

## 风物咏

## 最是海虾肥美季

徐滔

天气越来越冷，海水越来越凉，生长在渤海湾的鱼虾开始了一年一度的远程洄游，奔向遥远深海开启四个多月的越冬生存季。鱼虾洄游，都是根据季节和水温变化而进行，每年的什

北方的海虾，是人们最喜欢的海鲜之一。渤海湾大对虾，在长岛也叫做大青虾，因虾体灰白透着淡淡的青紫色而得名。渤海湾大青虾属于洄游品种，秋冬季节从渤海湾经渤海海峡长岛诸岛海域洄游至日本海越冬，明年春季从日本海再反方向沿着之前的线路进入渤海湾繁衍生息，这样的春来秋去，就是大青虾千百年不变的洄游路线。

休渔期刚过不久的大青虾，当年春季产卵生育的青虾个体还比较小，虾壳也有些疲软。到了九月中下旬海水逐渐凉了之后，大青虾进入快速生长期，过了“十一”，大个头的青虾体重达到二两左右，等到了秋冬的低温季节，超大超肥的大青虾体重直逼“四头虾”或“三头虾”，甚至会出现难得一见的“半斤虾”，算是名副其实的“一斤称两头”的“对虾”，老辈子的“虾王”传说绝非空穴来风，这个季节不亮“虾”几次眼睛算是自来长岛一次。近些年来严格执行的休渔规定，很好地保证了大青虾的繁衍生息，每年洄游季节捕上大网头的频率

深邃的海洋世界十分奇妙，单说鱼虾的洄游原因，各地也都是众说纷纭，各有说道，长山列岛关于“虾王石”的传说，更是给古老的传说增添一个生动的注脚。

位于庙岛群岛32个岛屿中部的砣矶岛，是长岛县第四大岛，位于渤海海峡的中心大通道，历来为航海交通要冲，洄游鱼虾的必经之地。砣矶岛霸王山后的海边，有一块巨大的礁石因酷似渤海湾大对虾，被称为“虾王石”。这里悬崖陡峭，礁石林立，乱石穿空，流急浪猛，是寻常人根本无法到达的一个惊险之地，只有在风平浪静的日子里，人们才能有机会摇着小舢板登岸一探奥秘。因为这里山高路险翻山很难达到，海边礁石丛生怪石嶙峋也难以涉水前往，唯有乘坐小

长岛大青虾与海参、鲍鱼、海胆作为渔家宴席上“四大件”之一，广受渔家百姓和海内外游客喜爱，喜欢原汁原味的直接做成盐水大虾，烧烤摊上最抢手的自然是“烤大虾”，博采众长的做法还有“奶油虾球”、“孜然烤虾”“生吃大虾”。到了海岛渔家，大

么时间过什么鱼、哪片海域走什么虾，都有一定的规律。前些日子鲅鱼、刀鱼、鲫鱼等等经济鱼类刚刚辞别长山列岛，最近几天，成群结队的大青虾穿过渤海海峡从我们家门口“鱼跃而

越来越高。

黄虾，在长岛也叫作“黄哨子”虾，是渤海湾大青虾的近亲表弟，在上世纪50至80年代秋季大战渤海湾的渔汛旺季，捕捞的大青虾网中总会有不多不少的黄哨子虾，当年，和大青虾相比，黄哨子虾根本不值钱。由于这二十几年渤海湾大青虾少得可怜，反倒显得黄哨子虾多了，因为是野生的海捕虾，还沾了近亲大青虾的光，所以，价格也是相当美丽，好卖得不得了。

斑马虾是一种生长在低水温海域的野生虾，背部花纹黑白相间，极像斑马的花纹形状而得名。这种虾的原产地不在渤海湾，近十几年通过人工放流斑马虾苗，在一些水域出现斑马虾群，但是产量不高，一两以上斑马虾的价格直逼同等规格的渤海湾大青虾，一两以下的斑马虾与黄哨子虾同价，品质极好，味道也是鲜美极了。

鹰爪虾，当年与渤海湾大青虾同属经济鱼类，有一定的量产，是长岛加工正宗特产大海米的佳品，除此之

渔船在老渔民的指点下才能找到这个十几吨重的虾王石。

传说在很久以前，渤海湾的大对虾以及其他洄游类鱼虾，春进渤海湾，秋回日本海，来去第一站就是成群结队先到长岛县砣矶岛的虾王这里拜祭，然后再去该去的地方，或者繁衍生息，或是深海越冬。因此，长岛和附近渤海湾的渔民得尽天时地利优势，在家门口撒网捕鱼虾，一网两船，年年丰收，日子过得红红火火。每年春秋两季，是对虾欢聚一堂的好日子，传说，各路对虾都要前来朝拜虾王石，一时间砣矶岛这里就成了虾的海洋。岛上渔民也十分敬重虾王石，年年祭海，船船供奉。

后来有“南帮”的打渔人觊觎这个神奇的虾王石，将砣矶岛虾王石的

虾除了做成传统的“海杂拌”，还能做成更多的风味独特的渔家美食，大虾包饺子、包馄饨、手擀面，与抖音里那些贪图视觉效果的操作不同，长岛渔家用大青虾做手擀面，每只虾切三段，带虾皮虾头一起下锅才能做出红郁郁鲜溜溜的手擀面；包饺

过”，勤劳的渔民抓住渔汛旺季，瞄准一个个“大网头”，渔船上鱼肥虾跳，海鲜市场欢歌笑语，大青虾、黄虾、红虾、白虾、斑马虾、鹰爪虾、嘎板虾，全都进入了最肥美的季节。

外还能做出饺子、面条、煲汤、蒸煮等多种花样，怎么吃都不腻味。鹰爪虾加工的海米叫做“大海米”，与“大海米”相对应的是长岛海域独有的小红虾与嘎板虾加工的“金钩海米”，这种产量极高的“金钩海米”浓缩了大海的精华，从捕捞到加工，每一个环节都是纯天然，零添加，具有丰富的营养成分，老少皆宜，人人喜爱，想怎么吃就怎么吃。

如今在北方市场还有一种养殖的南美白虾，其原产地在厄瓜多尔沿岸，是世界上养殖产量最高的三大虾种之一。我国的人工养殖始于上世纪八十年代末九十年代初，早就取得了成功的养殖经验，产量大大滴，价格低低滴，市场价格一直稳定在二十至三十元之间，每斤二十几个，平均一块多钱一个，在长岛渔家乐绝对是论盘子上的，也绝对是按照每盘多少钱算银子，绝对不会论个收钱结账。像南美白虾以及基围虾虽然在长岛市场可以买到，但它们绝对不是渤海湾原住族类，长岛人的餐桌上很少有它们的位置。

半个脑袋切割下来，装上船运回南方以吸引更多的鱼虾前去朝拜。谁知他们的船刚刚绕过成山头进入南黄海，海风骤起，巨浪滔天，那只船折戟沉沙，连同虾王石的半个脑袋一起沉入茫茫大海。因为虾王石的半个脑袋留在了成山头，所以，每年春季进渤海湾的鱼虾便改变了洄游线路——先去成山头拜祭半个虾王石，然后再来砣矶岛拜祭虾王石。年复一年，朝朝岁岁，就这样形成了渤海湾新的对虾洄游线路，千百年来周而复始地春进湾，秋出海，代代相传，繁衍生息。

沧海桑田，人间已过千百年，砣矶岛虾王石的传说依旧在当地流传，缺少了半个脑袋的虾王石依然壁立在砣矶岛北端。

子的时候，大虾去皮后切成“棋子块”大小最入味，调制的饺子馅才能鲜香四溢。

这个季节到长岛来，大虾小虾各取所需，是贵是贱丰俭由人，大青虾吃的是情致，鹰爪虾、嘎板虾品的是口味。吃海鲜，你永远可以相信长岛。

## 诗歌港

## 英灵山上

冯宝新

青铜雕像的肩头，落满时光的松针，  
八百三十五级石阶，托着朝阳向上。  
那个持枪的身影，定格在1944年，  
二十三岁的热血，  
还在长沙堡晚霞里流淌。  
纺车纺织拥军毯，  
解文卿的银梭穿云破雾，  
雷神庙的弹孔里，如今飞出白鸽，  
我抚过纪念塔的每道痕迹，  
每条纹路都在低语——  
青石板下，封存着永不褪色的呐喊。

无名碑前，野花在清晨忽然开放，  
一位当年的老民兵，从崑崙山走来，  
弯腰盯住一枚锈蚀的弹壳——  
那是1943年打地雷战时，  
留下的“纪念”。锈迹深处，  
仿佛有战友的声音：“等胜利了，  
我们就去崑崙山看日出。”

他们满脸皱纹，像党旗的经纬，  
褶皱里，响着胶济铁路遥远的汽笛。  
此刻满山松果都在随风复诵誓言，  
声音漫过牙山，漫过群峰。

少年胸前的红领巾，忽然重了——  
那是理琪的钢笔，蘸着千钧之墨，  
在清明的雨中，  
写下永不褪色的年轮。  
而时光深处，  
雷神庙的喊杀声，依旧回荡不绝。

## 檐下冰凌

邓兆文

一夜之间  
雪在檐下长出了  
像手指一样的骨头  
我不知道屋顶上的雪  
是怎样被感化  
又如何收住脚步的  
它们在阳光下，一个个  
晶莹剔透  
松开拳头像是松了一口气  
我没法读懂它们  
对于雪来说，或许这是一种宣示——  
将它的思想结晶  
亮给我们看