



当下海虹正肥时

孙瑞

“雨水”前后，经过一个漫长冬天的觅食和韬光养晦，海虹从蛰伏中苏醒过来。

十元六斤，物美价廉，鲜味扑鼻。白菜价的海虹，在开春“第一鲜”先拔头筹。

海虹，黑不溜秋的，壳黑，肉有红白之别，南方叫青口和淡菜，以胶东所产为最，口感也佳。

海虹在胶东半岛沿海地区可以说是随处可见，只要去海边就能看到它的身影，退潮后裸露的礁石上都可以看见成片的海虹，甚至是船底也能见到大量的海虹。

海虹大量上市，胶东半岛的做法是原汁原味，清水洗净，不加水直接一盆倒入锅中，急火三五分钟，开口即可。切记，海虹下锅后，要不停地搅动，让它上下左右受热均匀，壳半开半拢之时最妙。此时肉肥汁多，佐以姜汁，塞入口中，齿齿生鲜。

海虹的吃法繁多，怎么吃都好吃，可包子、包饺子、打卤，也可凉拌、炒菜，或将其自然风干后食用。

在过去没有冰箱的时候，人们通常会将海虹晒成干，食用时先将海虹干用凉水发泡，第二天用开水焯一下，做海虹粥是最好的选择，与其它食材搭配也很适宜。

菠菜拌海虹也不错。将菠菜焯水后切段，放熟海虹、蒜汁、味极鲜、精盐、香油、食醋等，爽口味美，鲜香浓郁！

海虹的价格也亲民接地气儿。儿时，有人骑着三轮车或者推着手推车走街串巷，“卖海虹喽，一块钱八斤啦！”一到傍晚，海虹开始打折，有时候一元十斤也卖，反正稀贱，永远喊不出高价。

上世纪70年代，我住在丁字湾老家，村里有个开拖拉机的叫李军义，早晨天放亮，开着拖拉机到烟台养殖场送砖。下午三四点钟卸完砖，他看到海带养殖场正捞海带，海带里夹杂着一球一球的海虹，甩到一边堆成个小山似的。当时养殖场批发海虹很便宜，他花了一两块钱，当时也不过秤，装了满满一麻袋。

当晚七点多钟，李军义风尘仆仆赶回来，挨家挨户敲门送海虹，让大家尝尝鲜。

我母亲先把海虹捡了捡，剔除海虹线，洗净下锅煮熟，顿时整个屋子弥漫着浓浓的海鲜味。

一盆海虹张开黑色的壳，露出诱人的肉。熟的海虹肉分红色和白色的两种，母亲说，白是公的，红是母的。

我们兄弟姊妹围着盆，七手八脚，吃得津津有味。那是我第一次吃海虹，那个鲜味，鲜到脊梁骨，至今难以忘怀，萦绕心间。

如今，随着年龄增长，对海虹的吃法也琢磨得多了。一款冬瓜海虹汤也是春季里一道不错的美食，将冬瓜切片入锅，锅内加入生姜、胡椒粉、葱段，大火烧开十分钟，然后将鲜海虹倒入锅中，再大火烧1分钟出锅即可。

海虹还是游子们的乡愁。央视纪录片《乡愁》有一集讲述的就是“淡菜”的故事。一位老者出海捞海虹晒干，一包包分装好，分别写上“大哥家”“二嫂家”字样。他要到海峡对岸探亲访友，一包包“淡菜”是他精心准备的礼物，凝结家乡情怀的礼物。

我二弟三弟在江南苏州。每年海虹上市的时候，我都买上五六十元钱的，洗净后，拽线、扒肉、冷冻，然后快递发运。

二弟喜欢用海虹包肉饺子。用春天头刀宽叶韭菜、鸡蛋、木耳、海虹肉包饺子，皮白，馅透着韭菜绿、鸡蛋黄、海虹红，一口一个，鲜得一塌糊涂！

“儿，这就是胶东老家的味道……”每次吃海虹，二弟都对出生在苏州的十岁小侄唠叨几句。

一袋袋饱含深情的海虹，从胶东半岛南下到苏州后，思乡的念头油然而生。

老家的味道，是一抹淡淡的乡愁，鲜腴难舍，故土难离。

最爱烟台的手擀面

张善文

烟台人吃面条是非常讲究的，注重口味，花样繁多，有麻汁面、炸酱面、打卤面……各具特色，令人回味无穷。面条的制作方法也很多，有手擀面、拉面、摔面等。我听老父亲讲，老烟台街上最宽的一种面条名字叫“灯草皮”，最细的一种叫“一窝丝”，颇有意趣。

母亲是一个心灵手巧的人，不仅针线活做得精，还擀得一手好面条。特别是她擀的细面条，纤细如丝，柔韧爽滑，完全可以媲美老烟台街上那闻名遐迩的“一窝丝”面条。可惜母亲去世得早，我们也得不到真传了。

1963年，二哥把二嫂娶进了家门，15岁的我便跟着二嫂学起做饭来。贴片片、蒸馒头、包子、擀面条等，十八般武艺让我学了个全。

哥嫂分家出去后的第一年，有一天我决定把哥嫂请来，亲手做一顿手擀面给他们吃。我兴致勃勃地先和好面就去准备炸酱材料，面饧了一段时间，开始搋面了，却怎么也搋不到一块儿。我急得手足无措，那个尴尬劲儿，有个地缝我就想钻进去。请教二嫂，她也不知原因，事后才了解到，这是由于和面加水不匀所致。这种现象，土话叫“面调直离了”。无奈又重新和面，才把面条擀了出来。

在家制作手擀面，和面时水要一点点逐渐加，水中可加进碱面或食盐，也可加进鲜鸡蛋液以增加韧性和滑腻感。面和好后需饧面和搋面。面团要反复用手蘸水搋透，面才有筋道。搋面和切面是功夫活儿，需要长时间磨炼，才能擀得厚薄均匀，切出柔韧筋滑、细长不断的面条来。我原本想在哥嫂面前秀一下自己手擀面的手艺，却没料想在公面前要大刀，弄了个灰头土脸！

夏天天气热，都愿吃点凉爽可口的饭菜，麻汁面便成了最佳的选择。首先把麻汁打成稀稠合适的稀糊状，把自己做的手擀面煮好，用凉水浸过两遍，浇上麻汁糊、醋、青酱、味精、黄瓜丝和鲜香椿末，有条件的也可加上熟瘦肉丝、鸡丝或者火腿丝，拌之即可食。要知道这鲜香椿可不是谁都可以吃得上的，因我家院内栽有一棵香椿树，故近水楼台先得月，不但春天可享尽口福，就是夏秋天也会受益无穷。香椿树春天可吃梗叶，至夏秋之时梗叶变老变硬，无法食用，这时可选择香椿树梗叶中间之嫩芯，掐取一些用水洗净，放进碗中用开水一烫，随之满屋生香。取出切成细末代替腌香椿末，口感大不相同。鲜香椿末在麻汁面的佐料中可谓点睛之笔，风味独特，清香满口，让人食欲倍增。

老父亲当年最喜欢吃我做的鱼子炸酱手擀面。想当年干鲅鱼子也是一种稀缺物，市面上没有

现货，我托人在渔业公司买到一点，就拿来做鱼子炸酱了。我預先和好面，饧一会时间再用力搋上一阵，反复多次，直至把和好的面完全饧好，再细细地搋成面条。制作炸酱时，油温不要太高，把猪肉丁或肉末炒至变色，面酱炒至出现红油时，放葱姜末翻炒一下，加进预先浸泡好的干鲅鱼子丁和鲜豌豆粒，再翻炒至熟。加进鲅鱼子丁的炸酱味感奇特，鲜香满口。亮红色的鱼子炸酱和嫩绿晶莹的豌豆粒色彩分明，相映成趣，真是色香味俱全，吃一碗想两碗。

平常日子隔上几天，父亲就会让我给他做上一顿鱼子炸酱手擀面。他常夸我面条擀得柔韧筋滑，吃起来有咬劲。看着老父亲开心的样子，我也高兴得像个孩子。有一次父亲的老友刘大爷来我家玩，我做鱼子炸酱面招待他，刘大爷吃完，对我的手艺啧啧称赞，还不断夸奖并羡慕父亲有这样一个好儿子呢。

炸酱材料也可选用猪肉丁和黄瓜丁、茄子丁、大白菜丁制作，口味各有千秋。面条中除了炸酱之外，还可添加其他面码，像黄瓜丝、水萝卜丝、鲜香椿末等。另备一碗，放置些许小虾皮，用开水冲开作汤，舀一点浇在面上，可使炸酱不显粘腻，清爽宜人。众人皆言北京炸酱面是正宗，但我觉得烟台炸酱面的风味更佳。

烟台人爱吃的打卤面，菜码的用料更是品种多样。大多数的海鲜皆能入卤，如鲜虾肉、鲜蟹肉、蛏子肉、蛤肉、蚬子肉、扇贝丁、甚或鲍鱼丁、海参丁等皆可。做时可用煮蛤的鲜汤做底，配上可口的蔬菜丁，吃到嘴里鲜美无比，酣畅淋漓，堪称人间美味。

我小时候经常吃母亲做的鱼卤面。烟台渔业资源丰富，鲜鱼俯拾皆是，价格也便宜。母亲常把红蟹鱼、绿翅鱼去除内脏，洗净鱼血，在沸水中焯过后再煮汤，汤中可放少量花椒粒除腥。至鱼肉熟透，用筷子夹住鱼头在沸汤中抖上几次，鱼肉皆落入汤中，把鱼头和大刺去掉，捡净锅中剩余小刺，捞尽花椒粒，鱼汤鱼肉备用。而后稍用一点油炝锅，放入葱姜末，加进鱼汤和熟鱼肉，再加上发好的木耳。待鱼汤煮沸后加进一点湿淀粉，使之稍显粘稠状，复加盐调味，鱼卤就做好了。加进煮好的手擀面，面条不要放太多，以鱼汤浸过面条为度，便可尽情享受清爽可口、鲜美之极的鱼卤面了！

老烟台“东发园”饭馆的鱼卤面名满烟台街，小时候父亲曾领我去吃过一次，至今近70年过去了，那好吃的味道仍能令我口舌生津。我年轻时在工厂里因公出差，去过许多的城市，几乎每到一处，都要去吃一碗当地的面条，各地面条风味迥异，但都比不上我烟台家乡的面条好吃！

香椿炒蛋

邓兆文

我惊讶于二者的绝配
把香这个字诠释得淋漓尽致
本来嘛，只有三月才称阳春
恰巧香椿在这个季节上市
鸡蛋也有讲究，越土才能归真
把香椿切碎，让蕴含的香充分发挥
鸡蛋打碎，反复搅拌
有些事物需要耐心需要做到极致
盐必不可少，就像生活一定要有味道
把火调旺，大火入锅
把二者完全融合
我们不是常说一加一大于二吗
看来最浅显的道理连菜肴都懂得
翻炒，翻炒，快翻炒
掌握火候最重要
对于生活，我们同样要常怀
敬畏之心

烟台那些小海味儿

王红婷

住在海边的烟台人是幸福的。
每当春阳含羞、桃花初绽，烟台第一批小海味像海虹、海肠子、沙肠子、爬虾、桃花虾，就赶着趟儿爬上餐桌了。如果说螃蟹、对虾是一桌海鲜盛宴的话，那么这些小家碧玉似的海鲜只能算得上锅台灶脚的配菜了。

可恰恰是这犄角旮旯的小海味儿，吃起来更具风味，更贴地气儿。

老烟台特有的海鲜是海肠，通常的吃法像蒜蓉海肠、肉末海肠，咸脆而极香滑。活的海肠、嘎嘣虾（鼓虾）、巴蛸（章鱼）都可蘸辣根生吃，撬好的牡蛎通常拌着柠檬汁生吃，三杯两盏，家人同聚。

烟台人是最会吃的啊！飞蛤、小螃蟹、扇贝、蛏子、螺类等平价海鲜，上火隔水煮个七八分钟就开口笑了，拌上黄瓜或是蘸上老烟台酱油就能吃，不必复杂地加工，也能柔软丰满，入口着舌，满口原汁原味儿。这不像有些菜系里，一人一个扇贝，壳里面还要装粉丝、木耳等其他配料，窃以为失了本真。反正在烟台扇贝很便宜，想吃几个就吃几个，像吃花生米一般随心随意。价格略贵的如海参、鲍鱼、大螃蟹，偶尔吃一吃，犹如吃蟠桃般稀罕，吃多了倒也不好的，肠胃脆弱的主儿更要少吃。

在众多海鲜当中我独爱爬虾。爬虾，又叫琵琶虾、虾蛄，老烟台人多叫爬虾，又形象又上口。春天和冬天的爬虾肉多鲜嫩，富含蛋白质，极少的脂肪，肥壮的虾脑部满是膏脂。脊背上能隐隐看到一条由颈至尾的深紫色带，这条色带就是虾籽，煮熟以后呈橘黄色，被包裹于虾肉中央，略带韧劲但醇香无比。肥硕的爬虾一只只簇拥在一起，膏腴嫩滑，鲜香爽口，吃起来真是一根虾腿都不舍得放过，愣是谨小慎微地咂摸得津津有味，唯恐漏掉一口鲜味儿。

夏天却不能吃爬虾，夏天的爬虾精瘦的，个大腰圆的那种也是腹空如水，壳多肉少。小时候老家山城闭塞，偶尔能吃到些鲅鱼小虾米都开心得如同过年，若是能吃到大爬虾，那真是无比幸福的事儿。爬虾生生不息，年年捕年年生，年年都是爬虾的丰收年，所以爬虾又得一美名曰“富贵虾”。

年年花开花谢，岁岁潮涨潮落，年月里五味杂陈，只有妈妈会煮上一锅带着海腥味儿的小海鲜，等你回家。