



【品味轩】

# 油炸蝼蛄虾

◎崔启昌

青岛人吃海货通常有个习惯,愿意吃周边近海的。他们认为,去鳞吃的鱼,去壳吃的贝,去皮吃的虾等等都是近海的好,污染少,干净,吃着放心。集市上、超市里,你若问站在摊位跟前的商贩或服务人员各色海货的来历,他们十有八九都会说:是渔民赶小海捕捞的。这其中的“小海”,往往就是说的离岸不远的近海。

近海里的海鲜虽没有远海或深海里的品种多,但也不乏有稀罕物。像餐桌上常见的虾,譬如对虾、斑节虾、红虾、蛎虾、基围虾等等,大部分都来自近海,放少许盐,蒸或煮熟,吃起来口味都很地道。到了每年的夏末初秋时节,青岛近海浅滩中还出产一种蝼蛄虾,这种虾别的海域不常见,资料上记录的不多,而青岛人对此都很熟悉,季节到时,大街小巷的酒楼餐馆里,城里乡间的住家中,往往都会溢出油炸蝼蛄虾的香气来。

海虾的种类,据说有上百种之多。高端、名贵的当属龙虾,与鱼翅、鲍鱼齐名。其实,龙虾只有个名,肉质粗老,并不怎么好吃。龙虾头部粗大,外壳坚硬色彩斑斓,一对很大的钳爪,两根粗长的虾须,颇像传说中的龙。被抬到如此高的地位,我想一是它来自深海,平日少见;二是它跟自己的形象沾光。如今,青岛人请客吃饭,都乐意点一道龙虾,大小不考究,新鲜不新鲜也可两说着。橙红鲜艳的龙虾装在造型好看的器皿里往桌上一放,仿佛派头、大气的氛围一下子就营造出来了。至于客人们吃不吃,味道美不美,这些后来再说。

这些年,我喜欢上了一种名不见经传的海鲜下品——蝼蛄虾。蝼蛄虾青岛人俗称海蜂子。作为虾之家族的一员,缘何被人唤作海蜂子,我求解好长时间,未获答案。

蝼蛄虾每年的捕捞时间在夏末初秋,捕捞准确说海钓适合。每年这个时候,青岛西海岸的黄岛一带浅海滩涂上,都会持续上演蝼蛄虾海钓“大战”。渔民们备好织衣针样的小木条、毛笔、鱼篓等物什,往海滩上一蹲就算拉开了海钓架势。蝼蛄虾这玩意似乎很俊气,落潮后就呆在了泥窝窝里。颇有



王成彪/图

心计的渔民依其习性,巧妙地先将小木条顺洞缓缓送进深处,见木条左右摆动,即断定其中必有蝼蛄虾。抽出木条,再沿洞伸进毛笔“以柔克刚”,蝼蛄虾感觉又有“外敌”侵入,便举螯抵挡御敌,夹住毛笔上的狼毫不依不饶。哪知,这正中渔民下怀,捏住笔杆慢慢提起,但见那执著的蝼蛄虾还怒目凸睁,死钳着两撮狼毫不放呢。如次往复,听说一个人一天的潮汐间能钓四五十斤蝼蛄虾,被大小酒店抢购能换三百多块钱。

虾的品种多,但吃法单一,除去龙虾,通常就

是盐水煮,简单、有原味。也有煮后再用微波炉烘干当烤虾吃的。另外,把对虾、斑节虾、基围虾等竖刀剖开,混入粉丝末、蒜茸、辣椒、老抽、橄榄油清蒸的吃法也极受欢迎。吃蝼蛄虾既不能煮或烤,又无法加多种佐料后清蒸,唯一最好的法子就是油炸。油炸蝼蛄虾色泽橙黄、焦软适中,蘸椒盐趁热下酒、佐餐都是可口美味。听说,有外地人来青,返程时购得足量蝼蛄虾当礼,受赠者少见多怪,听其为虾,便依葫芦画瓢,照例加盐煮了上桌,结果食者吃得一塌糊涂。有些还斥蝼

【走天下】

## 黄水雪趣

◎黄玉才

又到黄水赏雪时。漫天飞舞的雪花,纷纷扬扬,像从空中抖落的片片梨花,款款落地,给土家山寨披上了一层银装,积雪如玉,晶莹剔透。

黄水国家森林公园位于重庆市石柱土家族自治县黄水镇境内,山清水秀,森林茂密,山岭逶迤,主峰大风堡海拔1934米,有“渝东雪山”之称。每当进入冬季,第一朵雪花就从大风堡主峰开始飞舞,满山琼花玉树,银妆素裹,山舞银蛇,与天际相接,呈现“终南阴岭秀,积雪浮云端”的诗情画意。在茫茫雪原赏雪、读雪、玩雪、品雪、滑雪,雪趣无穷。雪地烤羊,把酒临风,醉听飞雪,情趣无穷。骑马在林海雪原驰骋,领略北疆风光。到黄水太阳湖、月亮湖破冰而钓,千山鸟绝,品味独韵寒江雪的诗韵。穿行龙河源头峡谷,红红的火棘,像一串串红珍珠,在瑞雪中格外夺目。堆雪人、打雪仗更是顽童们快乐的源泉。

大风堡、油草河峡谷、十二花园姊妹山、摩天坡、千野草场、牛路口是赏雪最好去处。

登上大风堡主峰玉泉寺,放开嗓门大声呐喊,在雪地打滚,欣喜若狂,茫茫林海雪原,白雪皑皑,一片清冷寂静,一派琉璃水晶世界;举目望去,满山的雪松、雪杉、雪竹、雪树,玉树琼花,目不暇接,银花遍地,朦胧如诗。山林被冰雪装扮得分外妖娆,雪光夺目。银装素裹的十二花园姊妹山,随着起伏的山峦翻滚着雪浪,一直延伸到远方,12座神态各异的山峰像银柱直插云霄。在七曜山主峰摩天坡山麓八角庙旁,有“活化石”之称的“中国一号水杉母树”,如雪塔般耸立着。1992年,以此母树为蓝本,全国发行了水杉纪念邮票一套,蜚声海内外。2011年5月,该树被重庆市旅游局、林业局评选为重庆市十大树王。

【话家常】

## 孩儿时的故乡年味

◎盛乐明

退休后,经常回顾起童年在家乡过春节的欢乐时光:那震耳欲聋的鞭炮声,冲击着人们的听觉,使人振奋精神;那飘落一地火红的烟花碎屑,令人心花怒放;大人小孩穿着色彩各异的新衣裳,精神抖擞,人们走门串巷,对生活充满着自豪和希望;家家户户大门张贴着大红对联和福字,室内墙面上贴着满目的年画,使人赏心悦目;各种肉类的酱制品和油炸食品芳香扑鼻,让你心旷神怡。男女老少喜笑颜开,欢欣跳跃,处处充满着喜庆的场面,足以陶醉孩子们的心。

胶东的旧俗,农历腊月二十三小年一过,人们就置身于过年的准备工作中。年三十之前的几天,是家家户户最忙碌的日子。首先是大扫除,把家里的物件全部清污洗浊,门窗角落清扫擦洗,以干净整洁的家迎接年的到来。其次是杀猪宰鸡,请杀猪专业户来到家里,七手八脚抓猪捆绑,这时,猪不停地挣扎嚎叫,主人家的孩子和女人们一般都离开现场,避开观望自养猪的惨相,而杀猪专业户在院子里忙着剥皮、清洗。再次是做豆腐,早晨起来,人们就将头天晚上泡好的豆子,推着石磨碾细,再过滤放到锅里烧开,到了一定火候时,开始点卤水,这可是个技术活,放多了卤水豆腐容易变老又有苦味,放少了又太嫩难以压成块,这要边点卤水边看豆浆的变化情况,视情而定,点完卤水后,要盖好保温一段时间,待形成豆腐脑状后,再舀到铺了包袱的竹筐里,放上盖子,进行压实。另外是家家户户开始做枣饽饽(大馍)和各种花样的面食,面食点上食品色后,格外讨人喜欢。特别是要做几个猪头状和蛇状的面食,放在锅台上和粮仓及面缸里,这寓意着年年有余越吃越有。在过年的前一天,一般是煎炸各种面食、肉丸子、豆腐丸子、油条等食物,品种齐全。那时候,没有冰箱、冷柜,烹制的食品多放在大缸、小瓮和纸盒里,藏在阴凉处,直到二月二龙抬头,储存的食品基本享用殆尽。

终于到了年三十,家家户户准备一桌上等菜肴,全家人围坐在一起喝酒叙情庆春节。上午家中老者还要小心翼翼地请上宗谱,好菜好酒摆放供桌上,先敬老祖宗。大年初一凌晨早早起床,挨家挨户磕头祭拜,先拜天地和已逝的长者(即:宗谱),再拜长辈。

我爷爷早年去世,每逢春节,奶奶都在老宅和叔婶一起过。她席炕端坐,与前来拜年的人们寒暄,迎送着一拨又一拨贺年的乡亲,并送给孩子们一个个红包。

我小时候,父亲在外工作,每逢春节,他都要在单位值班。所以,我在家乡过年多数是和母亲、姐妹们一起过。自然放鞭炮、摆供品、挨家挨户去拜年,就是我这唯一男孩子的事。凌晨三四个点起床,放完鞭炮就跑到奶奶和叔叔家拜年,而后跟着大人们再一家一户地拜,直到天亮才回家吃饺子。拜这一大早晨年,我也能收入三五元红包钱,这是孩时最欢乐的事。但过了初三,都要交给母亲,因为她也要送给别人家中来拜年的孩子红包。

上世纪五六十年代,农村还不够富裕,集体收入也不多。但村民对烈军属、老党员还是很关心的。自我记事起,每年过了小年,村党支部就组织村民们,慰问烈军属和老党员。敲锣打鼓给烈军属挂光荣牌匾,召开茶话会,发放慰问品和张贴对联等,我们这些孩子们就跟在大人们后面看热闹,有时大人们还能给块糖和几颗花生吃。看到这些情形,我脑子里就有了“还是当兵做英雄好”的观念。

当时,农村文化活动开展得很热闹,一进入腊月门,村团支部就把有点文艺细胞的村民们组织起来,排练戏剧节目。年一过,各村就相互交流演出,戏剧都是老百姓喜闻乐见的节目。那时候,戏台子都是露天的,每天傍晚,我都拿着马扎子、小板凳先去占块靠戏台子近的地方,到了开演时,全家

人坐在一起看演出,时不时发出“哈哈”的笑声。在稚嫩的视野范围里,到处洋溢着喜庆欢乐的景象。在上个世纪六十年代初期,农村还没拉上电,村里晚间集体活动大都是用汽灯,家庭照明都是用煤油灯。手电筒属于高档奢侈品,能有个手电筒是大家期盼的事。在夜路上,看到谁打着手电筒,无比羡慕。有的孩子手里,拿着花灯笼,里面放一个小杯子,放入棉花捻,再装满油脂,夜晚点燃,孩子们相互比赛着谁的灯明亮,谁的灯点得时间长,那种自豪感足以满足孩子们的好胜心。也有的孩子拿着家里自制的花灯,主架用秫秸秆扎制,外面糊上薄花纸,里面插上蜡烛,夜晚点燃分外明亮,这些花灯,虽然大小不一,孩子们提在手上也会兴奋无比,喧闹欢腾。

除夕已过,人们就忙着出门给亲戚拜年。胶东流行着“初一初二拜姑姑,初三初四拜丈母”之说。除夕已过,我就拿着母亲给我准备的礼物(一般都是面食、罐头和水果等),跟着大人们去拜姑姑。我大姑、二姑的家离我老家都是十多里路,又是山区。那个时候,家中没有自行车,只能步行,走累了就休息一会。记得有一次,路过松树林子,在离姑姑家不远的地方看到了一只狼,我们几个小孩吓得快哭了,叔叔很严肃地叫我们小孩子在前面跑,他在后面捡了一根树棍,边走边注视着狼的行踪,我们一直跑到姑姑住的村头,狼才偷偷溜走了。就是这样,每年过春节,我也愿意去拜姑姑,因为在姑姑家能吃上两顿好饭。初三我又去拜外祖父、外祖母,初五开始又要到其他亲戚家拜年。有时候,我还要在家迎接亲戚们的到来。一个正月都是在欢快喜悦的气氛中度过。

如今,老人都相继去世了。我也步入了老年人的行列,回味起童年在家乡过春节的生活,心中还是那么留恋和喜悦。那时生活虽没现在这样丰富多彩和高档,但心里却是甜甜的……

蝼蛄虾“食之无味,弃之可惜”,生生让美味蝼蛄虾蒙了羞。

油炸蝼蛄虾不是简单地放油锅里翻滚几个回合那么容易。选材要用鲜活的,要先剔除头尾壳多无肉的“多余”部分,最好把虾爪也统统去掉,只留壳薄而脆,虾肉稍多的脊背长段。清洗后,用细盐微卤,沥干水分。下锅油炸时,蘸以少量干面粉油锅亦文火慢炸,防止外糊夹生。待到蝼蛄虾段通体呈出橙黄色后出锅,空干余油装盘,撒拌椒盐。如此这般,烹饪工艺少说也得七八道。

蝼蛄虾穴居于浅海及海湾低潮线附近的泥沙中,掌握要领,钓捉非常简单。别看这类海鲜下品相貌丑陋狰狞,所含的营养成分与上得大台面的其它虾类不相上下,因此,一家人炸上一盘,或有朋自远方来时点这么一道菜,既实惠,又解馋,还不跌份儿,想来,这油炸蝼蛄虾确是一款美味可啖的上佳菜肴。

在青岛,如若季节合适,吃油炸蝼蛄虾大小酒店普遍都容易,青岛人大多都好这口。有年正月初,一位重庆的战友到青岛旅游,重庆离海远,点菜时,我特意多弄了几道海鲜,想给这位南国来的老战友解解馋。酒店老板极热情,向我推荐油炸蝼蛄虾。我纳闷,夏末初秋的海鲜怎么大正月间就上了餐桌了呢?酒店老板说这全依仗了先进的保鲜技术。还觉得物稀为贵哩,哪料这位久未谋面的战友说,在重庆常吃,青岛人开的海鲜馆里普遍都有。前些年,我随团去甘南藏区观礼,在拉卜楞寺附近的饭店午餐时,我惊奇地发现了油炸的蝼蛄虾。一问方得知店主在青岛当兵多年,得知他回乡后从事餐饮业,在青岛的战友经常想方设法给他递送海鲜,其中就包括他本人百吃不厌的蝼蛄虾。

一种吃物是否受人青睐,这其中主要看它自身的营养价值,再者就由烹调方法决定了。像蝼蛄虾这类小玩意儿,比之龙虾、基围虾等等,确是不足挂齿。不过,蝼蛄虾有足够的营养成分,加上油炸做法得当,受青岛人以及更多地方的食客欢迎就见怪不怪了。

【诗词赋】

## 与年有关的记忆

◎胥进光

年是扳来扳去的手指头  
 是祖母烧出的一桌  
 香透了岁月的年夜饭

年是拜年时被转晕了的羊肠道  
 是烫热了手心的压岁钱

是吱吱拔节的身高  
 是不肯回头的单行线

年是水饺里被咬破的那一枚硬币  
 是抢到车票时  
 落满风霜的笑脸

是摆渡聚散的码头  
 是孵化乡愁的摇篮  
 是比毫米还要精确的地图  
 是永不迷路的驿站

年是累月失修的家谱  
 是天人对话时的谶言

是翻炒着喜悦的忙碌  
 是搭载着别离的团圆

是悠长的回味  
 是火辣辣的期盼

是一挂喂饱了火药的鞭炮  
 只等着我去  
 小心翼翼地点燃

## 钻石婚抒怀

◎李景亭 李桂月

斗转星移一瞬间  
 青春已去成耄耋  
 儿孙绕膝满堂转  
 家庭和睦睦无边

年老赶上好时代  
 衣食无忧乐悠哉  
 社会飞速向前进  
 内心感谢党的恩

年老体弱是常态  
 疾病共存不言败  
 自尊自强度晚年  
 知足常乐活愉快

光阴一晃竟耄耋  
 如今方知岁月短  
 好好珍惜这份缘  
 祝福大家都平安