

风物咏

正是蓬莱虾肥时

李心亮

黄渤海的湖水,千年如一日,起起落落,涤荡着九曲十八回的蓬莱湾。素有“仙家窟宅”之称的蓬莱,既有正史记载的秦始皇东游寻仙记忆,又有发轫于民间传说的八仙过海故事。“海上仙山第一”的自然风光与深厚的文化底蕴,让人觉得蓬莱不食人间烟火。

作为人间仙境,蓬莱还是颇食人间烟火的。你要问“在蓬莱,何物最能勾连起仙境与人间”,我来告诉你,是琳琅满目、品种丰富、产自蓬莱的海鲜。在各种海鲜当中,若论颜值与品牌担当,首推蓬莱的渤海湾大对虾。

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。我见过的最大的海捕大对虾,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》《鳎鱼行》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“青鳉银鲋皆凡品,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。身价不菲的青色鳊鱼、银白鲋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。

千百年以来,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渔家,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,能存放大半年,到第二年五一前后食用,依旧还是色、香、味俱全。

此时到蓬莱渔家做客,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,吃起来“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,用慢火细细煸炒,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,勾连的是蓬莱渔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。

