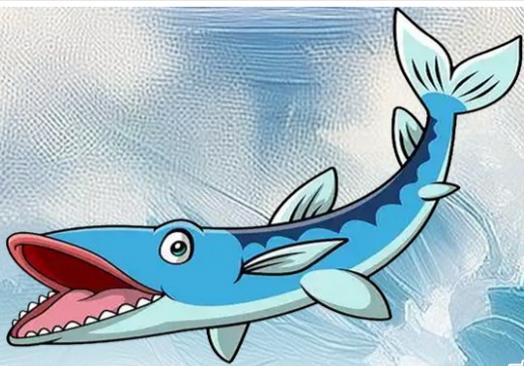


饮饌琐记



## 开凌梭，开春第一鲜

孙瑞

随着气温回升，蛰伏了一个冬天的开凌梭，粉墨登场，陆续上市，争抢“开春第一鲜”头筹。

梭鱼属于鲩形目的鲩科，体形长而尖，形似织布机上的飞梭。它们喜欢成群游荡，在浅水里贴地滑行，受到惊吓急速游走，确实如同梭子一样快捷。

胶东人给它起了不少诨名：红眼鱼、肉棍子、梭梭、犬鱼，而在国外它还有一个“海狼”的绰号，形容其凶猛如鲨鱼的个性。

梭鱼属于近海浅层鱼类，喜欢栖息于咸淡水交界处，每年会出现在河水解冻的早春季。梭鱼有潜入深海越冬的习性。体延长，前圆筒、后侧扁；银灰色，背部偏深，腹部银白；有两个分离的背鳍，口小、亚腹位，眼周常带红色；常见体长40-60厘米，大型个体可达1米以上。

秋冬季节，处于休眠期的梭鱼极少进食，靠消耗自身的脂肪来维持生命。

梭鱼每到秋后就停止进食，肛门闭合，老百姓称之为长上了肛门，躲在海水底部越冬，由于一冬不吃不喝，鱼的胃肠非常干净，称之为“净肠鱼”。经过一冬的蛰伏，开凌梭肉质鲜嫩、营养丰富，内腹干净，无杂质，口感最佳。

开凌梭像初秋的云，丰腴且曼妙，约等于二月春鲜的总和。胶东半岛流传着一句俗语：开了凌的梭，鲜得没法说。梭鱼肉嫩味美、蛋白质含量较高、营养丰富，尤以春季的“开凌梭”最为名贵，由于冬季刚休眠过的开凌梭鱼肉基本不柴。在烟台、青岛、威海，甚至日照、潍坊、东营、滨州等沿海地区，春天都有吃“开凌梭”的风俗。

老家丁字湾是胶东第一大河流五龙河海河交汇处，有丰富的浮游生物作为基础性饵料。每年春天，在海水涨潮的时候，梭鱼随波逐流沿着河边、海岔巡游觅食，乌压压一片，密密麻麻，从深海游向浅海觅食产卵。

春风吹拂大地，海边人头攒动。众多捕鱼人不约而同地云集于此，以往用鱼竿一条条往上提已经觉得不过瘾了，都改换渔网直接撒，一网收获几十斤，十分来劲。

胶东人采用清炖、红烧、酱焖开凌梭的做法最为常见。十里不同俗。在丁字湾

与莱阳打交界的即墨一带，喜欢把梭鱼肉剔骨、去刺、切丁，跟肉馅一起，包包子、做鱼丸子，鲜味扑鼻……

莱阳人比较喜欢用酱焖梭鱼。梭鱼洗净后，要去鳞、去内脏，尤其黑内膜格外腥，要剥去。清理好内脏，然后将鱼切块、料酒腌制、花生油爆锅，热锅煎煎后加醋、添加豆瓣酱，下料酒、葱姜蒜、小米辣、花椒去腥，开锅后焖十五到二十分钟即可上桌。出锅前，淋上香油，再加上香菜段或开春头刀韭菜提鲜，妙笔生花，锦上添花。红烧梭鱼，蒜瓣肉嫩如凝脂，入口即化，鲜气直透舌尖。尤其是鱼肝丰腴如鹅肝，口感十分绵密。红烧梭鱼就着金灿灿的玉米饼子，是我老家一道名吃。焯上一锅玉米饼子，一家人围在一起，一人手里攥着一块玉米饼子，用勺舀一勺汤汁，汤鲜醇，肉细滑，一口尝尽初春味。玉米饼子焦香可口，浸入鱼汤的部分闪着油花、透着浓香，红焖梭鱼的鲜美味道，鱼肉的嫩滑口感在浓重的酱汁中被充分体现，吃一口酱味之后是开凌梭清甜的鲜美。开春一口开凌梭，鲜到眉间心上。

到了夏天，随着梭鱼生长速度加快，味道远远不及初春时节鲜美。等梭鱼回到海湾的日子久了，饱餐泥土之后，就会染上浓重的土腥味，鱼肉难以下咽。这就是人们常说的“六月梭，臭满锅”。

清代乾嘉年间，栖霞学者郝懿行在《记海错》一书中写道：值得一提的还有梭鱼，春季的“开凌梭”最为鲜美，春季冰雪消融时，捕上来的梭鱼还带着冰碴，所以叫开凌梭。郝懿行写道：“以冰泮时来，彼人珍之，呼开凌梭。”因为梭鱼平时吃泥沙中的微生物，有土腥味。开凌梭则不同，整个冬季梭鱼潜入深海过冬，很少进食，故而开凌梭少有异味，到了春季就游到胶东半岛的河流入海口附近索饵觅食，这时的梭鱼味道最为鲜美。同时他又提到，梭鱼“今莱阳、即墨海中多有之”。

其实，春食开凌梭，开春第一鲜，不仅是味蕾的享受，还有着“破冰迎新”“马到成功”的寓意。古人以食为媒，借梭鱼之鲜寄托对一年顺遂的期盼，寓意年年有余，幸福生活甜甜蜜蜜。

## 茴香包子

闫瑞峰

茴香这种平常的植物，有着独特的清香，让人又爱又恨。于我而言，茴香味儿是春天的味道，是记忆的开关，用茴香作馅的包子，面喧馅嫩，素香清雅，萦绕在心头，成为我这个游子最深的牵挂。

母亲包茴香包子，从来不仓促忙慌，而是每一步都透着认真细致。清晨天刚亮，她就提着竹篮去菜市场买茴香，专挑那种叶片翠绿，茎部鲜嫩的，回家后先把茴香洗净，放到案板上沥干水分，等到水稍微晾干的时候，就可以用刀切成细碎末子了。母亲总是切得均匀，不粗不细，这样既能保持住茴香味，又不至于吃起来塞牙。

调馅最重要，也是母亲的拿手好戏。她常说：茴香喜肉，唯有肥瘦相间的五花肉，才能衬出它的鲜香。把五花肉剁成细碎的肉末儿，加入少许姜末去腥，再分次打入葱姜水，顺着同一个方向搅拌，直到肉馅变得黏稠上劲，再放入切好的茴香，淋上一勺烧热的香油，轻轻拌匀。最后，撒上适量的盐，不放过多调料，生怕掩盖茴香本身的味道。那一刻，肉香与茴香交织在一起，光是闻着，便让人心生欢喜。

和面、醒面，母亲也有自己的一套方法。面粉中加入少量酵母粉，温水和面，揉至面团光滑，盖上湿布醒发一个小时。醒好的面团，柔软而有韧性，揪成大小均匀的剂子，用擀面杖擀成中间厚、边缘薄的包子皮，薄厚适中，既能兜住馅料，又不会在蒸笼里破损。

包包子的时候，母亲的动作娴熟且优雅。取一张包子皮放在掌心，舀一勺馅料轻轻放在中间，用手指捏住包子皮的边缘，折起一个个褶子。一圈下来之后，褶皱细密均匀，包子顶端像极了古代孩童头上的发髻。我曾尝试学习，可无论怎么捏，这笨手就是不听使唤，包子不是露馅就是形状歪斜。母亲一次次笑着，手把手地教给我。她的手掌温暖而粗糙，带着常年劳作留下的痕迹，指尖的力道恰到好处，一点点教我捏出整齐的褶皱。

蒸包子的火候，母亲也掌握得恰到好处。蒸锅加水烧开，将包子一个个摆放在蒸屉上，排兵布阵，留出足够的空隙，盖上锅盖，转中火蒸十五分钟左右。等待的时间里，香味渐渐弥漫开来，从厨房飘到了客厅，再飘到各个角落，勾得人馋虫大起，垂涎欲滴。

揭开锅盖的一瞬间，蒸汽缭绕，香气扑面而来，白白胖胖的将军们紧紧地挤在一起，戳一下，蓬松喧软，咬一口，馅料饱满，茴香和肉香在嘴里慢慢散开，不油不腻，恰到好处。母亲总是先给我夹一个，配上一碟陈醋，看着我狼吞虎咽的样子，眼里满是宠溺：“好大儿，慢慢吃，锅里多得着呢！”

后来，我离家求学、工作，追求前程，吃过很多地方的茴香包子，但始终没有找到记忆里那股味道。慢慢才明白，母亲做的从来不只是一个简单的茴香包子，面皮里包含着岁月的牵挂、指尖的温度，以及游子心中那份割舍不下的乡愁。

胶东风物

## 三官庙壁画

于建章

在牟平区养马岛西端，坐落着一座规模宏大的古建筑——三官庙，当地百姓俗称“西庙”，因岛东端另有一座庙宇。该庙始建于清道光二十年（1840），距今已有180余年历史，为市级文物保护单位。三官庙最具特色之处，是三间大殿四壁皆绘满壁画，外墙与廊心墙亦有壁画点缀，这在胶东地区极为罕见，且整体保存基本完好。壁画虽历经岁月侵蚀略显斑驳陈旧，但其色彩线条依旧清晰可辨。“（三官庙）是不可多得的民间壁画精品，是胶东地区壁画保存最多、最好的古建筑之一。”《东北亚视野中的养马岛古村落研究》（科学出版社）一书这样评价。

清道光年间，养马岛杨家庄有一位姓杨的孝子，其母身患重病，久治不愈。一夜，杨某梦见三位仙人为母亲诊脉开方、调治病症，他感激涕零，当即向三位仙人叩首谢恩。自那以后，其母病情日渐好转，转危为安，不久便彻底痊愈。母亲康复后，杨某心情舒畅，一日清晨到海边散步，忽见海中漂来三尊木雕神像，缓缓靠向岸边。他认定这便是梦中为母亲治病的三位仙人，感念仙缘，便在岸边修建了一座石质小庙，供奉这三尊神像，祈求仙人庇佑岛上百姓平安无虞。此事很快传遍全岛，前来祈福求治的民众络绎不绝。清道光二十年，岛上富商、船主为报答“逢求必灵”的恩泽，共同捐款集资，在此地兴建起一座占地2500余平方米的庙宇，供奉杨某梦中为母治病的张角、张鲁、张修三位仙人，定名“三官庙”，庙内由全真道士住持，掌管庙中事务。

三官庙建成后，岛上特邀知名画师，为正殿、东殿、西殿的室内墙面及山墙尖以上区域绘制壁画，走廊廊心墙也辅以壁画装饰。壁画内容丰富，包含仙鹤乘烟、福禄寿三星、独占鳌头、刘备三顾茅庐、关羽骑赤兔马等兼具吉祥寓意与故事情节的题材，均为上乘民间美术作品。画作融合山水、人物、花鸟写意技法，笔法纯熟、设色浓淡相宜，人物物象栩栩如生。值得一提的是，岛上现存的另一处省级文物保护单位——张氏宗祠，同样以壁画为特色，且保存清晰度更高，堪称不可多得的艺术瑰宝。此前，当地曾从北京聘请知名画家，对张氏宗祠部分模糊破损的壁画进行了专业修复，如今光彩夺目的壁画，成为宗祠最亮眼的景观。

新中国成立后，三官庙曾长期为养马岛造船厂使用，主体建筑得以基本保存，但原有戏台、院内碑刻、屋顶脊兽等构件遭拆毁。四十余年前，养马岛旅游度假区开发建设期间，牟平区政府对三官庙进行了全面整修。如今，这座道观已改为佛教寺院，更名为“佛兴禅寺”。寺内佛像高大壮观、色彩鲜艳、栩栩如生，与满室古壁画珠联璧合、相得益彰，既展现出寺院的兴盛气象，又承载着厚重的历史底蕴，是牟平区保存最为完好、规模最大的庙宇建筑。