

饮饌琐记

溜鲜的海菜轮番尝

徐滔 撰文/供图

北方的冬天,几乎所有的新鲜蔬菜都来自温暖的大棚,唯有云飞浪卷的大海,深藏着原生态的嫩绿。伴着第一场大雪的飘落,琳琅满目的海菜在长山列岛闪亮登场:爽滑的裙带菜、脆硬的谷穗菜、绿色的海青菜、紫色的海紫菜、细长的“骆驼毛”、短小的“牛毛菜”、水灵灵的青梗菜、绵柔柔的“老鼠尾巴”……都是这个季节最鲜美的味道。

手拿把掐捞海菜

在长岛,捞海菜属于技术活儿,不仅要深谙海菜的生长习性,以便在最佳时间采摘到最鲜美的海菜,还要熟练掌握不同的采摘技法,才能做到手拿把掐,摘取最鲜嫩的部分。

遇到不同的海菜,渔家会把基本动作分解为薅、搯、銜、提、捋、掐等六大招式。连片生长的海青菜,薅起来最顺手;布满架筏上的裙带菜,大手一搯到底最快捷;只有寸把长的牛毛菜,牢牢地咬定在礁盘上,要一棵一棵往下提;长在礁石上的海紫菜,又细小,又滑手,只能三根手指一点一点地銜;怕搞乱了又细又长的“骆驼毛”,在采摘之前最好先把它“捋”顺溜;软绵绵力十足的“老鼠尾巴”,用拇指和食指轻轻一掐就大功告成……不同的动作描述,既活化了海岛人民的劳作方式,又把采摘不同海菜的技术要领说得明明白白。

海紫菜。长岛的海紫菜属于海菜中的“细粮”,纯天然无污染,味道鲜,产量少,金贵得论“两”卖。贵是贵了点,但极为出货:一小把紫菜,就能做一锅紫菜汤;三两把紫菜,包一顿馄饨绝对够用;如果有五把六把紫菜,全家人能美美吃上一顿鲜溜溜的紫菜水饺。

“九里”的海紫菜品质最好,这里水温低,生长慢:一九二九,紫菜刚落根;三九四九,紫菜才发芽;到了五九六九,下过几场大雪之后,海紫菜进入了生命的旺发期。每一个岛屿尽头风急浪高的岸滩,都是海菜的最佳生长地。低温的生长环境,加上滚滚浪涛源源不断地输送营养,确保了溜鲜海菜的纯正味道。海水愈冷,海紫菜的长势愈好,风浪越大,鲜美的味道越浓。

在所有的海菜中,最难采摘的就是海紫菜。长的薄且发滑,很多时候和海青菜等混杂在一起,要把它们区分开来也是相当麻烦。赶海的人们大都喜欢半阴半阳的海水,漂浮在海里的海紫菜“銜”起来就方便了很多。赶上退大潮,露出了深海礁石,风干的海紫菜都粘在礁石上,再加上隐藏在海紫菜下面的海蛎子、小海虹、砂砾石等杂质,操作难度又加大了。

“骆驼毛”。又细又长的“骆驼毛”,在潮间带顺着海流漂荡,像一群披着长发的小姑娘在翩翩起舞。这时



“牛毛菜”手擀面

候,最好的方法就是借助海流的走向把“骆驼毛”捋顺弄齐,左手紧握茂密海菜的根部,右手亮出“南海鳄神”的大剪刀,“咔嚓咔嚓”一阵清扫。这个招式对付“骆驼毛”绝对是手拿把掐,快捷省事,干净利落,大大减少乱薅一气的浪费。

“牛毛菜”。密密麻麻长在“大石江”上的“牛毛菜”,属于海菜中的“武大郎”,又短又细又滑手,抓不住,薅不下,只能一点一点地往下提,看起来跟绣花差不多。性子急的人,快刀斩乱麻地用小铁铲往下刮,“违规”操作的结果是把“牛毛菜”连带着泥沙和贝壳屑等杂质统统混在一起,回家清洗起来既费水又费时,还弄不干净,真有点事倍功半,出力不讨好。

裙带菜。生命力最为旺盛,不论是长在礁石还是养殖架筏上,只要给它一个附着的“点”,它就相当于有了最基本的发展空间,沐浴日月之光,吸收大海精华,“嗖嗖”一天一个样快速生长。只要不伤到它的根须,就能像割韭菜一样,十天八天“搯”一次,保准每次都满载而归。

海青菜。在长山列岛大部分海域有着广阔的分布,只要有海水,只要有礁石,哪怕是饭碗大小的石头块,它们都能随遇而安,茁壮成长。从立冬开始,一直能生长到春暖花开,周期长,分布广,产量高,拍两段视频的工夫就能薅上一水桶。翠绿的海青菜,晶莹剔透,招人喜爱,是长岛百姓冬季餐桌上的当家海菜。

“老鼠尾巴”。其实跟老鼠一点关系也没有,只不过灰褐的颜色中透着深绿,一嘟噜一串的圆柱状海菜跟老鼠尾巴的粗细差不多。“老鼠尾巴”手感绵柔而弹性十足,揪一下,能抻很长。采摘它的最好办法,就是用指尖从它的根部掐断,只要掌握要领找准关键部位,掐一下,就是一大串,事半功倍,很快就收获满满。

谷穗菜。在两尺长左右时最鲜嫩,随着越长越长,就会越来越老。用滚烫的开水焯一下,就会变得软硬适中,口感正好。谷穗菜是最典型的“粗粮”,赶一次海能捞一推车,晒干后可以存储好几年。过去老人们常说的吃糠咽菜,其中就有海里的谷穗菜。在饥荒年景,谷穗菜就是老百姓救命的衣食父母,陪伴着渔家百姓度过一个又一个饥荒年。

花样翻新吃海菜

海菜饺子。长岛最家常的海紫菜吃法,一是做鲜汤,二是包饺子。刚刚从海里薅上来的紫菜,先要仔细分拣一遍,去除杂质,再用大盆大水进行清洗,至少水洗五到六遍才能洗净泥沙。一把紫菜切碎,两把海蛎子肉用刀“拦巴”几下,加点五花肉,兑点大白菜,剁点蒜瓣,来些姜末,食盐和酱油点到为止,花生油放多放少全凭个人喜好,均匀搅拌至水饺馅鲜香四溢为佳。溜鲜溜鲜的紫菜水饺一定要趁热吃,鲜嫩爽滑,满满的汤汁鲜又香,一咬一呲汤,美翻了舌尖,爽极了胃,满嘴都是大海鲜溜溜的美味。

除了海紫菜,也有很多人家喜欢用海菜薅包饺子。细如丝绒的翠绿色海菜搭配猪肉,红色、白色、绿色相衬托,颜色漂亮,猪肉、猪油、海菜拌均匀,鲜气四溢,长岛渔家独门秘制的海菜薅饺子与嫩滑的紫菜相比,口感实惠饱满,风味清爽鲜香,要想过把瘾,只有亲临长岛才有机会尝一尝。

海菜包子。海青菜、“骆驼毛”、裙带菜和谷穗菜,都是长岛包包子的上佳食材。海青菜有细叶和宽叶两大类,细叶滑嫩,宽叶脆硬,滑嫩的做鲜汤,脆硬的包包子。海青菜的黄金搭档是大白菜和五花肉,包子皮可选范围非常广,发面、烫面、冷水面,看你喜欢的哪一口。不同的包子皮包制同样的馅料,却有着一举两得甚至三得的惊喜,鲜溜溜的包子馅,香喷喷的包子皮,全都是吃货的最爱。

又细又长的“骆驼毛”看似比较纤弱,但却吸收了足量的大海精华,细嫩身材最容易释放鲜美的味道,与大白菜搭配调馅,肉可多放,食油适量,再添加少许酱油和食盐就大功告成。经过大火蒸煮,包子里面汇聚了浓郁鲜香的汤汁,口味独特的鲜汁鲜味迷倒一大片吃货。

谷穗菜是海菜中的“粗粮”,吃到嘴里刺嗓子,咽到肚子里刮肠子,但很多长岛人家却独好这一口。选取鲜嫩部分,大火蒸熟煮烂,切切碎,包包子,配以油、肉、萝卜丝,等到热气腾腾的包子一出锅,闻着味道便垂涎欲滴,吃到嘴里简直舌尖颤抖。这样美味的谷穗菜包子除了在长岛,别的地方还真吃不到。

长岛的海青菜包子、“骆驼毛”白菜包子、裙带菜肥肉包子、谷穗菜萝卜丝海蛎子包子,包圆的,捏扁的,选白面的多,喜欢“两兑合”的也不少,各式各样的海菜包子带着腾腾热气闪亮登场,多吃不撑胃,吃饱还想吃,口感最好的是刚出锅的包

子,味道最美的永远是碗里最后那一个。撑得不能再吃了,依然是肚子饱了眼睛还不饱,最后一个包子才是细品慢嚼、吃得最认真的那一个。

海菜汤。五颜六色的鲜嫩海菜除了包包子、包饺子,还是做汤和下面条的首选。很多上好的食材,其实烹制起来都很简单。海紫菜洗干净后,切点肥肉,剁些蒜瓣,少许油盐,大火爆锅,加水蒸煮,讲究一点的,再飞个蛋花,没有多余的调料,没有花哨的佐料,这才是长岛渔家正宗的“珍珠翡翠白玉汤”,好汤趁热喝,喝出最佳的口感,品尝最鲜的味道。

长岛人喜欢喝汤吃面条的习惯大约是与生俱来的,除了普通的海鲜菜汤,还喜欢做成“内容丰富”的疙瘩汤、手擀面,海紫菜、海青菜、“牛毛菜”都是疙瘩汤和手擀面的“青头”,随机搭配当天赶海的海蛎子、鲜蛤蜊、海螺肉,新鲜的食材和丰富的搭配,调制出独特的渔家风味;随便露一手,一锅名副其实的三鲜面、疙瘩汤或者纯粹的海鲜汤便就新鲜出炉。

凉拌海菜。新鲜的海菜凉拌一盘也是别有风味,根据不同海菜的软硬程度,要用不同火候的开水进行“焯水”。经过热水的处理,海菜的颜色会有一些改变,但口感更嫩滑、更生脆。裙带菜拌点蒜末、香醋,随便一捣鼓就是一盘爽口的下酒菜,还有柔绵的“老鼠尾巴”、清爽的青梗菜以及最常见的鲜嫩海带,都是渔家餐桌上点击量最高的特色美食。

眼下的长山列岛,正是纯天然海菜的旺发季节,赶巧遇见这些赤橙黄绿青蓝紫的鲜嫩海菜,紫菜饺子和海菜薅饺子是不是都要尝一尝?这么多的海青菜包子、“骆驼毛”包子、谷穗菜包子先吃哪一锅?吃了溜鲜溜鲜的包子饺子,要不要喝一碗嫩滑爽口的紫菜汤“溜溜缝”?如此富裕的日子赶在一起过,是不是有些奢侈得过了头?



海青菜包子