

囤海鲜,享美味

鲁从娟

傍晚,在楼下遇到邻居陈姐,她手提一兜芸豆、一袋蛤蜊。陈姐说,本想去买点新鲜海货,可封海后小市上的海鲜寥寥,只好买点蛤回家煮面条吃。我忽然萌生出一丝小得意,并向陈姐“炫富”,说我囤了不少海鲜呢。在陈姐羡慕的表情中,我感觉自己是个富豪级别的厨娘。

封海前,我早早就开启了囤海鲜的模式。那些日子,我几乎每天都要逛一趟市场,看到合适的海鲜就赶紧下手。带鱼、鲅鱼、偏口鱼、扒皮狼、红蟹鱼、黑老婆鱼、巴蛸、海虾等,把家里的冰箱、冰柜塞得满满当当。下次开海前,就靠它们解馋了。顺便分享一下储存经验:买回来的鱼,不用清洗,只需分装好,就可以直接放进冰箱冷冻。鱼清洗干净了再冷冻,不仅容易变色,而且味道也会打折扣。

除了囤鱼虾,我还囤了“爬虾肉”,尤其是囤了一些鱼馅,包括九道箍鱼馅、小毛扣鱼馅、小黄花鱼馅。别看这几种鱼馅都是小鱼加工的,味道可鲜美了,浓缩的才是精华嘛!九道箍,这是一种很有意思的微型小鱼,个头很小,萌萌的,仅有一寸长。小鱼从头到尾环绕九道金黄色斑纹,故名“九道箍”。这种小鱼下锅一炸,是下酒的神器。此鱼最适合做鱼丸,鲜美异常。过去是将鱼头掐掉,洗净,带刺剁成鱼泥,越细越好,一般要剁半个小时以上,直至几乎感觉不到鱼刺的存在。现在不用费劲了,小市上有加工鱼馅的小店。将小鱼倒进机器里,分分钟之间,鱼刺分离,哪怕是细小的鱼刺也都通通拿下,只剩细腻的鱼肉。小黄花鱼馅和小毛扣鱼馅也是在加工店加工的。

对于如何保存鱼馅,我可是有“妙招”的,那就是鱼馅要调制好了再冷冻,这样吃起来嫩滑味美。在搅拌鱼馅时,除了加入花椒水、葱姜末、盐等调料,一定要分次加入适量的清水,并不断搅拌,让鱼肉充分吸收水分。把调制好的鱼馅分成若干份放冰箱里冷冻,想吃了拿出一袋自然化开,淋点香油撒点韭菜末,即可做鱼丸。若要包饺子,加上一点五花肉口感更佳。

“家有余粮,心中不慌”,休渔期间买不到新鲜海货,这些囤货就派上用场。我家隔三岔五就来上一顿鱼丸汤、一顿鱼饺子,或用爬虾肉包个小馄饨,或做个红烧鲅鱼、五香带鱼——满足了味蕾,丰富了餐桌,点亮了生活。

也许有人会说,这么繁琐不嫌麻烦吗?我是乐在其中的。陈大咖在《不过一碗人间烟火》里说;“将生活嚼得有滋有味,把日子过得活色生香,往往靠的不只是嘴巴,还要有一颗浸透人间烟火的心。”忙里偷闲,下厨做上几道海鲜美味,一家人围坐一起享用,烟火气和幸福感扑面而来。

微言不微

在生活中经常听人说吃苦好,实际上人们却是不愿吃苦的,更喜欢安逸享乐。谁喜欢平白无故地吃苦呢?若只是单纯地吃苦,并不好。

一味地吃苦劳累,我们会不情愿,就不能很好地坚持。一味地享乐,就容易丧失进取心。

吃苦和享乐,都是生活的一部分。每天我们工作完毕,就需要好好地休息,吃点好的,好好睡一觉。过一段时间,节假日,我们就出去旅游,到处转转。当我们达成一个大的目标,我们就可以好好庆祝一下,等等,把努力工作和享受生活充分结合起来。

我们做事也应该这样,不是一味闷着头工作,努力工作的同时,要时不时抬头看看目标。在一项长期的工作中,当我们感到枯燥、劳累、孤独寂寞的时候,就要去跟美好联系起来,想一想努力将会带来的收获,想一想未来的前景,这时候你就会乐观起来,心中有了希望,也就充满了干劲。

陶宏



遇见一些花

刘卿

莱阳四月的花事热烈而灿烂,桃红杏白苹果花粉嘟嘟开在枝头。五龙河畔的万亩梨花白如雪,引游人如织。濯村纷纷扬扬的樱花大道,让一个村子拥有了一个樱花节。即使不说这些,随意走一条路上,也有各种树竞相绽放着五彩缤纷的花,仿佛随处都是花的海洋。

可始料不及的是,一向硬朗的娘却在四月中旬猝然长逝。所有的花事在那一瞬间凋零,我再也看不到花了。即使它们不小心闯进了我眼里,我也满眼哀怨:你们轰轰烈烈地开放,你们招招摇摇地热闹,为什么俺娘却急匆匆地走了?

在娘走了的这段日子,我总是失眠,总是要翻来覆去到天亮,才能迷糊一觉。

精神萎靡地和好朋友聊天,朋友说你这样下去不行,会撑不住的,要和以前一样,试着出门走一走,试着从悲伤中走出来。

又熬过了一个失眠的夜,当一缕晨光透进高大的落地窗时,我终于决定把停了近一个月的散步拾起来。

风不急不缓,阳光也温和,寻一处幽静的小路,慢慢而行。花已经很少见了,叶子郁郁葱葱地支撑起了一树的蓬勃,油亮亮地反射着太阳光。树下的杂草也绿意盎然的,晃晃悠悠地享受着从叶片缝隙漏下的光……

在杂草丛中,我看到了几朵黄色的苦菜花,顶在苍老的苦菜叶茎上,肃静又淡然的样子,旁边几株稀稀拉拉的蒲公英,黄色的花热烈而明媚,孤独中又有一种傲然。还有老了的小蓟顶着一个个花骨朵,鹤立鸡群,未开的紧紧包着花心,开了的射出缕缕粉红……晨风里,它们随风而舞,向阳而生,虽不惊艳但超脱,安安静静地开着属于自己的小花。

凝视着小花,一种舒适的温暖慢慢地涌上心头,我仿佛感受到了来自母亲的凝视,温和而有力量。

妈妈,您何曾离开?您在明媚的旭阳里、在轻柔的晨风里、在盛开的小花里吧?心中豁然释怀,老妈依然和我同行,花儿依然在开。

茴香饺子

孙瑞

周日,馋虫上来了,想吃饺子。于是,起身到市场上买回一捆茴香。将茴香洗净,在清水中加一勺盐,浸泡十分钟,然后捞出沥干水分。茴香切碎,倒入搅拌好的肉馅,加入适量生抽、料酒、盐、蚝油、葱花、姜末、香油等,搅拌均匀后打入一个鸡蛋,能锁住肉的水分和营养,使茴香味更浓郁。

饺子是胶东人餐桌上一道爱到骨子里的美食。过去,只有逢年过节才能吃顿饺子。如今生活好了,啥时想吃啥时包,随时可以满足舌尖上的味蕾。

春天的茴香最鲜美,清新婉丽的叶子绿得发亮,细细的、长长的,散发着特有的香气。嫩嫩的茴香搭配新鲜的猪肉,可谓是天作之合,如果再来点虾仁、海肠、扇贝等海鲜,更是完美。茴香海鲜水饺,以独特的风格有着“饺中香妃”之美誉。

饺子端上桌,再配上大蒜、醋,醇厚的浓汁顿时冲击味蕾,猪肉的嫩滑、茴香的清香,一口一个,大快朵颐。茴香饺子不同于韭菜馅的,下顿吃照样是美味。没吃完的饺子,用保鲜膜一套,冰箱保鲜,如果想吃,微波炉加热,依然鲜美,口味不变。还可以在油锅里一煎,焦黄喷香,非常好吃。

茴香原名小怀香,又称香丝菜、小茴香、茴香子、谷香、浑香。含有膳食纤维、维生素A、维生素C、钠、钾、镁、磷、钙等多种营养物质,适量食用可以为孕妇补充多种营养物质,对胎儿生长发育也有一定益处。

茴香与“回乡”谐音,特别是除夕夜,忙碌一年的游子们回家过年,用茴香包饺子,一家人围坐在炉火旁,擀皮、包馅、捏褶,欢声笑语中,一个个饱满的饺子便跃然于案板之上。

茶如人生

林春江

酒须热闹,茶要静品。倘若邀请知己饮茶,人数不可多。独啜曰幽,二客曰胜,三四曰趣,五六曰泛,七八曰施。茶具要讲究,最好是紫砂壶和口径仅有一元硬币大小的茶杯。茶叶以龙井为上乘,水则以山泉为上。栖霞城外,往东南行数公里,可见十八盘山泉水淙淙,来自山涧深处,绿色无污染,以此煮茶为最佳。

烧一壶十八盘山泉水,待到水壶滋滋冒气时,先将茶具烫一遍,然后捏一撮茶叶塞入壶内。热水冲进,立马滗掉,洗涤茶叶,滤掉杂质,释放茶香。第二遍开水冲进壶内,盖上壶盖,静待片刻,待有茶香溢出丝丝缕缕,倾斜着壶嘴,注入杯中。此时茶色稍淡,捏着茶杯,将茶水倒回。茶香氤氲时,再注进茶杯,清香沁入肺腑,荡气回肠,满室生香,妙如天籁。

最喜欢在周末的上午,沏一杯龙井,坐在电脑桌前,听一首老歌,在键盘上敲打自己的心声。袅袅的水汽中,茶叶徐徐沉入杯底,渐渐苏醒,上下左右翻滚,伸展柔软的身姿,好似精灵舞动。灵感忽至,手指翻飞,间或轻轻啜饮一口,清香淡淡;呷第二口,苦涩而回甘,好的词句纷至沓来;忍不住品了第三口,芳香甘甜,浓烈馥郁,萦绕于唇齿间,心里热乎乎的。不禁遐想,人生如茶,先苦后甜。耐得住苦涩,才能享受甘甜。沉时坦然,浮时淡然。第一道茶仿若少年,混混沌沌,青涩懵懂;第二道茶仿若青年,涩中有甘,叶儿鲜亮,香味蓄积;第三道茶仿若中年,茶汤醇厚甘甜,苦尽甘来,回味无穷。一泡茶只能冲泡三次,待到第四次,茶汤清淡,韵味消散,也许正如老年吧,看透繁华,平淡如水。

未曾感受过“小阁煮香茗,疏帘下玉沟”的情致,却品味过“山堂夜座,汲泉煮茗”的雅趣。那是去年艾山山会,我和妻子一起爬艾山。躲过拥挤的人群,走过一段缓缓的上坡路,四周苍松翠柏,郁郁葱葱,尤其让人叹为观止的是,远处群峰耸立,高峭峥嵘,山峦绵亘,逶迤蜿蜒。绿树掩映间,不时有山石闪现。走累了,妻子提议在光滑的山石上小憩,我欣然应允。倚在山石上,拧开保温杯,喝一口事先泡好的“正山小种”,虽然无捡松枝煮泉水沏茶汤之乐,但一口入喉,芳香扑鼻,沁人心脾,登山的疲惫一扫而光。那染上世俗杂念的五脏六腑,好似被醉醒的茶水洗涤澄澈,浮躁的心境平和许多。轻啜浓浓的茶汤,赏嵯峨山峰,品缕缕清风,看汩汩溪水,眺悠悠白云,轻声谈笑,宛如返璞归真,与大自然融为一体,获得一种不可名状的快感。

茶叶要经受烈日暴晒,遭受风吹雨打,承受高温烘烤,千锤百炼后方能精华内敛,遇热释放。它象征着坚强和纯洁。茶如人生,人生如茶,阅尽人生、冲淡平和、心地朗润的人,才会懂得茶的真谛,才会沏出醇厚甘甜的茶汤。

