

风物咏

海岛秋蟹鲜

吴春明

在南方,秋天的河蟹,属人间至味。如今,人们餐桌越来越丰富,海参、鲍鱼、龙虾、鱼翅也早已进入寻常百姓家,但这些山珍海味仍不能与秋蟹相比。蟹味是独特的,无需佐料,无需技巧炮制,上锅一蒸,色泽顿时由褐青泛出金红,一派喜气之色,看一眼就令人心情舒坦。螃蟹与成熟的秋天如影相随,中秋之夜,丹桂飘香,黄酒一壶,蒸几只肥蟹,约几个老友赏月吃蟹,是再惬意不过的事情了。如果小酒微醺后还能吟诗作赋,人间快乐不过如此。这种快乐早在一千两百年前天涯浪子张志和就享受过:“松江蟹舍主人欢,菰饭莼羹亦共餐,枫叶落,荻花干,醉宿渔舟不觉寒。”他在得罪了上司被贬到重庆万州做了县尉后,不久就辞官回乡,独来独往,一个人在江湖上满足于自己无官一身轻的自由自在,一间小小的蟹舍就是他追求的人生豁达态度。《红楼梦》中林黛玉也有一首《螃蟹咏》,生动地描述了螃蟹的形

二

记得小时候,螃蟹并非稀罕物,尤其是大战渤海湾拉对虾的季节,螃蟹成了破坏网具的罪魁祸首,渔民免费送,家家户户把吃不了的螃蟹煮熟晒蟹肉,还专门只留取螃蟹大腿那块“肥”肉。蟹肉经阳光缩汁呈黄白色,一丝丝一缕缕,可以当零食,也可以做汤下面,包馄饨包饺子也是上佳食材。蟹肉味道独特,鲜得有些腻人,属寒性,不宜常吃,容易惯坏了胃口。

外孙打小喜欢螃蟹,不仅仅是喜欢吃,更喜欢耍螃蟹。每次买回来,他都要抓一只最大的,起一个奥特曼剧中的人物名字,系上绳子,牵着满地板溜达,然后变着花样训练螃蟹爬各种障碍物。再不就是拴在遥控小汽车上,拖着转圈,成心把它翻转,看它如何翻身。刚才还吹胡子瞪眼的螃蟹不一会儿便没了神气,半天才吐出一个憋泡,然后他就跑过来喊着——姥爷,布鲁(奥特曼人物)芭比Q了。

在海岛,近海滩涂的螃蟹我们称之

三

秋季的大海就是一个聚宝盆,我也特别喜欢去海边转悠,闻一闻大海的气息,去码头看一艘艘渔船满载而归。渔民的收获和喜悦沉甸甸地压得船帮紧贴着水面而行。当下收获最多的还是海蜇,船的两边杆蹚已经冒顶,海蜇口腕抓上来已被处理掉,淡蓝色的伞盖颤颤悠悠地堆积在一起。海蜇的经济价值不高,又不好储存,变成了尝鲜的抢手货。其他海鲜也随之“抢鲜”登陆——铮亮的刀鱼、鲳鱼、小黄鱼、鲅鱼;张牙舞爪的爬虾、章鱼和螃蟹;还有金钩海米的原料——小红虾;个头比巴掌长的渤海湾大对虾等等。偶尔遇到一条十几斤重的活牙片鱼,探起身子犹如一条大蛇的脑袋,着实有些吓人。此时码头

象:“螯封嫩玉双双满,壳凸红脂快快香。”读后,字里行间仿佛能蒸腾出一种味觉上的享受。不过,我感觉一个十指不沾阳春水的大家闺秀不会对螃蟹有什么好感,她也闻不来螃蟹的鲜腥气,这肯定是作者的一厢情愿罢了。倒是唐代皮日休一首《咏蟹》又把螃蟹上升到了精神层面的赞美和磅礴:“未游沧海早知名,有骨还从肉上生。莫道无心畏雷电,海龙王处也横行。”

怎一个霸气了得。

而在北方,连云港的梭子蟹已在八月初抢“鲜”登场,填补了渤海开海前的空白,价格也还亲民,让海边人憋了一个夏季的螃蟹情结有了暂时的缓解。不过,在胶东沿海地区,吃螃蟹还得是当地的渤海湾梭子蟹(又称飞蟹),没有之一。

9月1日12时,渤海终于撕掉了贴了四个月的封条,新鲜的海货随着渔船的轰鸣也涌上大街小巷,人们的餐桌瞬间变得鲜活起来。尤其是螃蟹几乎占领

为“当地生”,又称疆蟹,主要有赤甲红和花盖蟹两种。赤甲红因周身呈红色而得名,尤其是那两只大螯,如烧红的戟,粗壮、壳硬、灵活、性凶好斗,是它的护身武器。花盖蟹则以满身花纹而得名,就像壳上飘着无数的云朵。疆蟹一般会藏在石头底下或者礁石缝隙中,一旦发现猎物就会迅速出击,被它大螯钳住,不死即残。我们抓螃蟹无需什么工具,玩的就是功夫和技巧。遇到它,它马上就会警觉起来,立起身子,鼓起两只大眼睛,全方位无死角地盯着来犯者,一旦伸手,它就迅速张开两只大螯,再靠近它就开溜。这时只能智取不可强攻,偷偷迂回到它的背面,伸出一只脚,以迅雷不及掩耳之势一踩,伸手抓住它的后腿,尽管它的两只大眼探出身外滴溜溜转着,可惜它那两只大螯没有反转让之功,只能乖乖就范。抓到后,从它小腿上掐下一截,然后分别插在两只大螯的一侧,让它的大螯张不开,这可是我们海岛人制服螃蟹的独家秘诀。

上早就围得水泄不通,人声鼎沸,渔嫂们分门别类地分拣、装箱、过秤,收钱。鱼贩子七抓八拿,争抢着有限的货源,我们这些散户只能眼睁睁看着好东西被瓜分。如果想买到物美价廉的海鲜就要耐着性子等到傍晚时分,渔船回来码头上的鱼贩子少了许多,船主也急着出手,价格也会比白天便宜一些。精挑细选,回家正好夜色降临,先煮一锅“虾兵蟹将”解馋,不一会儿,一盆红灿灿的大螃蟹上了桌。锅里再慢火烹任一锅杂鱼,当然,做鱼时也可把章鱼、海螺等一起烩,既省事又入味。最后闪亮登场的一定是凉拌海蜇汤,切丝在水里浸好后的海蜇清洗控干,拌上小红辣椒、醋、白糖、大蒜末,几滴香油,最后香菜点

了整个鱼市的半壁江山,产之渤海湾的梭子蟹集黄河水与渤海湾丰富饵料之精华,是味蕾邂逅北纬37度黄金海岸的奇妙之旅,一个鲜甜口足以打遍天下无敌手。不过这个时候的螃蟹肥度还是稍欠火候,挑选时就要考验一个人的眼力劲了,饱满、硬实、肚脐和腿微红,蟹壳泛青色那一定错不了。不然,看似个个张牙舞爪,一旦蒸熟,就变成一肚子水了。也怪,有的人就喜欢这样的蟹子,称为水蟹,专啜蟹盖里的汤。刚上市的螃蟹价格不便宜,三两左右一只的一般在五十元一公斤,半斤以上的价格就贵了许多,三四百一公斤也属正常。无怪乎有人说渤海湾的梭子蟹就是这么“仙”,就是这么“鬼”。

梭子蟹可鲜食,或蒸、或煎、或炸、或炒,是沿海市民餐桌上的家常菜。亦可腌食,将新鲜梭子蟹投入盐卤中浸泡,数日后即可食用,俗称“炆蟹”,烟台美食之一。

小时候的螃蟹也多,仿佛永远抓不完,个头也大,赤甲红盖上长满海蛎子皮,足见它的寿命已经有年头了。尤其是到了麦子上场的季节,螃蟹最肥,俗称“麦黄蟹”,掌握好潮流,一个点就可以满载而归。有兴趣的还可以晚上去海边照螃蟹,晚上的螃蟹大多都出来“晒月亮”,拿手电筒一照,还傻乎乎地不跑,好像特别喜欢灯光秀似的,拿网兜轻轻一捞就上来了,一晚上抓个几十只易如反掌。

当然,美味不可多用,螃蟹毕竟属于寒性食物,过过瘾即可。尤其是老人孩子不可多食,其他的特殊人群,譬如孕妇、痛风患者、过敏体质者都应少吃或谨吃。吃螃蟹也有很多忌讳,要避免同食高鞣酸食物,如柿子、葡萄、浓茶、山楂等。若与西瓜、梨、苦瓜、冷饮等同食,可能加重胃肠道负担,引发腹泻或腹痛。夏季喜欢喝啤酒的瘾君子,更不能贪食螃蟹,尤其冰镇酒类会加剧寒性体质者的不适,但少量温热的黄酒或白酒可中和部分寒性,需因人而异。

缀。喝一口,又嫩、又脆、又辣、又凉,宛如玉液琼浆。

窗外,秋风拂爽,万顷月光与静寂的人间交融,家人们围坐在一起,把酒问清欢,吃完醉蟹再看,满目皆是积雪。

有人戏言,在海边那才叫海鲜,离开岛只能叫海货,再远一点的内陆那只能叫海产品了。你别看在大城市的酒楼里螃蟹爬虾等海鲜在水池里也是活蹦乱跳,那个味道比在海里刚捞上来的真是一个天上一个地下。无怪乎有朋友来旅游,吃完螃蟹会纳闷说怎么和在陆地上吃的不是一个鲜味?我只能笑笑,心里说:你自己琢磨去吧。

大海,给了海岛人吃海鲜的足够底气。

文化资讯

烟台作家衣向东、王月鹏再获百花文学奖

本报讯(YMG 全媒体记者 刘晋)9月20日,第二十一届百花文学奖在天津揭晓,经过读者线上线下投票和专家评审,共评选出短篇小说奖10篇,中篇小说奖10篇,长篇小说奖2篇,微型小说奖5篇,影视剧改编价值奖2篇,散文奖10篇,科幻文学奖3篇,网络文学奖3篇。3位山东作家获奖,其中包括衣向东和王月鹏两位烟台作家,这也是两位作家再次获得这一奖项。

百花文学奖的前身是百花文艺出版社1984年创立的《小说月报》“百花奖”,是国内具有广泛影响力的文学大奖之一,每两年评选一次。这是国内首个以读者投票方式评选的文学奖项,被誉为当代文学“大范围民意测验”,见证了中国文学的繁荣与发展。

衣向东,山东栖霞人,著名军旅作家,曾任北京联合大学艺术教育中心艺术总监,现任栖霞市霞光文学社理事长,著有长篇小说、报告文学、儿童文学及影视剧作品五十余部,曾获鲁迅文学奖、老舍文学奖、解放军文艺奖及第十届、第十一届、第十二届、第十三届、第十四届百花文学奖等。

王月鹏,山东海阳人,中国作协会员,一级作家,山东省散文学会副会长,主要作品有《海上书》《烟台传》等十余部,曾获第十九届百花文学奖、泰山文艺奖,在场主义散文奖、丰子恺散文奖等。

诗歌港

狗尾巴草

衣延平

你是盛夏里最普通的一道风景
把夏天卷成毛茸茸的符号
在田间,在地头,在所有的角落
过着无人问津的朝暮
你也曾努力把细碎的脑袋
摇成沉甸甸的谷穗
把黄昏中的影子折成梦幻
迎着夕阳,闪闪发光
狗尾巴草啊
听说,你还有个浪漫的名字
九尾狐,带些魅惑
其实,你若累了
就弯弯腰吧
低头,不是认输
是让灵魂歇一歇