

饮饌琐记

家乡的青鳞鱼

于鸿丽

每到五月小麦飘香的季节,生长在渤海莱州湾的青鳞鱼就上市了。这种鱼,个头不大,嘴巴小,眼睛红红的,浑身上下鳞片锃亮,泛着青白色,这大概就是青鳞鱼名字的由来吧。

新鲜的青鳞鱼被渔民用小网打上,直挺挺的,鱼鳞闪闪的,鱼鳃红艳艳的,让你垂涎三尺。说起青鳞鱼的吃法,家乡人会滔滔不绝地说上很多。最常见的是干煎,把新鲜的青鳞鱼去头后,加上盐和味极鲜稍微卤一会儿,再沾上面粉或玉米面。老人们说,玉米面最好,散零、利落,也对味儿。锅里加油,油开后加葱姜蒜炆锅,接着把沾满玉米面的青鳞鱼整整齐齐地平铺在锅里,加醋、酱油等,有时候再在锅边贴上一溜玉米饼子,慢火微炖,直到锅里的汤汁收完为止,干爽的青鳞鱼便热腾腾地上桌了。“鲜鱼就饼子”那简直就是人间美味。后来有了电饼铛,我便慢慢尝试着用电饼铛做干煎鱼,在电饼铛上抹上薄薄的一层油,把卤过、沾满玉米面的青鳞鱼摆在电饼铛里煎,只一会儿工夫,金灿灿、油亮亮、香喷喷的青鳞鱼便新鲜出炉了,原汁原味,鲜美得很。家乡人也用青鳞鱼做丸子。新鲜的鱼去头去小刺后,用刀在鱼背上用力一拍,鱼脊上的大刺很容易剔除除下来了。青白色的鱼肉加上一小点肥猪肉用刀细细地剁成肉泥,放入葱、姜末、鸡蛋清、精盐等做成馅,鲜嫩清淡、汤色洁

白的鱼丸子便做成了。咬上一口丸子,鲜美的汤汁流入口中,香鲜不腻,入口爽滑,真叫一个美。汤是一定不加味精的,鱼本身的鲜味就足够了,喝上一口热乎乎的汤,鲜美、清润、浓郁,恍若玉液琼浆,唇齿留香,回味无穷。

新鲜的青鳞鱼不管是干煎、油炸还是氽丸子、熬鱼汤,那都是一个“鲜”,晒干的咸青鳞鱼更是别有一番风味。将青鳞鱼用盐卤上一夜,用铁丝串起来晾干,干青鳞鱼便简简单单地做好了。晾晒青鳞鱼一定要选择阳光好的天气,还要防止苍蝇“光顾”,一旦被苍蝇叮过,青鳞鱼就会招蛆。祖祖辈辈的家乡人为了晾晒青鳞鱼真是煞费苦心,想出种种招数,有的在鱼上抹上一层玉米面,有的在串好的鱼外面再罩上一层纱网或蚊帐布,现在有一种特制的晒鱼的网兜为晒鱼提供了便利。

青鳞鱼干,一般是烧着吃、烤着吃或放在锅里烙着吃、炸着吃。烧青鳞鱼干,是莱州湾长大的人一辈子也忘不了的记忆。

记得小时候,娘把晒干的青鳞鱼放在一块青瓦上或用铁丝围成的铁篋子上,竖起两块青砖支着,下面点上一把麦秸草,麦秸草噼里啪啦地响,青鳞鱼干开始慢慢变黑,滋滋地冒出一股股的鱼油,还有一股浓浓的鲜香味。我们围在周围,眼睛紧紧地盯着瓦块上的鱼,一次次把馋出来的口水再咽下去。鱼终于熟

了,浑身黑乎乎的,外面的鳞焦酥酥的,里面的肉软和和的,透着淡淡的红褐色,流着喷香的鱼油,就着饼子或馒头吃,别提有多香了。赶上娘忙的时候,我们几个馋孩子缠着娘要烧鱼吃,娘干脆直接把几个青鳞鱼干扔到烧火做饭的灶火里。我们死死地盯着灶火,就怕鱼被烧糊了,迫不及待地火中扒拉出来,急不可耐地吃到肚子里,满脸满手满嘴都黑乎乎地,变成了一只只小花猫。

晒咸青鳞鱼干是个技术活,太湿了不行,容易发霉;太干了也不行,鱼肉“发柴”,嚼起来费劲,鱼肉不鲜也不香。咸淡适中,半干不湿,发起来后泛着微微的红色,方为最佳。娘晒咸青鳞鱼的技术在村子里是出了名的。每年娘都会晒很多,送给亲朋好友。远在昆明的大爷最喜欢娘晒的青鳞鱼,娘总是反反复复地晒了一拨又一拨,小的不好的自己吃,中意的捎给大爷。

有一次,大爷拿青鳞鱼招待老乡,几个老乡热泪盈眶,一个劲地念叨:吃的不是鱼,是亲情的味道、童年的味道、家乡的味道……大爷走南闯北许多年,各种名贵的鱼肉都吃过,但念念不忘的还是家乡这种不起眼的小青鳞鱼。

记得那一年,好像是八月十五举家团圆的日子,八十多岁的大爷突然打来电话。电话中,大爷声音断断续续,有些哽咽:“快看电视,中央一台……舌尖上的中国,我们家乡的青鳞鱼……”

往事如昨

军营圆我大学梦

岳立新

每个人的人生之路,都是独属于自己的长征。在我所处的那个年代,一个农村孩子要想有出息,路无非两条:考大学和当兵。走出那个面朝黄土背朝天的小村庄,是我心底一个热腾腾的梦想。

然而,太阳从刺眼的金黄变成一轮黑色,是在1997年7月高考成绩公布之后。那个怀揣在心底、随着朝阳每天升腾的梦想彻底破碎了。本来性格就偏内向的我把自己关在小屋里,任由泪水一遍一遍浸湿枕巾。整整一个月,我没有迈出家门一步。

那段时间,三里五村不断有人接到大学录取通知书。父母里屋的灯也是一亮一整夜:“考学可是咱娃的出路啊,赌上了。”大字不识一个的娘揉搓着布满老茧的手,小声地对爹叨唠着,生怕我听到。“复习呗,我就不信咱家供不出来个大学生!”爹的口气更是不容置疑。“可是……”“没有啥可是的,就是砸锅卖铁,咱们也认!”

再一次泪湿双眼。不知哪里来的一股劲儿,我从床上翻身而起,推门进了里屋:“爹、娘,我去当兵吧!”说出憋在心底很久的这句话,心里一下子亮堂了许多。

那一年我19岁,如愿穿上了军装。马驹初闯草原似的,我兴奋得欢腾了整整一晚上。走进部队,我知道了要想考学,必须被评为优秀士兵。于是,当上优秀士兵成为我在部队的第一个目标。

都说当兵后悔三个月,不当兵后悔一辈子。三个月的新兵连生活,各种训练项目压茬进行,训练强度大大超出我们的想象。虽然我话不多,但内心的倔强让我始终觉得“别人能干我就能干”。我开始拼了命地训练,俯卧撑、仰卧起坐、练体能,别人做50,我就做500;别人练3组,我就练6组。天还没亮,战友们都还在梦乡,我就小心翼翼地爬起来整好内务,开始每天的第一个五公里长跑练习。下午训练结束,部队整队带回,我却向连长申请蛙跳回宿舍……

苦心人天不负。新兵连三个月,我被评为全优新兵。下连第一年,我打破师记录,不但被评为优秀士兵,还因为训练成绩突出荣立三等功。

1999年,我第一次报考军校。在完成训练任务的基础上,我利用业余时间学习文化知识,几乎没有休过一个双休日和节假日。然而事与愿违,我还是以9分之差与军校无缘。

这又何妨?我告诉自己,精彩的人生永远是“柳暗花明又一村”,考学不成,还可以走优秀士兵保送入学这条路。于是,我继续拼了命地训练、训练、再训练。买来铁绑腿,用旧的迷彩服缝了沙背心,每次训练,除了增加装备,还在身上套了一圈又一圈手榴弹袋,一个月的时间,我三次因为超限训练虚脱晕倒在训练场。那年年底,我荣立二等功。第二年,历经多次考核筛选,我真的作为优秀士兵培养苗子被保送至陆军学院学习。

接到录取通知书的那天晚上,我一个人悄悄地跑到训练场上,细细品味五年军旅生涯的日日夜夜,再也控制不住自己,两行热泪淌过脸庞,我向着家乡的方向磕了三个响头:爹、娘,儿子也上大学啦!

民俗采风

送你一份潮信表

刘甲凡

说话间,暑假来到了,逛养马岛的人越来越多。到了海边,除了能享受到惬意凉爽的海风,光着脚丫子在海滩上捉个小螃蟹、挖个小蛤蜊或捡个小贝壳,让孩子们开心地大呼小叫也不失为一件乐事。可由于“山猫子赶海——不知潮汐”,不能合理安排出行时间,往往到了海边,面对浩瀚无边的大海也只能“望洋兴叹”。这里我把相关的潮信知识说道说道,你立马心里就明明白白,出行时间也会安排得熨熨帖帖。

翻看1936年版的《牟平县志》,在“山水篇”收录着“牟平县潮信表”。这份潮信表首先对潮汐的形成做了简略描述:“海水涨落,由于日月之吸力,月距地近,功用尤见。有时在正对方向,海水被吸隆起,越水平线,有时在反对方向,地球被掣退缩,离水平线,均成高潮;而同时于距九十度之两方,因海水被引他移,潮最低落;每昼夜地球自转一周,故潮水涨落凡二度;又朔望日月两吸引力相合,潮最大,上下弦日月两吸引力抵消,潮最小。各处潮候早晚不同,兹就本县北海潮信列表。”

除了以上的表述,潮信表还对五个事项做了专门说明:“潮与月相对应,故计日用废(农)历”“初三、十八两日为大汛顶,初十、廿五为小汛顶,每日大小各

两汛”“昼夜两潮,周而复始,不落则长,已满则退”“潮有半滩,如初一卯初生,已初满则辰时为半滩,余类推”“潮有时随天气而变,阴雨时潮落甚缓,大风后潮干时久”。

另据1990年版《牟平县志》“海域”之“潮汐”篇记载:“牟平县潮汐类型属不正规半日潮,通常是春夏两季日潮大于夜潮,秋冬两季反之。涨潮历时大于落潮时,大潮平均高潮位2.07米,小潮平均高潮位1.46米,小潮平均低潮位0.81米。涨潮流向为西流,落潮流向为东南,为顺时针方向旋转的‘回流转’。受养马岛的走向(东北-西南)的影响,往往出现相反流向。养马岛前海东端涨潮东南流,落潮东北流;该岛前海西端,涨潮东南流,落潮西北流。”

看完以上两个版本《牟平县志》的表述,你就对养马岛海域的潮汐情况一清二楚了。如果你只想方便记忆,那就要记住这几个要点:“同样的潮信,每月上、下半月重复一次,即初一一同十六、十五同三十”。再就是“初三、十八的最高潮在12时,最低潮在6时。此后,每一日顺延48分钟,周而复始,以此类推”。

除此之外,如果有兴趣的话,还有几个关于潮汐的谚语不妨也记一下(日

期均指农历)。

“初一十五两汛海”:初一和十五可以在早晨和傍晚赶两潮海。

“十二三,正响干”:十二或十三这几天干潮的时间段是中午。

“初三大潮,十八大水,二十日还有个愣鬼”:初三和十八是一个月中最大的潮;如果风向合适,二十日也可能出现大潮。

“十七十八赶黑海”:十七和十八日,等到潮退了天也就黑了。

“二十四五,潮不离母”:二十四和二十五日潮水退的最少,也叫死汛底。

“初八二十三,涨落是一天”:初八和二十三日,早上涨潮,中午满潮,下午退潮,一涨一落是一天。

“月亮响,潮不长”:响是指中天,月亮在中天正是潮满之时。

“西北风落脚有大湾”:刮西北风的天气潮水退的大。

“东北风,十个篓子九个空”:刮东北风的天气潮水都退得很少,赶海不会有收获。

“一宿加一天,48分(钟)往后延”:24小时,涨潮和退潮的时间延48分钟。

只要你记住了上述的条条款款,那就从从容容地呼朋唤友、带着家人来养马岛海滩畅享赶海的乐趣吧。