

流年记

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，肉质艮艮盈盈的好吃不腥。

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。“千咕嘟豆腐万咕嘟鱼”，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。

醋溜鱼条。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。醋溜鱼条酸甜酥脆，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，都说家里有超级大厨，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……

风物咏

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“鸥翅湾”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！

诗歌港

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
就把它的头摁下
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，在雨水中
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

奋力

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