

**风物咏**

# 正是蓬莱虾肥时

李心亮

## 青虾一咏唱千年

登州府志载：“近海中产大青虾，长约尺许，壳薄肉腴，味极鲜美，列为贡品。”蓬莱的大对虾，首先就是个头大，大得足以惊掉你的下巴。我见过的最大海捕大对虾，上秤一称，一只就有半斤多，成年人的两只大手握住虾身子，虾头和虾尾会露在手外面一大截。

鲜活的大对虾，虾壳青灰发亮，用手摸一下，像是抹了一层香油般润滑。虾眼明亮，黑光灼灼；虾须柔韧，长约二尺；额剑锋利，锐如钢针；虾尾如燕尾，纤秀而玲珑。也只有如此俊秀霸气集于一身的渤海精灵，才配得上充当仙境与人间的使者。

蓬莱民间传说，八仙在过海之前，曾在蓬莱阁上设宴。何仙姑取海中大对虾，用广东潮汕白灼法烹之，大对虾熟后变成珊瑚红色，虾身弯曲如钩，似一弯新月。首尾相连，又似一枚熟透的仙桃，甚是好看。虾肉鲜甜无比，众仙食之皆大赞。吕洞宾笑曰：“食此美味，强筋壮骨，益寿延年，定能使人长命百岁，何须过海赴蟠桃盛会？”从此，蓬莱大对虾便有了“赛蟠桃”的雅称。

大文豪苏轼于宋元丰八年（1085）十月任登州知州，到任仅五天便奉诏回京，改任礼部郎中。尽管任期极短，他仍留下了《登州海市》《鯢鱼行》等诗文。

据传，苏轼任登州知州时，正值金秋十月，恰逢大对虾收获时节。东坡先生曾在海边渔家食大对虾，赋诗赞曰：“赤玉弯弯出碧波，仙家盛宴亦无多。”千年前的诗文，虽然原稿已经无踪，但蓬莱人民还是抱着“宁信其有，不信其无”的态度，来表示对这位豪放派大文豪的崇敬之情。

元代的萨都刺曾在胶东登州一带游历，前后历时五年，在蓬莱定居长达三年。在他的著作《雁门集》中有诗赞曰：“柳条穿颊锦鳞肥，枫叶蒸霞赤霜冷。”后人推断，后一句中的“赤霜”就是指的蓬莱大对虾。

明代王兆云的《挥麈诗话》中记载道“赤芒腾跃如金戟，玉盘红脂映眉梢”。极其形象地描绘了渤海大对虾通体赤红、长须如戟的威武形态。“玉盘红脂”则点明了其作为美食的终极归宿——煮熟后剥开虾身，虾身如白玉，虾膏似红脂，情态万般诱人，还未进口，已经叫人陶醉。

清朝贵族富察敦崇的《燕京岁时记》有“青鲤银鲫皆凡品，登盘最爱赤玉胎”的诗句。“赤玉胎”就是对煮熟后的渤海大对虾最绝妙的文学比喻。虾体红亮如赤玉，虾肉晶莹如玉胎，既写形又写色，更赋予了其珍宝般的美感。身价不菲的青色鲟鳇鱼、银白鮰鱼在蓬莱大对虾面前都

黯然失色，足以见得京师豪门贵族对渤海大对虾的认可和尊崇。

千百年来，历朝历代文人雅士对蓬莱大对虾的诗词吟唱，带给了人们飘飘欲仙的文学享受，但要想真正让大对虾浸染上人间的烟火气，还是要比量比量仙境人家对大对虾的高明烹饪手法。

## 烹虾之法见真章

不论是太白遗风的高档酒楼，还是寻常巷陌的酒馆小铺，甚至茅檐低矮的海边人家，只要是蓬莱海边人，都懂得怎么吃大对虾。吃虾，讲究的是个“时”字。春虾肥美，夏虾鲜甜，秋虾丰腴，冬虾坚实。四季轮回，虾性各异，烹饪之法亦随之变化，其中自有一番玄机，只有仙境蓬莱的人才解得其中三昧。

清明前后，海水尚寒，大对虾蓄足了一冬的精华，从黄海中部向渤海湾进行一年一度的生殖洄游。

这时候的大对虾，母虾脊梁处有形如彩虹的一弯虾籽，从虾头贯穿到虾尾。虾籽色泽橙红透亮，气味芳香醉人。到谷雨节前，大对虾的先头部队就进入了庙岛海峡。蓬莱渔家不舍昼夜，千帆竞渡捕虾忙。

记得四五十年前，每到这个时候，清晨的渔码头，每艘渔船都是满舱的收获。大对虾耐活，养在海水里的活虾，一天半日依旧蹦跳得欢实，青灰色的虾壳在晨光中闪着琥珀般的光泽。大酒楼的厨师长、小饭店的老板娘、居家的婶子和大娘，聚拢在船边，熙熙攘攘，讨价还价声响起一片。

春天的大对虾买回来，最高明的做法是白灼。蓬莱各大酒楼都晓得“白灼大虾”的诀窍。锅里放入刚刚能没过大对虾的清水，撒入三五片薄薄的姜片，用来中和大对虾的寒气，其余什么调料都不需要放。待水一滚，将活蹦乱跳的大对虾下锅。只见那虾身在沸水中变得弓背弯腰，由青转红，点入适量绍兴黄酒，大火猛攻二三分钟，立即捞起装盘。刚出锅的大对虾热气腾腾，红艳欲滴，趁热剥食，满口鲜香。

来蓬莱旅游的外地小姐姐，在当地朋友的指引下，用纤指轻巧地褪去虾壳，露出白玉般的虾肉，然后蘸上小磨香油姜末香醋调制的汁，送入口中，顿时满口鲜甜。春风微动，杨柳轻摇，海边大路旁，食肆酒家，家家户户窗扉大开，海风裹挟着白灼大对虾的鲜香，氤氲在蓬莱的街巷间流淌。这就是勾连仙境与人间的无上妙品。

入夏后，小城蓬莱顿时成了烟火缭绕的天堂。不论是白酒、

啤酒，还是葡萄酒、老黄酒，配上一盘炭烤大对虾，霎时就令你从凡间进入到了仙界。

蓬莱的烤大虾，做法很是讲究。先取一盆海水，将活对虾养其中，滴几滴香油，让虾吐尽肠中泥沙。继而取蓬莱本地酿的高粱白酒，佐以姜片、蒜瓣、花椒、八角，调成醉卤。活虾入瓮，浇上醉卤，盖紧瓮口。但听瓮中窸窣作响，是大对虾在酒中醉舞。待声响渐息，启封观之，虾已醉透。炭火烧红，腌渍好的大虾放在铁丝网上，吱吱的香气顿时弥漫开来。一忽儿工夫，大虾壳酥脆焦香，大虾肉鲜嫩弹牙，来上一小口，酒香清冽，回味悠长。再咬上一截带着虾皮的大虾肉，夏风微凉，心头一畅。会唱老戏的忍不住摇头晃脑来上两句“店主东带过了黄骠马……”四面小酌的食客纷纷叫起好来。

秋风响，不但是蟹脚痒，虾脚也直痒痒。休养生息半年之久的大对虾此时最为丰腴。这时节，蓬莱的招牌菜摇身一变，油焖大虾上桌了。油焖大虾是鲁菜的看家菜，做法最见功夫：先剪去虾枪、虾须，再从背部切开，剔去虾线。热锅凉油，下葱段、姜片爆香，放入大虾煎至两面金黄。烹料酒时，“嗤啦”一声，白雾蒸腾，酒香四溢。再加盐、糖、高汤，转小火慢焖。待汤汁收浓，淋少许香油，撒上葱花，便可出锅。成菜红亮油润，虾肉紧实弹牙，咸鲜中带着微甜，最是下酒下饭。“欲买桂花同载酒”，菊黄虾肥，海阔天遥，三杯下肚，哪里还分得清何处是仙境、何处是人间？

寒霜渐起，雨滴变成了小雪豆子，转眼到了初冬。此时的大对虾肉质变得坚实，正是制作大虾干的好时节。

四五十年前蓬莱沿海的漁家，在此时节，家家户户在院子里支起架子，架子上挂满一串串蒸熟的鲜大虾，任其在冷冽的海风中慢慢阴干。晾大虾干这活计要耐心，不能在日头下曝晒。须得在背阴通风处让大对虾自然风干，方能保留住那份独特的鲜香。制成的虾干，外壳紧实，色泽艳红，微微泛出一层油光，放到瓷坛子里，搁在后窗外阴凉处，能存放半年，到第二年五一前后食用，依旧还是色、香、味俱全。

此时到蓬莱漁家做客，宴席的压轴菜一定是一道大白菜熬大虾干。胶东大白菜是一绝，蓬莱大对虾干又是一绝。当胶东大白菜和蓬莱大对虾干搭起伙来，那绝对是珠联璧合、双绝惊艳。大白菜的脆、爽、鲜、甜，大对虾干的鲜、甜、柔、韧如魔幻般组合在一起，喝下一口大白菜大虾干熬制的鲜汤，还怕你不能一个筋斗从人间翻到天上去啊！

## 最是乡味动人心

蓬莱人家吃大对虾，可没有把大虾头丢了不要的。

大对虾头可是个宝。对虾头熬汤、下面条，汤色奶白，上面浮着一层红油，鲜味浓郁，配上点从菜园里现拔的小白菜、小油菜、小菠菜，那真是，恨不得连碟子碗都咽肚子里去。

将大对虾头油炸，撒上椒盐、孜然粉、辣椒面，酥香麻辣，鲜脆可口，是小年轻们的最爱，咬起来“咔嚓咔嚓”，既是下酒的好物，也是佐茶的妙品。讲究吃的人家，还会用大对虾壳熬制虾油。取新鲜大对虾壳，用慢火细炒，待红艳如脂的虾脑、虾油渗出，用细箩滤去渣滓，便得到红亮清透的虾油，那味道，真是窜鼻子鲜呐！清炒各样时蔬、凉拌各种小菜，吃个涮羊肉、下个热汤面，稍微滴上几滴，哎呀，绝了。

每逢端午、中秋、除夕，蓬莱人家的饭桌上经常出现一道“凤尾大虾”。取大对虾数只，开虾背、弃虾头、留虾尾，用适量精盐、味精、胡椒粉入个底味，挂上调制成酸奶状的鸡蛋淀粉糊，沾上金黄的面包渣，入六成油温的油锅炸制，成品的凤尾大虾香气扑鼻、色泽金黄诱人，虾尾上翘如钩，再配上一份酸甜的番茄酱或者奶香浓郁的沙拉酱，这就是一张勾引外乡工作、求学游子回家过年过节的高铁票。多少“80后”“90后”“00后”的孩子们，无不心心念念母亲亲手制作的鲜甜酥软的凤尾大虾！

你如果去蓬莱靠海的乡村参加婚宴寿席，有口福的话，会遇到讲究人家制作的“百花酿大虾”。取大对虾肉剁成茸，加入适量的鸡脯肉茸，调味后，搅打上劲，塞回虾壳中，蒸熟后淋薄芡，浇上小磨香油。做成的菜品白里透红，恰似一朵朵牡丹和芍药，灼灼盛开，极是精致养眼。这道菜一上桌，定会在宴席上掀起一个小高潮。谁家办婚宴寿席，有了这道菜压轴，那在十里八村的老少爷们跟前，才倍有面儿。

这些烹制大对虾的技艺代代相传。老辈人手把手地教小辈，什么时候该用猛火，什么时候该转文火，什么时候该加什么调料，都有讲究。如今，虽然有了各种新式烹调器皿，什么微波炉、电烤箱、空气炸锅等，但蓬莱人最爱的，还是这些老传统老做法，这里面不仅蕴含着大对虾的鲜美滋味，更有大海的味道，有童年的记忆，有对蓬莱这片仙境故乡的眷恋。

弯弯的大对虾尾，恰如一把精致的秤钩，勾连的是蓬莱人与大海的对话，勾连的是蓬莱漁家世代相传的生活情趣，勾连的是从仙境到烟火人间的往返之路。

