱼、辫子鱼等，较便宜的鱼类有小黄肚、沙丁鱼、毛扣、安康鱼等。当然这些鱼类都是指渤海湾出产的，味道独特，有别于我国其他三大海域出产的。

其他的小海鲜也很丰富，有螃蟹、爬虾、海怪、板虾、小红虾以及八蛸、海兔等。这个季节带黄的梭子蟹很是珍贵，一公斤400元还抢不到。一筐筐的爬虾只只活蹦乱跳，解馋也不输螃蟹。当然了，煮上一盘板虾（嘎巴虾）做个下酒菜也很经济实惠。

临近傍晚，海钓发烧友们陆续回来了，市场上黑头鱼、黄鱼开始抢占主角位置。不过，卖主一般都换成了当家的老娘们，一是老爷们出海一天很是辛苦回家歇歇，喝上二两，解解乏；二是岛里的人都是熟脸，老爷们拉不下脸面，当然就卖不出好价钱。刚出水的鱼条条背鳍支棱着，尾巴翘着，瞪着一双圆圆的眼睛，一副不服气的样子。吃货们买回家，个头大的可以焖着吃，破肚取出杂物，打花刀，温火炖，时间久点味道更佳。不需太多的佐料，花椒和蒜片炆锅，少许料酒、盐，出锅时撒上一把新鲜韭菜即可。

再看端上桌的鱼，雪白的鱼肉在文火的作用下，如一朵朵牡丹花一层层绽放，凸起的眼睛也是白色的，两边的鱼鳍依然高高立着，肉既嫩又结实，尝一口鲜掉牙。

个头略小的一些杂鱼就可以让渔家大嫂施展精湛手艺，在熬鱼的大锅里顺锅边贴上一圈玉米饼子。不久，鱼鲜美的味道就慢慢地浸入饼子里，鱼肉里也充满了玉米的清香。一种来自土地，一种取自大海，经温火咕嘟，相互交织成就绝佳的搭档。这道菜被胶东吃客定名为鱼锅贴饼子，也算是一道烟台名吃。

在这里我不得不提一下这个季节的头号美味——廷巴鱼（河豚）。大家

都熟悉苏东坡一首诗中的句子“春江暖鸭先知”，对后面两句可能比较陌生，“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”。由此可见苏东坡对河豚的偏爱。江河里的河豚远不及大海中的河豚鲜美，估计苏大人在登州府任职那几天也没吃上这来自渤海的人间美味。在日本，为保证食客安全，河豚从采购到加工烹饪必须是一个人操作，且必须持有专业证书才能上岗，装鱼的盘子还要贴上厨师的名字，可见河豚的毒性是相当厉害的。

我想起以前的一个笑话：有一位内陆朋友调到海岛工作，几位熟悉的同事请客。菜过五味，上来一道萝卜炖河豚。主陪客气地夹起一块鱼肉请主宾尝尝。主宾也不知道是什么，大快朵颐起来。奇怪的是，转了一圈，其他的人都不动这道菜，个个注视着主宾。主陪问主宾：“麻不麻（河豚中毒轻者会有麻木感）？”主宾很纳闷，回答说：“不麻。”再转一圈，这道菜只剩汤底了。

后来大家熟了，一见面就会问那位主宾“麻不麻”，引来一顿大笑。如今，国家是不允许买卖自然生长的河豚的。

号称渤海湾里的“大哥大”——鲅鱼，也会在春季最后一个节气谷雨时闪亮登场。个头大的能突破十公斤，个头小的也在五公斤左右。吃一顿鲜美的鲅鱼饺子，是海岛人对开春以来大海奉献的尊重，也是海岛人寻找自豪感的独特方式。俗话说：“谷雨到，鲅鱼跳，丈人笑。”送一条鲅鱼给老丈人，既是海岛富含文化意蕴的古老传统，又能表达晚辈对长辈的一片孝心。

在海岛，传统鲅鱼饺子的做法基本一致，鱼肉切方块（万万不可剁成泥状），配上韭菜，功夫全在调馅上。水、盐、姜末、味极鲜和韭菜的比例都必须拿捏得精准，并且次序不能乱，再加上调馅的手法才能包出味道绝美的鲅鱼水饺。当然，韭菜是有季节限制的。洋葱配鲅鱼也是一绝，洋葱独有的味道更能激发出鲅鱼的精髓，不信可以一试。

小时候常听打过渔的父亲讲，为什么鲅鱼饺子馅大皮薄？因为过去渔民出海打鱼，一去就是几个月。船上别说新鲜的蔬菜和肉了，白面更是稀罕物，包饺子只能多放鱼、少用面。就是最后剩下几个面皮，两个合起来包的又扁又圆的饺子也只能是船老大享用，由此馅大皮薄的鲅鱼饺子就延续了下来。

煮鲅鱼饺子也暗藏学问，仪式感十足：“大锅下，急火催，三开即出锅。”

鲅鱼还有一个传统做法就是做鱼丸汤。刀在鲅鱼肉上跳动，剁好后撒上韭菜碎、油、盐、姜末、味极鲜、鸡蛋后搅拌均匀。鱼肉肉质细腻，利用鱼肉自身的黏稠度自然成丸，不需添加任何胶质物。用勺子或者手将鱼馅团

成丸，温柔掷入锅中，待肉丸结实，即可出锅。鱼丸白嫩，春韭鲜绿，再淋上几滴香油和醋，趁热配上米饭，味蕾瞬间被打开。

在海岛，有一种极简的饭叫渔家大面，撑破了肚皮还想吃。四月，春暖乍寒的季节，能邂逅一次渔家大面，如同在三伏天谈了一场初恋，很难忘。

大面的用料很简单，玉米面（豆面和地瓜面也可）和白面按照三七的比例，渔家大嫂娴熟地将其混合加适量的水调和，揉成金黄面团后醒二十分钟左右，然后开始擀面。随着擀面杖有节奏地在面板上前后推动，面皮在极具节奏感的“沙沙”声中被擀成半厘米厚，然后分割成片，再切成铅笔粗的条状。因为加了玉米面，面皮的韧性差了一些，因此不能擀薄切成细长的面条。大面的叫法或许就是因为粗且短的形状而得来的吧？锅中加油炆锅，放入鲜鱼，加水，水沸腾后将面条均匀地撒进滚着鱼块的汤里。渔家妇女还会巧妙地利用时令的鲜地瓜叶或“山里卉”做配料。这种面既滑又艮，汤水浓稠，鲜香味兼备，越吃越想吃，三碗五碗下肚，有一种快“撑死了”的酣畅淋漓感。

其实，渔家大面任何季节都可以吃，鲜鱼、咸鱼、干鱼都可以，只是四月的配菜极其讲究，尤其是鲜嫩的地瓜叶和“山里卉”成为渔家大面的最佳搭配，没有第二。

当然了，有口福的人偶遇一次牙片鱼（学名牙鲆），也算是未辜负了一次海岛之旅。

牙片鱼的做法一般是三吃，其中最讲究的就是生鱼片了。宰鱼是一件技术含量很高的活，一条十几斤的牙片鱼，去内脏、去皮，中脊开刀，左右留下雪白精肉，快刀斜切，片大而薄，晶莹剔透，平摆入盘，我给起名为“干堆雪”。用辣根、味极鲜做成蘸料，用筷子夹一片，在蘸料中轻轻蘸一下，放入舌上，再细嚼慢慢入喉。此时，鱼的鲜甜、酱油的厚重、辣根的冲劲巧妙地融合在一起，然后直抵你的五脏六腑，而辣根的冲劲通过鼻腔直达天灵盖，逼得你不得不流出眼泪，来隆重答谢这盘人间美味。

如果渔家大面是一碗新鲜出炉的带沫啤酒，鲅鱼水饺就是一杯来自北纬37度精酿的干红葡萄酒，生吃牙片鱼当属柔绵醇厚的白兰地，萝卜炖河豚则是一碗农家自制的高度老白干。

每年的五月到八月底是黄渤海休渔期，这期间渔船都开始“休眠”，鱼市突然间失去了喧嚣和鱼腥味，取而代之的是冷冻品和养殖的海产品。不过，带壳的海鲜长年都有，如鲍鱼、扇贝、牡蛎、海螺、江瑶贝等。吃货们的味蕾暂时关闭了，如果实在难受，就只有寻找其他的替代品解馋了。

诗歌港

谷雨你慢些走

冯宝新

谷雨你慢些走
我还没看够
人面桃花的娇柔
我还没听够
梨花带雨的哀愁
我还在回味
清香荠菜的凝眸

大山阻挡

春天的脚步刚踏进俺山沟沟
故乡的苹果树还没妩媚
正盼着大众来吻它一口
谷雨迈着湿漉漉的脚步走过
节气更替的序幕又一次拉开
挂在枝头的桃花开到了尽头

谷雨你慢点走

春天不要这么快地溜走
立夏请你不要
早早打开五月的门扉等候
让春姑娘画出更多的画卷
留出更长的时间打扮容颜
让诗人在唐诗宋词里不再伤感
让歌唱家淋漓尽致地抒情春天
也别忘了给俺家乡的果园
铺上厚厚一层苹果花
给俺的父老乡亲
画一幅山清水秀

长堤柳韵

徐修强

河从画中来
杨柳拂堤醉春烟
春风多缱绻，秀发多缠绵
万条垂下抚柳浪
摇曳低头时
眉间一架桥

河水几多弯，柳梢舞袅娜
柳丝纤纤如眼睫
春水脉脉燕传情
河堤上，追光的少年
御着风，一去二三里
口哨悠长惊飞鸟
远山隐隐在跑马

柳荫下，花伞飘飘多挑逗
春水如镜留倩影
水莲花一样
那一低头的娇羞
碎在白云间
留下婀娜的风，婀娜的腰

于是，柳之美有了新高度
风之腰，水之腰，人之腰
妩媚胜西子