

作家频道

海水正蓝

张毅



插图 阿占

最早读德国诗人海涅《宣告》中的诗句，他笔下的波浪之美让我难忘：暮色朦胧地走近，潮水变得更狂暴，我坐在岸边观看，波浪雪白的舞蹈……海涅年轻时爱上了自己的表妹，但表妹后来却嫁给了一个有钱人，失败的爱情在他心里留下了悲伤情感。海涅在哥廷根大学获得博士学位后，曾去北海的诺得奈岛散心，并在那里写下了《北海》组诗，这是其中一首。

某年中秋，我在帆船基地看黄海的中秋之月。那时奥运帆船赛刚过去，帆船静静停在泊位上，桅杆倒映在海水里。我们到达海边时，一些摄影爱好者已架好相机，他们是来拍海上圆月的。黄海的波浪从远处涌来，带来阵阵涛声，海是暗蓝色的，附近的灯光也是暗蓝色的。一会儿，一轮圆月从海面慢慢升起，月亮下半部分湿漉漉的，仿佛沾满海水，海面渐渐明亮起来。一艘货轮从月亮升起的海面驶过，海水轻轻波动着。月亮越升越高，海面落满了月光。那是我见过最美的“海上生明月。”

在对城市的理解中，我更喜欢港口城市。斑驳的客轮，暖暖的汽笛，从窗口即可望见宽阔水面上低飞的水鸟。港口使城市动静结合，不停来去的客轮使情感添了些离愁、牵动与怀念。很早去上海时曾坐过一次客轮。那艘客轮有些旧了，船体锈迹斑驳。大概因为雨季，甲板新刷了油漆，有一股刺鼻气味。我在北方长大，平时都是坐火车出行，很少有机会坐船，脚踏在甲板上，觉得天摇地晃。不久，船舱坐满了来自四面八方的游客，顿时四周一阵嘈杂。随后，船尾传来柴油机低沉的轰鸣声，客轮慢慢离开码头，岸边的建筑仿佛默片镜头，从灰色背景下渐渐隐去，当时意识里出现了瞬间的混乱，分不清是建筑在后退，还是船在前行？汽笛在雾中“呜呜”叫着，心中陡生一种茫然。客轮进入大海时方才懂得什么叫沧海茫茫，什么叫孤旅无涯。在落日即将没入海面时，大海被夕阳染成火红的颜色，突然感觉生命的悲壮与美丽，那个意象一直留在心里。太阳照在甲板上，光线逐渐减弱。一群海鸟逆风飞来，它们在海面变换着队形，仿佛移动的星座，它们不断把叫声撒

落在寂静的大海里。

海洋美丽而辽阔，同时也充满未知。当年，我的工作单位和海只隔一条路，夏天午饭后，常和同事在办公室换上雨衣，一起往海边走去，我们沿岸边的石阶进入海水。海面漂着一团团褐色水沫、渔网的浮标和漂流瓶，还有丝絮般的海草。几只伞状水母在海上游动，游泳时必须躲开这些看起来漂亮的水母，因为它们分泌一种微毒的液体，对人体有害。有一次，我从浅水往深处游去，当游过“鲨鱼网”后，发生身边人越来越少，海蓝得使人恐慌。一只大水母朝我游来，我往四处看去时，发现周围有许多水母在游动，一种恐怖突然袭来。我转身快速往岸边游去。

这座城市有一个特别群体——海员，我一直把他们叫“水手”，水手在船上等级最低的海员，平时负责甲板清洁保养，包括敲打船锈、上油漆和船靠岸时调整缆绳等杂活。我有一个水手朋友，他经常随船往来于东南亚沿海国家，他在船上见到过鲸鱼列队从海上游过，他喜欢大海和航行，他无数次经历海上的风暴。

我小时候喜欢口琴。放学后，常在路口听一个师傅吹口琴。那个师傅是个配钥匙的，四十多岁，阔脸膛，两只眼睛有些忧郁。他每天在路口摆开一个工具箱，坐在马扎上给人配钥匙。他有一双灵巧的手，不光会配钥匙，还会修伞、修拉锁、修手提包、修钢笔，重要的是他会吹口琴。平常，师傅没事时就掏出一只口琴，在街头轻声吹着。一次，师傅吹了一曲《我爱这蓝色的海洋》，我听着，觉得自己随着口琴声来到一片海上。那时我很想有一只口琴，但却买不起。一次，那个水手朋友出海前送给我一只口琴，那是一只“布鲁斯”口琴，是他在一个欧洲港口买的。在欧美国家，人们称“布鲁斯”口琴为民谣或蓝调口琴，那只口琴有十个琴孔，音色纯美中略带忧郁。

一年夏天，那个朋友出海再没回来，他最终被风暴留在了海上。他去世那天，我一个人在礁石上看海。那也是一个初夏，海面上雾气初现，海水正蓝。望着波浪从远处涌来，突然有一种难以言说的伤感。

城市秀场

闲话胶东菜

王开生

传统鲁菜分为济南派和胶东派两支。

济南菜，如敦厚朴实的山东大汉，沉稳内敛，以烹制内陆菜见长，尤擅汤菜，代表菜有九转大肠、糖醋黄河鲤鱼、糟溜鱼片、汤爆双脆、爆炒腰花等，辐射泰安、德州、聊城等地；胶东菜，地出沿海之烟台、威海、青岛，如灵慧可人的山东小嫚，轻松活泼，以调理海鲜为强项，兼顾内陆菜。青岛菜脱颖于胶东菜，后来居上，自立门户，是胶东菜中的旗舰、风向标，亦好比是山东小嫚中的摩登女郎，为胶东菜的与时俱进，贴上了创新时尚的标签。

胶东菜的前身称“福山菜”，发源地是烟台福山，时称“福山帮”。清末至民初，京城宫内鲁菜御厨，“福山帮”居多数；市肆中著名的菜馆“八大楼”“八大居”，绝大多数是鲁菜馆子，以“福山帮”经营者为最，居首的便是“东兴楼”和“同和居”。梁实秋曾写到，“北平的饭馆几乎全属烟台帮，济南帮兴起在后”。“福山帮”“济南帮”的走红直接或间接地催生了后来“京菜”的成型。饮食界普遍认为，京菜是以鲁菜为底子，融合清真菜和满蒙饮食体系两支，兼收并蓄津冀晋部分菜系及少量南方菜，杂糅而成。这当中，鲁菜的贡献不可小觑。

“福山帮”精明能干，善于经营，勤动脑筋。上世纪二三十年代，京城之外，鲁菜重镇青岛的三座餐饮高档馆子如顺兴楼、聚福楼和春和楼，前两家均源自烟台福山，“福山帮”在岛城一时风头无两，为后来青岛菜饮食体系的发展成型，奠定了基础。

曾经有一种说法，“福山帮”厨师烧菜叫好的诀窍在于独门绝技。烟台素来盛产一种小海鲜，曰“海肠”，细管筒状，其味之鲜美，碾压它类海鲜，福山人擅将海肠干制后，磨成细粉，装入调料瓶中，厨师烧菜时偷偷添入，秘不示人。在未发明味精的饮食时代，此招成为“福山帮”厨艺成功的杀手锏。

胶东菜中有一类海鲜，因其小众和高端，难见于普通餐桌，却在美食江湖上，留有神话般的传说。

乌鱼蛋，海洋美食名品。梁实秋先生在《雅舍谈吃》中有专门介绍的短篇《乌鱼钱》。只不过梁实秋先生将其误认为是墨鱼的子宫罢了。乌鱼蛋是墨鱼的缠卵腺。水发之乌鱼蛋，外表似山鸡蛋，其内呈薄片状粘连在一起，费上功夫，将其一片片剥离，便可余汤。漂浮在汤中的乌鱼蛋薄片，如浮起之古钱，雅称“乌鱼钱”。酸辣乌鱼蛋汤，既是胶东菜的经典名品，亦是国宴的首选汤菜之一。

“更有诸城来美味，西施舌进玉盘中”。这是清代郑板桥在做潍县县令时所咏的《潍县竹枝词》。西施舌，是青岛地区海鲜中的贵族。其形如大蛤，上尖下圆，光滑饱满，肉质洁白软韧，入口爽滑，鲜美无敌。

《本草从新》记载，西施舌“补阴、益精、润脏腑、止烦渴”。原青岛胶南县泊里镇所产，品质上乘，秋季多产，以深冬所采挖者，最为肥美。

1972年8月，柬埔寨西哈努克亲王首次访问青岛，受到岛城万余名群众的夹道热烈欢迎，盛况空前。此前，西哈努克亲王曾到访过上海、杭州、苏州、济南等地，他对中国美食非但相当谙熟，亦是位实打实的国际美食家。主办方组织烹饪大师精心设计了欢迎宴会菜单，除传统鲁菜大菜“通天燕菜”“鸳鸯鱼翅”之外，一道地方名产“芙蓉西施舌”，受到见多识广的亲王的高度称赞。余之“原壳鲍鱼”“烩全蟹”等创新菜，也成为日后青岛菜的优秀代表菜。

无独有偶。事隔月余，日本首相田中角荣首次访华，开启中日邦交破冰之旅。来华前，田中角荣做足了各方面功课，包括美食。据说他查阅清宫食谱，发现名曰“西施舌”之食物，未曾见过，遂婉转提出请托，欲来华一尝为快。任务下达后，原胶南县泊里镇大岚村的村民，连夜下海采挖，并趁鲜运往京城。此菜名曰“余西施舌”，其最讲究的吃法，是只选取西施舌大半个舌尖之肉，以高级清汤和原汁煨之。余之内脏等皆舍，方达味之极致。另佐以竹荪、菜心点缀。此亦是国宴经典菜式之一。

说起来，西施舌在质地上并不算名贵食材，当归于小海鲜范畴，此物对生长水域、海湾、滩涂、水质要求极高，且产量稀少，不可养殖，遂物以稀为贵了。

经年之秋，我曾在海滨某地吃过一回“原汁西施舌”，连壳带肉浸在汤盅里。西施舌入口牙碜，令人败兴。非但可惜了一碗鲜汤，还白白唐突了西施美人。美食若烹调失法，实在是暴殄天物，大煞风景。

冰轮中有一只喜鹊
飞来飞去

诗坛新作

隋同玄

弯弯的新月
悄悄地爬上枝头
不小心
惊起一只熟睡的喜鹊
水洗过的月亮
水晶般的弯钩
透亮得让地球人
心醉了千年万年
惊醒的喜鹊
望着如钩的明月
宛如玉树枝头
群星环绕如叶
点点银光闪烁
喜鹊也是醉了

似梦非梦
抖抖沾着露水的羽衣
衔起一根树枝
乘着微醺的春风
向那皎洁的琼枝飞去
我要把新巢建在那里
为寂寞的广寒宫
送去无尽的笑声
伴着玉兔嫦娥
伴着吴刚金蟾
让地球人再望月亮的时候
冰轮中有一只喜鹊飞来飞去
心生欢喜
喜庆洋溢