



# 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,舌齿生鲜。

海虹的吃法繁多,怎么吃都好吃,可包包子、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,一包包封装好,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”,颇有趣味。

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,开始擀面了,却怎么也擀不到一块儿。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质感。面和好后需饧面和擀面。面团要反复用手蘸水擦透,面才有筋道。擀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,却没料想关公面前耍大刀,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。想当年干鲛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。我预先和好面,饧一会时间再用力捋上一阵,反复多次,直至把和好的面完全饧好,再细细地擀成面条。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鲛鱼子丁和鲜豌豆粒,再翻炒至熟。加进鲛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我这样一个好儿子呢。

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、蛭子肉、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。母亲常把红鲳鱼、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。而后稍用一点油炅锅,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烟台灶脚的配菜了。  
可恰恰是这犄角旮旯的小海味儿,吃起来更具风味,更接地气儿。

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、蛭子、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所欲。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,愣是谨小慎微地咥摸得津津有味,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,偶尔能吃到些鲛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。