

人世间

海鲜，烟台人的乡愁解药

孙瑞

烟台位于神奇的北纬37°，濒临黄渤海，海岸线漫长，海域辽阔，海产丰饶。大海是天然的宝藏，馈赠给烟台人数不清的海珍品，既是游子津津乐道的话题，又是他们割舍不下的乡愁。

在游子心目中，烟台海鲜堪称“天下第一鲜”。坐在清凉的海滨，嗅着空气中浓郁的咸腥味，一边听涛观海，一边享用海鲜美味，让人有种神骨俱清的美妙感觉。

葱烧海参，是一道烟台特色名菜，也是鲁菜的代表菜之一，国宴必备。这道发源于福山的菜品，以水发刺参和大葱为主料，刺参柔软香滑，白中透黄的葱段，色泽红褐光亮，闻之香气四溢。

小时候生活条件不好，是根本没有机会吃到海参的。工作后，一次回老家，我才在一个偶然参加的宴会上品到了这道神往、仰慕、垂涎多年的葱烧海参。

那次海鲜大餐，称得上是一次饕餮盛宴：有葱烧海参、清蒸石斑鱼、清蒸梭子蟹、盐水虾、醋蘸海螺、粉丝蒸扇贝、炒花甲……还有汤色奶白的海蛎子炖豆腐等。当一道道美味摆上餐桌，鲜香四溢，令人食欲大增。

对烟台人来说，鱼不仅是美食，更寓意着美好和幸福。年年有“鱼”，烟台人代代流传着做鱼、吃鱼的乡俗。

黑裙鱼又称黑鱼，全身都是宝，肉质鲜嫩，脂肪少，食用方法简单，清蒸红烧都可。黑裙鱼豆腐汤、鱼丸子汤非常受烟台人的喜爱。

黑裙鱼营养丰富，每100克鱼肉中含水分64.1克、蛋白质14.4克，并含有多种矿物质和微量元素，特别适合体弱虚损、营养不良之人食用。毫不夸张地说，黑裙鱼的营养价值可以和鱼翅、野生甲鱼相媲美，它的营养价值是其他海鱼中少有的。在烟台，产奶缺奶，都会用黑鱼熬汤催奶，据说效果不错。

石斑鱼肉多刺少，蒜瓣肉白嫩嫩的，清、鲜、嫩、滑、爽，味道好极了，难怪广东、香港等地的美食家们对石斑鱼趋之若鹜。

鱼也是火锅的绝佳配菜，热气腾腾的火锅里涮上鲜嫩的鲜鱼块，口感极佳，连说话满嘴都是诱人的鱼香味儿。

除了石斑鱼、黑裙鱼，还有

几种鱼让我念念不忘。

在烟台红利市场，有一种鱼被称为“鱼中天菜”，就是黄花鱼，身形似柳条，蒜瓣肉，价格很接地气，红烧、油炸、清炖、清蒸，怎么做都好吃。餐后，会有一种被春光照亮的感觉，轻盈又幸福。

还有一种被称为“史上最丑”的鱼大行其道，就是安康鱼，又名结巴鱼、海鬼鱼，它有着奇怪的外形，全身上下没有鱼鳞，头部带刺，牙齿尖利，像一只脾气暴躁、正在发怒的藏獒。它长了一个极大的脑袋，几乎占了全身体积的一半，头骨硬如铁甲，肚皮松软，浑身滑滑的。除去脑袋，全身可吃的部位其实很少。但是，“鱼不可貌相，海水不可斗量”，安康鱼富含胶质，具有极高的营养价值。它的肝最值钱，营养丰富，味道鲜美，被称为“海中鹅肝”。烹饪时先切块，在锅中放油，放入葱、姜炒香，再把鱼块放入炒制一下，加盐、料酒、醋、花椒炒匀后放入香菜末出锅。如果喜欢蒸之，加入豆豉和甜面酱奇香无比，鲜上加鲜，无与伦比。

“加吉头、鲅鱼尾、刀鱼肚皮、鲈鱼嘴”，在烟台，加吉鱼是重大节日餐桌上的“重头戏”“压轴菜”。清蒸加吉鱼是胶东菜里的一道靓丽风景。

在胶东地区办婚宴的时候，必须有一道压轴菜“红烧加吉鱼”，寓意好上加好，吉祥如意。加吉鱼又名鲷鱼，是一种非常名贵的海鱼。因其肉质细腻、白嫩肥美、鲜味纯正，被誉为“鱼中之王”。加吉鱼的营养价值很高，不仅含有丰富的蛋白质和胶质，还富含钙、钾、硒等微量元素。

此鱼外形俊美，可烹调出许多美味。清蒸红鳞加吉鱼，原汁原味，鲜嫩爽口，久食不腻，常作高档宴席之大件菜。加吉鱼的地位胜过螃蟹、大虾，是衡量宴会标准高低的一个筹码。

潮起潮落的大海，每年六月份左右，针良鱼“鲜亮”登场。针良鱼又称马步鱼、针鱼，无鳞，全身细细长长呈流线型，尤其是嘴部长得像一根长针一样，可能因此而得名吧。

一次邂逅，让我逐渐爱上了针良鱼，开始重视它、喜欢它、研究它。

针良鱼性情凶猛，香煎，爽中带甜。针良鱼富含优质蛋白质和维生素B2、维生素E以及钙、铁、锌、磷、镁等，能够增强

体质，增加人体的免疫力，对人体健康十分有益，据称有滋阴、补气、解毒、健脑益智等作用。

除了吃鲜鱼，胶东人还爱吃甜晒风干鱼，民间就有“风干鱼贵过鸡”的说法，最常见的“甜晒鱼干就大黄饼子”相得益彰，堪称绝配。

鲅鱼必须“甜晒”。每年深秋鲅鱼丰收，渔民将处理干净的鲅鱼在海水里洗一洗，不加盐，便挂在船头上晾晒。晾到表面干燥时再用海水清洗一下，接着晒干，就制成了纯天然的风干鱼。

这样风干的鱼表面干、鱼肉嫩，吃起来口感劲道、味道鲜嫩，别有风味。

记得上世纪70年代，物资匮乏，在县委工作的父亲经常捎回几条风干鲅鱼，母亲隔三岔五就用它来犒劳我们。那时候，风干鲅鱼也不能敞开吃，必须靠它揽菜。母亲一般会将半条鲅鱼切成丁，再切两个大萝卜，倒上一小勺花生油，放在盆里与地瓜饼子一起炒。四五分钟后，香气从厨房里飘出来，我在放学的路上就能闻到。一盆萝卜鲅鱼端上来，一家人围在一起，一人一个大黄饼子，大快朵颐。一顿鲅鱼饼子，秒杀烟台人的味蕾。

过去，琵琶虾无人问津，谁家做虾酱都会把它挑出来。现在，它可是“咸鱼翻身”，人们趋之若鹜，其价格比大虾还贵。

琵琶虾俗称虾虎，南方称它为“皮皮虾”“虾姑”，东北称它为“皮皮虾”，在当令海鲜中是无可替代的，无须其他菜肴做陪衬，一大盘热腾腾的虾虎，可独撑和谐家庭的大餐。活蹦乱跳的“虾虎”在锅里一蒸，原汁原味，带着海鲜独有的鲜甜味道，可以唤醒全部味蕾，甜鲜味美，氤氲馥郁，成为拿得出、叫得响的胶东招牌特色菜。

有一次去南方出差，点过一盘麻辣“琵琶虾”，是用椒盐、麻辣调料炒制的，感觉那种烹饪的方式严重破坏了食材的原有滋味。

琵琶虾虽然好吃，却容易戳破手指，吃的时候是需要一点技术的。我的方法是先给它松一松骨，然后将筷子插入颈部，用力一扯，盔甲完全脱落，露出鱿鱼丝一般长条的肉，一口下去，有一种说不出的鲜美

口感。

胶东地区的海虾品种甚多，常见的有蛎虾、白虾、大对虾、竹节虾等几十个品种。

炸蛎虾仁是一道不可多得的美味。

将蛎虾的头和壳去掉，扒出虾仁剔除虾线后，与鸡蛋清、精盐、干淀粉（或面粉）一并放在碗中搅成糊状，旺火烧锅，加入花生油，烧至微沸时，将虾仁用筷子一个一个夹入锅中，飘起来即可捞出，外焦里嫩、清鲜爽口、唇齿留香。再撒上点椒盐，锦上添花，妙不可言。

四

烟台海螺以其个大、螺肉丰腴细腻、味道鲜美而独具优势，享有“盘中明珠”之美誉，富含丰富的蛋白质、维生素以及人体必需的氨基酸，是一种典型高蛋白、高钙质、低脂肪的天然美味。用筷子挑一个，蘸一下姜丝、醋等调料，放进嘴里，咬一口，嚼一嚼，肉质劲道，再喝一大口啤酒，满嘴的鲜味与冰爽的啤酒交织在一起，产生化学反应，那种美妙的感觉好爽。

海蛎子尤其出名，甘美柔软，有“海底牛奶”之称，色泽乳白，肥嫩爽滑。之所以特别肥美，与养殖的方法密不可分。

上世纪70年代，烟台就开始利用海区养海带、海蛎子、海虹、扇贝等，并特意在收海蛎子前把它搬到海水较深、饵料特别丰富的“肥育区”去“寄肥”。

吃海蛎子要讲季节，冬前最合适。在烟台，海蛎子已有超过几十种吃法，蒜蓉牡蛎、炸蛎黄、蛎肉炖豆腐等。最令我神往的炸蛎黄，外焦里嫩，鲜香味美，好吃到停不下嘴，放不下筷。

丁字湾五龙河交汇处，沙滩浮游生物较多，咸淡水交界处，盛产沙蚬。所产之蚬，壳呈黄绿色，故称之为大黄蚬。在高温之下，蚬壳打开，露出嫩白的身子，其味甘而鲜美。冷水蛤蜊热水蚬，六七月份后最为肥美。

记得小时候，母亲用七八只蚬做手擀面开卤的“引子”。蚬肉嫩嫩的、白白的、滑滑的、鲜鲜的，那独特的鲜香，吃到嘴里，些微的鲜甜，如星星在夜空中闪耀。

烟台的海鲜珍品，是乡愁的解药，处处能撩动舌尖，鲜到骨子里，让人欲罢不能，使人终生难忘。

诗歌港

藤

冯宝新

一
藤缠绕着墙
墙敞开胸怀
将这绽放的生命
高举过头顶
成就墙里墙外
一处幽深风景
藤含情致谢
我假借了你的高度
墙谦逊摇头
你装饰了我的容颜

二
上帝没有赐予挺拔脊梁
跪着也要向天空攀升
爬到哪里
哪里就是一片春意葱茏
哪里就是一处绿意盎然
藤
用卑微的生命
向世界证明
活着的意义

时光

赖玉华

傍晚的光线恰好
斜斜穿过小竹林
喜欢一个人在林中漫步
如栖于时光枝头的夜莺
细碎的光和暖
洒在羽翼之上

独处
让我沉醉
暮色沉沉
一朵碗莲
发出了轻微的脆响
打破静谧

粘上文字的缘

于云福

粘上文字的缘
就唤醒了自己的前世今生
穿越时空的隧道，驰骋来往

伴仓央嘉措谈诗论经
一起走进布达拉宫
做一回雪域最大的王
一起流浪拉萨街头
去做世间最美的情郎

携三五宾朋走进大漠
一起去跪拜
千年不死
千年不倒
千年不朽的胡杨

美酒、香茶，在笔端斟满
让长河落日
陪伴蓝天碧海
在心中浩荡、苍茫