

流年记

风物咏

诗歌港

# 一条鲅鱼八个菜

鲁从娟

一条鲅鱼八个菜的故事，在9月1日开海之后的某一天，在我们欢乐大家庭里隆重上演。

那天，二姐在我们家庭群里发了个消息：今晚都来我家吃鲅鱼宴。话音刚落，大家一片欢呼，笑脸、掌声、舞蹈、鲜花等表情包铺天盖地在群里跳跃闪烁。我们姐弟几个隔三岔五就要聚餐一次，地点大多都在二姐家。二姐家住平房，有个大院子，六间大瓦房宽敞明亮，是聚餐首选的宽绰地儿。

下午赶到二姐家时，二姐夫正在院子水池里洗鱼。只见那条巨型大鲅鱼身形肥满，色泽鲜亮，全身呈现青蓝色。它的眼是明亮的，鳃是鲜红的，用手按一下，触感结实有力。二姐夫说，那年和朋友在长岛渔家乐吃了一顿鲅鱼宴，渔家大嫂用一条鲅鱼做了八个菜，还有两盘鲅鱼饺子。几个人酣畅淋漓地吃了一顿，大呼过瘾，过后一直念念不忘。这不，在海鲜市，二姐夫偶遇了这条大鲅鱼，直呼可遇不可求，毫不犹豫把它拎回了家。

二姐夫是名副其实的海鲜控，也是家庭大厨，就爱捣鼓美食。一个多小时之后，一条大鲅鱼被他分解成若干份，有鱼片、鱼条、鱼块、鱼内脏、鱼头、鱼骨等等。小碟小碗里样样数数备好各种调料，然后开始烹饪。我腰系围裙，帮二姐夫打下手，也顺便偷几招他做鱼的绝活儿。

第一道菜做熏鱼，这是烟台人最经典的吃法，每年过年，家家户户必不可少的就是熏鲅鱼。二姐夫说，熏鱼调汁是关键。锅里添水少许，放入酱油、老抽、白糖、五香面、料酒、葱姜等，烧开沸腾，汤汁便熬制成功。鲅鱼切片，无需入味，入油锅炸至金黄，捞出控油，放入汤汁里浸渍入味。十分钟后捞出，熏好的鲅鱼红盈盈的色香味俱佳，肉质良盈盈的，好吃不腥。

酱香焖鱼。这是烟台人餐桌上最常见的家常菜，简单易做，美味可口。油烧热，葱姜蒜、花椒、大料、面酱爆锅炒出香味，下入鲅鱼块翻炒，添汤后文火慢炖。“干咕嘟豆腐万咕嘟鱼”，可别心急，让鱼的鲜香里慢慢融入酱香味儿。出锅时放韭菜段点缀添香的那一刻，经典酱香焖鱼的鲜香味便氤氲而出。

鱼丸。鱼茸加花椒水、胡椒粉、盐、香油、蛋清，朝同一个方向搅打上劲，直至蓬松黏稠。锅里水烧开，将搅拌好的鱼肉用虎口处挤出丸子形状，用勺子刮下放入锅中。一个个白嫩的丸子在沸水中翻腾。滴几滴香油提味，撒一撮韭菜点缀，掌握好火候熄火出锅，鲜香扑鼻。

醋熘鱼条。把鱼肉切成粗条，加盐、料酒、胡椒粉等腌渍入味。面芡勾得薄薄的，鱼条在里面打个滚儿，入油锅炸至金黄。另起锅放油少许，加入番茄酱、糖、醋、湿淀粉、



酱油、料酒炒出糖醋汁，倒入鱼条快速炒匀。醋熘鱼条酸甜酥脆，爽口美味。

熘鱼片。鱼肉切薄片，加入盐、料酒、鸡蛋清和湿淀粉，搅拌均匀，腌制15—20分钟，这样能使鱼片充分吸收调料的味道，同时蛋清和湿淀粉能让鱼片更加嫩滑。锅烧热，葱姜蒜爆锅，下鱼片翻炒至五成熟，再依次放入焯过水的青椒片、胡萝卜片、木耳，然后调味勾芡出锅。黄、绿、黑、白交相辉映，多彩悦目，营养丰富，清鲜爽口。

鱼杂炖豆腐。鱼杂即鱼籽、鱼面。这条大鲅鱼肚子里扒出来的是鱼面。葱姜蒜末、大料、麻椒、红辣椒爆锅，倒入料酒、蚝油，炒出香味后，放入鱼杂翻炒几下，再投入豆腐块，然后添骨汤，小火慢慢炖着。九成熟时，调好咸淡，撒韭菜段亮色提鲜，淋香油出锅。豆腐和鱼面鲜嫩的，入了骨汤的醇香，又麻又辣，鲜香无比。

鱼锅片片。无论是以前还是现在，烟台人对鱼锅片片一直情有独钟。鱼头、鱼尾、鱼皮洗净加调料下锅，添汤小火慢炖，锅的四周贴上一圈金黄的片片，灶膛里小火慢慢咕嘟着，热气袅袅升腾，苞米片片的清香与鱼香交织相融，融成一种特殊的鲜香味儿，丝丝缕缕直往鼻子里钻，勾出了馋虫，流出了口水。不喜欢吃这一口的，那他肯定不是烟台人！

香酥鱼排。鱼骨在二姐夫手里也是做菜的好原料，把鱼骨切段，撒盐滴料酒入味。淀粉抓匀，沾上蛋液，裹一层面包糠，下油锅炸至金黄后装盘。这道菜香脆可口，还没等上桌，就被孩子们吃了一半。

蒸、炸、煮、熘、焖、熏——新鲜鱼，简单做，一阵烟熏火燎之后，二姐夫这八道菜做完了，完美呈现海鲜本位。姐姐也把两大盘鲅鱼饺子端上了桌。盘子、碟子、钵子、碗摆了满满一桌子，五颜六色，香味扑鼻，有汤有菜有主食，酸甜香辣鲜五味俱全。鲅鱼宴开始啦！大家团团围坐桌前，十几双筷子交叉翻飞，大快朵颐起来。大家边吃边咂摸着嘴巴，齐齐对二姐夫翘起大拇指，称赞二姐夫厨艺棒，都说家有超级大厨，大家才能享有如此口福。

开海了，这是令人充满期待的一大盛事。历经四个月的封海期，大海又恢复了活力与生机，鲅鱼宴，只是掀开了海鲜美食的一角，还有更多的鲜活海味在家家户户的餐桌上闪亮登场……

# 秋的交响曲

王晓梅

长岛的秋，是一支蘸满颜料的巨笔，在61.16平方公里的海天画卷上恣意挥洒，山林披绿，碧海揉蓝，每一帧风景都浓烈得令人屏息。

那些礁石、浪花与鸥鸟早已在夏日里排练了千百遍，此刻正以交响乐般的磅礴，将海上仙山谱成跃动的音符——时而如圆舞曲般轻盈，时而似狂想曲般炽烈，在这幅色彩饱和的油画里，倾泻着属于岛屿的秋日浪漫。

在海拔69.7米的九丈崖前，雄壮的钢琴声震撼响起。那旋律时而奔腾时而舒缓：高亢时，仰望险峻的山崖、斑驳的断壁、巍峨的奇石，大自然的鬼斧神工让人惊叹。那拔地而起的雄浑、上凸下凹的俏丽、绝壁临空的险绝，构筑出一种撼人心魄的伟岸；低缓时，如涓涓细流，徐徐勾勒出“鸡翅湾”的唯美、“仙姑洞”的幽暗、“衣冠石”的嶙峋、“九叠石”的层叠、“龙舌礁”的蜿蜒……当巨浪拍岸的轰鸣夹杂着飞溅的浪花，那份神秘与壮美在跃动的指尖化作激情的诗篇。

穿过流光溢彩的珍珠门隧道，眼前豁然开朗。站在洁白的灯塔下，但见海天相连，帆影点点。一袭白衣的女子低眉拉奏大提琴，琴弓起伏间，悠扬的旋律随海风盘旋。落日余晖为海浪镀上橙金，波光如丝绸般铺展。晚霞勾勒出相拥恋人的剪影，伴着璀璨星辰，许下一世不离不弃的誓言……

从那片长约千米的月牙长滩，传来了清脆优雅、浑厚绵长的古筝曲。碧波浩渺的大海是布景，步步珠玑、晶莹剔透的五彩鹅卵石是舞台。澄澈海水环绕，绿意自在蔓延，古筝声声流转，恰似大珠小珠落玉盘。配上启功先生的诗句“一弯新月印滩涂，水碧山青举世无，仙境不需求物外，行人步步踏明珠”，乐声、潮声、心声在此刻交响，澄明与宁静的韵律在上空升腾。

如果喜欢听小提琴曲《梁祝》，不妨走进如诗如画的望夫礁畔，伴着缠绵悱恻、如泣如诉的琴声，诉说着千古的爱恋。传说中一少妇怀抱婴儿，丈夫出海未归心悲哀，就这样痴痴地等，年复一年，风雨中化作石块，带着亘古不变的执念，伫立在海岸。听着凄美的爱情故事，放松身心牵手漫步在安静的海边，举头望着明月，和心爱的人听海风习习，看海浪欢歌，相偎相依。此时此刻，望夫礁的痴守不再只是传说……我只愿与你面朝大海，看那潮起潮落。

当风儿缠绕指尖，拨动六弦的瞬间，看黄、渤两海弯曲飘逸，交汇唱响海天一线。犹如长龙摆尾，溅起玉滩飞雪，浩荡而来，由阔而尖。又似一幅太极图，泾渭分明却彼此交融：一边沉静如镜，一边激浪翻涌；一方是深邃的蔚蓝，一方是明媚的海蓝。赤足漫步于海边，感受海浪拍击的清凉，静听浪花嬉闹的絮语。弹着吉他，边走边看。海边木栈道见证着彼此的浪漫，望着“鸳鸯石”闲聊趣事，徐徐清风，朵朵浪花，亲吻脚边，让心尘顷刻间一涤而净，幸福又安然。

当夜幕降临，这一切便悄然化作绮丽迷离的梦境——灯光点染，海浪、沙滩、花海、游鱼交织呈现，身临其境，恍若一梦千年。烟雾缭绕、灯影摇曳之间，仿佛见韩湘子横笛一曲，八仙翩然而至，共筑天庭宫阙、瑶池玉带、银河星滩……

在这里，您就是这场山海交响的指挥家——挥动手中的指挥棒，那九丈崖的钢琴铿锵、月牙湾的古筝悠扬、网红灯塔的大提琴深沉、望夫礁的小提琴婉转、黄渤海的吉他激越、梦寻仙山的笛声空灵，连同吹着口琴的流云与击打架子鼓的丰收物产，共同汇成一曲奇妙的交响曲，将长岛的美，奏响天地之间！

## 一小片海

邓兆文

鲸想把大海吞下  
可它的口还是太小了  
它只能吞下眼前的鱼  
一个大浪跃起  
就把它把头摁下  
让它再把海水吐出来  
我只需要一小片海  
养虾，养鱼，养心情  
早上，船头把碧波犁开  
放曙光进去  
黄昏，船尾载着晚霞归来  
大海再大，也不是我需要的  
一小片海已足够养家

## 一叶知秋(外一首)

李德庆

白露之后，林间忽然静了  
蝉声退往远山，湖水凝成明镜  
树木开始披彩衣

夜里仿佛落了雨  
晨风裹着微凉  
几枚黄叶静卧在  
石径与草隙间  
像被时光浸透的信笺

行至中年，多么羞愧啊  
仍学不会放下执念，心若潭水  
面对来临与逝去  
眼底却总泛起潮汐……

## 秋雨无声

一场秋雨过后，路旁  
狗尾草垂下沉重的头颈  
它们曾在风中盛极一时

一个人在路上走着  
脚步很慢，目光很深  
一片落叶让他停下，看了很久

倒是枝头的石榴，在雨水里  
泛起嫣红的光晕  
显然，它们对草木一秋  
有着更深的领悟

## 丰收

奋飞

车过钱搭高坡  
运输粮棉菜果  
沉甸甸的收获  
闪烁五颜六色

稻穗谷穗金黄  
红彤彤大苹果  
蔬菜绿意盎然  
棉花洁白如雪

车队宛若彩虹  
亮丽七色送秋波  
秋收浪漫画卷  
农民画家挥毫泼墨