

流年记

海阳的海鲜

王珉

我这人记性不算太好，关于海阳，脑子里就存了两次，全是关于“好客山东”的海鲜回忆！就这两次，把海阳这地方的鲜嫩海鲜，死死地焊在了我的记忆深处。

2019年6月7日，我在青岛上车，那趟短途车晃晃悠悠两个多小时，把我从青岛的海风里接到了海阳的海边。接我的是海阳朋友李晓军，我叫他哥。对我而言，他就是那个永远把“吃喝玩乐”安排得明明白白的东道主。

晓军人实诚，还没等我放下行李，他就先把饭局支棱起来了。不是订什么高档酒店，而是把他家里人齐刷刷喊齐了。那是正经的四世同堂。主座上坐着头发全白、走路颤颤巍巍的耄耋老人，那是晓军的长辈，一直笑眯眯盯着我这个外来客人看。桌子底下，还有刚会走、抱着奶瓶的小娃娃钻来钻去，那是家里的小辈。从老到小，几十号人围着两张拼起来的大桌，中午一顿，晚上又一顿，一大家子其乐融融，只为了陪我这个外地来的朋友。

冰柜里带冰碴儿的鲜鱼穿上签子烤，鱼皮烤得微焦起泡，撕开一角，内里的鱼肉雪白细嫩，咬下去鲜汁四溢，带着炭火独有的香气。大筐的黑蛤煮得张开嘴，肉质肥嘟嘟的，入口弹牙，鲜甜里透着淡淡的海水咸香，嚼两口，汁水就溢满口腔。清蒸鱼浇着浓汤，撒满香菜，鱼肉嫩滑得几乎不用咀嚼，汤汁鲜得叫人想连喝三碗。还有那盘海蜇皮拌黄瓜，脆得咬一口直响，爽利解腻。

最让我惊艳的，是那盘生蚝。后来几年，山东生蚝在厦门大卖，菜市场、排档、生鲜超市都在主推，南方人认它“清甜肥美”。可早在2019年的海阳饭桌上，我提前吃到了这口“顶流”。生蚝个头极大，壳一撬开，蚝肉莹白饱满，最妙的是里头那团白色的肚子和肠子，软乎乎地颤着。一口抿下去，几乎没有腥气，只有极致的鲜甜和柔嫩，像含了一小口凝固的海浪鲜奶油，滑过舌尖就化进喉咙，鲜得人眉头发软。长辈们话不多，就一个劲儿往我碗里夹菜；平辈的兄弟端着杯就碰，那种热乎劲儿让你觉得不用讲虚礼，只管大快朵颐就行。

次日晚餐，晓军又带我去了一处接地气的大排档。他喊了纪正，是他当兵时的老战友。晓军穿着黑T恤，指着盘子跟我说哪只扇贝最肥，转头又接个家里的电话，问老人睡了没，孩子作业写完没。这个在外面雷厉风行的他，在饭桌旁与战友一起招呼着我，还不忘顾家，很让我过意不去。

那一桌子菜，蒜蓉扇贝的肉饱满肥厚，吸满蒜蓉的香气，一口咬下去鲜甜弹牙，浸满鲜汤的粉丝也成了抢手货；红亮的小龙虾壳薄肉紧，剥开蘸点汤汁，麻辣鲜香直冲脑门；黑蛤、烤鱼……我们慢悠悠地剥着吃，喝着啤酒。晓军说，海阳这地方，别的不说，海鲜管够，只要你喜欢。

第二次去海阳，是2020年3月5日前后。那几日春寒料峭，海风吹得脸疼，我在海阳滨海度假区的路牌底下，拍了几张照片留念。晓军还是那样，见面第一句就是：走！先吃点海鲜暖和暖和。

那会儿街上人少，大排档里却热气腾腾。一盆黑蛤端上来，热气一下子糊住了我的眼镜。那黑蛤肉嫩得像含了口鲜汤，滑进喉咙，暖意瞬间从胃里漫遍全身。晓军哥看着我吃，说，这时候吃上一口热乎的，心里才踏实。

最近刷微信视频号，正好刷到一个热点：烟台马拉松终点支起大锅，现场蒸扇贝、黑蛤，备了一万多斤海鲜。锅盖一掀，白汽还没散尽，跑友就围上去了，场面热闹得不行。视频里那股蒜蓉混着海风的鲜香，仿佛隔着屏幕都往外冒。

看到这画面，我一点都没觉得奇怪。烟台这片海，位于黄渤海交汇处，浪急水清，孕育出来的海味本就与众不同。扇贝肥，黑蛤鲜，生蚝甜，那是刻在味道里的。跑完马拉松的人，体力透支，海风一吹，闻到那股刚出锅的鲜香，谁能忍住不凑上前啊。

我还是觉得自己运气好。视频里那些跑友是抢着尝鲜，我是被人按在座位上，一筷子一筷子喂着吃。2019年6月那次，有晓军的全家老小陪着，从白发苍苍的老人到咿呀学语的娃娃，那一桌的鲜，是带情分的。2020年3月那次，春寒料峭，晓军带我吃的那顿，是带体温的。

现在回想起来，也就这两次。2019年6月，热热闹闹的一大家子；2020年3月，冷冷清清的一条街，但只要有晓军在，海鲜就有，热情就有。海阳有晓军，海鲜就正宗。这大概就是我去过两次，却记了一辈子的原因。

尝鲜正当时

肖洪莉

秋高气爽，吃海鲜的好季节到了。渔船开足马力，不误黄金时段，能抢一网是一网。码头比鱼市还热闹，收获多的船主，脸上堆满了笑容。

瞧吧，这位胖胖的老板娘正忙得不亦乐乎，头巾蒙得严实，眼睛透着干练。报价、过秤、收款，微信到账的提示音悦耳动人。这半箱大青虾值钱啊，虾个个褪去了青涩，水灵灵的，体态漂亮，很有青衫书生气质。老板娘提溜起几只给大家看，手机镜头不约而同怼上了，还有博主开着直播，呱呱说个不停。一位客户慧眼识货，不等别人反应，一下包圆了。他说等了几天才遇见这等好货，得再买一些鹰虾，抓紧从码头发货，这些虾公子，晚上就会被端上餐桌喽。

螃蟹挺好，蟹壳厚重，蟹肉硬实，蟹脚饱满，这段时间吃胖了身子。听到几位老同志说这蟹子是好货，大家都围上去挑拣，结果有人一不小心，被蟹钳夹得嗷嗷叫。同伴帮我选了几只，晚上就能尝鲜。

嗨，多年不见踪影的乌贼也露面了！白白胖胖好乖的样子，肉质滑嫩，比鱿鱼好吃。想起小时候晒乌鱼干，大的拿去卖钱，小的留着自己吃。在火炉上烤一烤，“吱吱”冒鲜气，吃时一撕一绺，越咂摸越鲜，那味道至今难忘。

“这里有条八九斤重的大牙片，谁要？”船老板喘着粗气问。他正端着箱子，里面有一条活牙片鱼，大尾巴搭在外面还在动。“妈呀，这鱼肉多厚，真肥！”一位大妈惊呼。有一位开饭店的闻声直接上前，说他要了。一过秤，十斤半。饭店老板一边扫码付款，一边打电话招呼人：晚上来吃大牙片鱼饺子！这条大鱼能做好几个菜：生吃鱼片、溜鱼条、熬鱼块等等，关键是包饺子，配上点韭菜，肉白菜绿，翡翠白玉般组合，一咬一包汤。

另一侧，有一帮妇女把头巾、口罩捂得严实，双手飞快地从案板上分拣出鱼虾、杂物。外面围着一圈人，准备买鱼买虾的，一看到心仪的货，立刻上手，一点不迟疑。

鹰虾数量不多，多是些被叫成“白虾”的。这种虾皮薄，出肉率高，口感上虽不如鹰虾鲜，但价格比较亲民。随手买点，包顿虾仁水饺正好。摊主友情提醒，虾先放进冰箱稍微冻一下，再剥虾壳就容易多了。

大家按需选购，有人准备晒干，有人准备腌制，还有人说要鲜藏。好多人是为在外地工作生活的亲朋备货，他们说亲朋都喜欢吃长岛的鱼虾，觉得和外地的滋味不一样。也不知味蕾带着长岛基因，还是嘴巴藏着长岛密码，就认可家乡的海味。

这边看完，再去看放流船的鲅鱼、刀鱼、鲳鱼，每一条都闪着光带着彩。渔民从网上摘下来，一条条摆放，互不挤压，品相完好。鱼身硬锃锃的，鱼鳃红晕，新鲜得很。“放心吧，咱不会弄虚作假，俺是砣矶的，家里打鱼，正儿八经东西，快吃个好鱼吧。”卖鱼的妹妹主打砣矶牌，说得顾客捂不住钱包，又带走两条鲅鱼。顾客笑着打趣，得赶快回家，再转下去，下半个月生活费成问题了。

我也兴冲冲往家赶，鱼用保鲜袋包好冷冻，螃蟹直接蒸上。螃蟹性寒，放上几片性热的姜，来个互补。小火慢蒸，不用看时间，闻味儿就知道熟了，螃蟹独有的鲜气飘满屋。

红彤彤的螃蟹，看着就让人垂涎，姜汁小料备上，开吃！掂起一只，上手沉甸甸的。掀开蟹盖，满满当当全是肉，肉质紧实。咬上一口，鲜溜溜的。吃食讲究应季，早吃不鲜，晚吃价贵。眼下，正是海鲜上好的时候，尝鲜正当时！

诗歌港

大道至简

林启东

快乐来临的时候
别让痛苦知道
痛苦走来的时候
别让快乐知晓

天清了
出门拥抱阳光
天阴了
坐等雨过天晴

生活中极致的美是
简，融化在静里
最怡人的风景是
素，镶嵌在雅中

生命以简为美
爱情亦然
只要活得素雅
就能听到和看见别人无法
体味的美

有故事的果园

刘斌

下范家沟的那片山
路曾那么长，那么远
一地碎石，是它躯体的疤痕
是村民心头的尖刺

那片山搂着苹果园
新生的品种维纳斯
春花开得嫩白，秋果大又圆
少年选择回村照看

劳作时念出的诗歌
挂成了枝头的浪漫
那个冬天，少年不幸折断翅膀
诗歌和泪，盈满遗憾

他对乡土痴情眷恋
滋润着这片果园
他化作风，化为雨
盼着文友走进这片大山

那个叫明起的书记
带领村民日复一日
把崎岖啃成了平坦
这路牵着一位少年的心愿

热心的胡生，朴实憨憨
他与少年有一个约定
带着诗友走进大山、走进果园
共赴一场诗歌的盛宴

每一片绿叶就是一句诗
每一颗苹果就是一段情
让秋风在漫山果香中传唱
关于诗歌与友情的故事