

人在旅途

大连的海鲜味儿



去大连考游艇驾照,住了半个来月,每天都是白天学习,早上、傍晚带儿子深度游玩,体验海滨文化和自然风光,品尝让人无法自拔的海鲜。

—

夜幕降临,我们走出周水子机场,南风朝着太平洋西北岸拂面而来,丝丝凉意中,夹杂着一点儿咸鲜。在城市深度旅游,我喜欢住老城区,这次也不例外,我们选择了胜利桥附近的青年公寓。胜利桥北便是俄罗斯风情一条街,街的尽头是达里尼市政厅旧址。大连著名作家素素曾这样形容这里:在小渔村与近代城市之间,它是一道时间的篱笆,一边是大连的前世,一边是大连的今生。而我却把它看作是大连的原点,不管大连今后走多远,都不要忘记当初是从哪里出发……

办完公寓入住手续,发现此处为上海路与功勋街交叉口,交通十分便利,周边是遍地开花的烧烤大排档,有店面房,也有街边摊,到处充满着海鲜烧烤独特的香味。当晚,我们选择了一家离住所比较近、灯火通明、食客爆棚的海鲜烧烤排档,开始自己的夜宵。羊肉串、烤生蚝、烤韭菜、烤鱿鱼须、水煮花生……口味很合适,尤其是烤生蚝,性价比很高,20元半打,虽个头不大,但味道鲜甜。

回到公寓,正好遇上老板闲坐在门口,我们就从夜宵吃生蚝开始唠嗑。我们说的生蚝,是他们大连人挂在嘴边的海蛎子,在大连流传甚久的一句话便是:住在海边,现捞现歹。这里的“歹”便是大连独具特色的“海蛎子味”,也是大连的方言。从大连海鲜唠到足球,从足球唠到万达,唠嗑唠到深夜,仍然意犹未尽,第一天就让我感受到大连的市井气、生活气和人情味。

白天在游艇驾校里学习,中午由他们提供盒饭,以东北菜为主,锅包肉、炖粉条、烤鸡腿、地三鲜、尖椒干豆腐等,我和儿子总体还是比较喜欢吃的。晚饭和夜宵都是自己去寻找美食,我们偏向选择鲜活海鲜,尤其是大连特色海鲜,吃得比较多的是生蚝、海胆,也吃了几次海肠和鲍鱼。夜宵点生蚝比较多,性价比实在太好,20元最少4个,一般都有6个。海胆价格有点小贵的,但抱着“来大连不吃海胆,会直接损失一个亿”的心态,好几天的晚饭,我们还是点了几种不同做法的海胆。

二

海胆海鲜烩饭,烩饭的“饭”是蛋炒饭,饭上加入大蚝肉、虾仁、海胆,浇入海鲜汁,烩饭上不同海鲜呈现出有美感的层次。烩饭拌开的时候,海鲜汁将每一种食材都紧紧裹住,真是鲜上加鲜,口感鲜而不燥,海胆鲜甜绵香,入口即化;大蚝肉和虾仁新鲜Q弹,与海胆非常搭,越品味越有味道。

在海鲜餐馆里,我们发现海胆其实有不少种类,马粪海胆、紫海胆、黄海胆等。吃得比较多的是紫海胆,通体黑紫色,带些褐色,浑身长着锋利、辐射状黑色芒刺,形似黑铁锅,因此大连人给它起了个“刺锅子”的俗名。打开紫海胆,发现海胆里面瓣厚实丰盈,有些大连人喜欢剪开紫海胆盖子直接生吃,我们出门在外,怕吃坏肚子,吃了“海胆蒸蛋”。海胆蒸蛋其实就是把海胆和鸡蛋做在一起,把海胆盖子打开后,灌入蛋液,蒸制而成,滑嫩的蛋液,配以海胆的独特鲜甜,形成了馥郁清香、爽滑鲜嫩的特点,仿佛在品味着大海的温柔和奇妙。而海胆水饺是另一种风味,一边是Q弹

李海州 文/摄



筋道的面食,一边是海味的鲜甜,直接给了味蕾一次双重体验。用海胆做饺子,感觉很奢侈,我们两个人吃个八分饱,花了200多元,海胆饺子馅,基本还是肉末为主。

海肠,在来大连之前没品尝过,甚至从来都没见过,还是游艇培训班里本地朋友推荐的,他建议我们可以品尝一下“海肠捞饭”,来到大连不吃海肠,就相当于你没吃过海货!

在体验海肠捞饭前,我百度了一下,看了几张图片,烧熟的海肠,有点像猪的小肠。我在美团上找了一家评价最高的店铺,直接杀过去,点了海肠捞饭。在上饭的间隙,我观察了活的海肠,浑身无鳞无毛刺,蠕动起来软乎乎,形似海中的大蚯蚓。海肠捞饭的口感是又脆又香,Q弹得很。后来发现,在大连,海肠也是百搭菜,有菜炒海肠、生卤海肠、芸豆炒海肠、软炸海肠、盐爆海肠、油泼海肠、土豆条炖海肠、海肠饺子……

三

在大连期间,有两次聚会,上桌的海鲜,有几道让我印象深刻。

当我们学习过半的时候,游艇驾校齐校长,请二十多个同班同学聚餐,地点选在了大连知名海鲜老店的最大包厢“总统房”,二十多个人一大桌,大连海鲜至少占了一半,其中一大盆海参让我很震撼。在我印象中,海参是比较贵的,在南方一般做炖品或汤比较多,这次是一大盆“红烧海参”,目测至少有三四斤,这种豪气也许是东北城市的特质,在粗犷的背后是义气和豪情。

为了庆祝我游艇驾照考试顺利通过,大连帆船帆板协会陈会长很客气,邀请我聚聚,地点选择了他协会附近的一家家常菜馆。我们赶到时,他在喝茶吃虾片,招呼我先品尝虾片。虾片我很熟悉,以前逢年过节,我们常常吃。经陈会长介绍,原来我们童年记忆的虾片,基本源自大连。虾片刚油炸出来,形如塑料,薄而透明,香酥可口,有虾的味道,很美味。餐桌上,还上了一盘“杂拌鱼”,同舟山的红烧杂鱼,里面有一条四五两的黄花鱼、半斤左右的鲳鱼、两条黑鲷鱼,还有一条鲶鱼,绝对是硬菜。杂拌鱼以前多用些不值得挑拣的杂鱼,现在都用上了好鱼,自然滋味鲜美。

离开大连前夕,我跟儿子还吃了一顿有特色的“蒸汽海鲜”。《舌尖上的中国》里有一句看似平常却深刻的旁白:高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式。守着这些好原料,你也甭浪费食盐味精、姜片大葱,直接上锅蒸就完了。在这家特色餐馆里,我们点了鲍鱼、生蚝、夏夷贝、花蚬子、白蚬子、大虾、黄花鱼。除黄花鱼经过处理加了调料外,其他上来都是鲜活。我们就把这些扔到桌子上的蒸锅里,欣赏着蒸锅里的海鲜,当半熟未熟时,阵阵鲜味儿在空气中迂回婉转,那感觉,恰似“花看半开,酒饮微醺”。时间到!揭锅!舌尖儿和胃口瞬间沦陷,抛开优雅,摆出阵势,开始品尝原滋原味的海鲜,评价就两个字“嫩鲜”。

我长期生活在温州和舟山,是吃海鲜长大的,对海鲜一向挑剔,这次大连深度之旅,让我充分认识到,大连海鲜真的不错。其中品质好也有原因的,大连地处北纬39°,黄渤海交汇,自然饵料丰富,海水水温低,海鲜生长周期长,得天独厚的海域,造就了高品质海鲜。在我眼中,大连味儿就是海鲜味儿,每一口都散发着大海的味道,如同海洋的灵魂在舌尖跳跃。

生活滋味

八月安好

周江川

八月,秋凉要来了,还有桂花和十五。今年,阳历是八月七日立秋。和这人间仿佛隔离了一个多月,除了上班的电脑旁,就是家中的电脑旁。外面的世界在窗外自由地生长,毫不理会夏日阳光的肆虐,也忘记了我春天欣赏它们的目光。

傍晚,夕阳的余晖将天空染成了橙红色,整个世界都被镀上了一层金色的光芒。我感觉可以出去走走,让近乎快要锈掉的血液吸收一点新鲜的空气。

楼下的风是温柔的,没有前几日热浪的感觉。骑上小电驴去看看海吧,东海的海岸线离我千米有余,很久没有近距离亲密接触了。热浪把我和海隔开,海永远在那里,而我却被烈日阳光给胆怯到了!

不承想,十字路口,红绿灯下,我首先看见了“夏日的沧桑”,大海一样的沧桑。

黝黑的皮肤,只要是裸露在协警制服以外的肌肤,都是黝黑的,黑得发亮、发光。他冲我笑笑,举起手中的小旗,示意我可以过去了,绿灯亮了。

我没有转动手中的电把手,我想多看几眼眼前的微笑。

我假装在检查我的小电驴,低下头没有理会他再次的示意。他的目光离开了我,望向对面的车流。

他的目光很犀利,就像中午浓烈的阳光。胸前挂着一个口哨,右手举着一面小旗,左手随时准备着挥舞出去,做一个优雅的“制止”动作。

满面黝黑,表情耿直,他干枯的嘴唇没有一点点对生活的抱怨,很坚强、很倔强,也很男人!

他站得笔直,嘴角有一丝丝微笑,我感觉这一丝丝微笑是从内心涓涓流淌出来的。或许是因为烈日马上就要西下,一天的执勤任务很快就可以画上句号;或许是因为立秋之后的微风,不像往日炙热而无情;还有可能是因为今天是周末,他在想回家该给孩子买点什么!

我突然有种心酸的感动,“这是谁的父亲,谁的儿!”在烈日下奋战了一整个夏天。我感觉他是一名“英雄”,高大又普通。

我站到了海的面前,它还一个月前的模样,波光粼粼,悠闲自得,深邃而又浩瀚,海浪在拍打返航的船只,似乎是在呐喊着什么。

岱山仙岛,八月开海,海鲜来了。

一筐筐的海鲜从渔船上卸载下来,我没有去欣赏海鲜“活蹦乱跳”的舞姿,我在观察渔船上下来的渔民。

晚霞还没有完全退去,天明亮得还可以看清楚他们脸上的笑容。金灿灿的阳光轻轻地洒在他们的脸上,他们的身躯被余晖勾勒出坚韧的轮廓,黝黑的皮肤在夕阳下泛着微光。

黝黑!我又看见了黝黑!

海边的黝黑包含着满载而归的喜悦,显得疲惫而又满足。他们一筐筐地往岸边运送海鲜,我感觉他们的步伐在逐渐加快,这是想家的“步伐”。海上漂泊了数日,今日归来,除了满船的收获,就是归心似箭的步伐。

八月安好!

无论是在烈日下,还是一望无际的大海中,总是会有黝黑的面孔为了生活或工作拼搏、战斗,我向他们致以崇高的敬意!