

阿根廷荷兰的华丽碰撞



郝忠波

阿根廷与荷兰，我最喜欢的两个国家队，同时打进本届世界杯四强，但要在半决赛提前厮杀。我的心情是既兴奋又纠结，真的很纠结……

在足坛史上，阿根廷与荷兰都是人才济济、球星云集，我最喜爱的是巴蒂斯图塔和范尼斯特鲁伊这两位锋线杀手。追溯到从前，马拉多纳和克鲁伊夫当然是两国足坛的领军人物。回到世界杯赛场，以黑马横行开篇，以豪门内战收尾，这是本届世界杯的特点。从原点划出一道毫无规则的抛物线后，那线条又收回到原点上，半决赛最终出现豪门对战。阔别世

界杯四强席位长达24年的阿根廷队终于又回来了！如果阿根廷夺冠了梅西就会真正成为大满贯，成为当之无愧的球王！而且阿根廷出来这么一拨天才球员，梅西、阿圭罗、迪马利亚、伊瓜因……他们正处于黄金年龄，如果这次不夺冠，下次夺冠不知道要等到何年何月，而且也讨厌再听到《阿根廷别为我哭泣》这首歌，哭得太多也该笑笑了！都说阿根廷队是世界强队，这支崇尚技术、打法华丽的队伍从来不缺人气，我知道央视名嘴白岩松是最爱阿根廷，无论是在中国，还是在世界其他地方。但是，如果你是一名90后的球迷，你在本届世界杯前却根本不可能见证过阿根廷队挺进四强的荣耀。对于阿根廷来说，此役是一场真正的硬仗，此前的所有对手，伊朗、波黑、尼日利亚、瑞士和比利时，不论是经验、打法以及教练和球员的心理承受能力，都与阿根廷不在一个级别上。

再说荷兰，所谓的“四大天王”罗本、斯内德、范佩西、范德法特都是我喜欢的球星！虽然范德法特因伤缺席，但还有亨特拉尔和老将库伊特。而且如果这次荷兰能夺冠将成为世界杯冠军俱乐部新成员！上届世界杯给我印象最深的是斯内德的眼泪，他几乎凭一己之力干掉了巴西，最后却没能夺冠。世界杯加上欧冠的表现，当时斯内德本该荣获世界足球先生。斯内德年龄不小了，这届世界杯将是他们这一拨球星的绝唱。荷兰人对任何对手都不会特殊对待，但从小组赛里就场场都是硬仗，荷兰队现在肯定很疲倦，如果有什么能影响到荷兰人，那就是身体的疲惫。好在荷兰人的身体条件不比德国人差，而荷兰的老将们，其实也就30岁左右，只是经历三届世界杯而已，因此虽疲倦，调整好的话对于比赛的影响并不大。终究要淘汰一支球队，想想两队本次交手的看点吧。潘帕斯雄鹰阿根廷和橙衣军团荷兰在从



东南三菱烟台润东旗舰店 销售热线:0535-6653030

1974年开始的40年里一共交手9次。尽管全攻全守的荷兰人取得了4胜3平2负的优势，但是两次失利中就有一次将世界杯冠军拱手送给了阿根廷人。属于仇人见面分外眼红的本场比赛，势必成为本届世界杯淘汰赛阶段最为赏心悦目的一场大战。因为攻击线火力最为强大的荷兰人遇到了火力同样凶猛梅西领衔的阿根廷人。两队的实力应该是在伯仲之间，但这一次阿根廷似乎离马拉多纳带领阿根廷队捧杯时的境遇相差太远。伤了天使迪玛利亚的阿根廷人如何抵抗罗本、斯内德、范佩

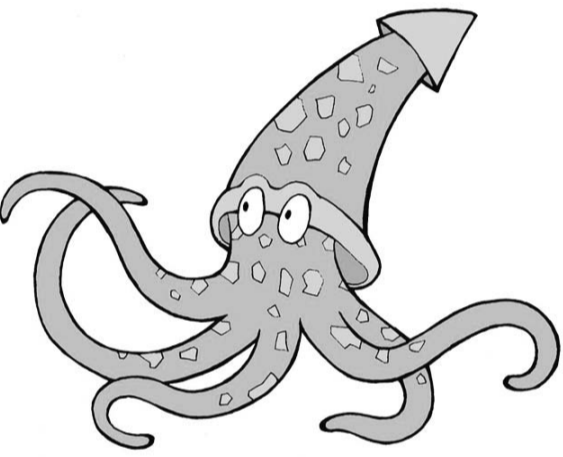
西、亨特拉尔们的轮番进攻，阿圭罗火线复出是否会是本场比赛的英雄，将是最大的看点。一支运气护体的美洲球队，迎战一支打破规律的欧洲球队，阿根廷主帅萨维利亚应该明白，运气到半决赛就结束了，剩下的必须依靠他的战术和球员表现；不过，八强战里伊瓜因的入球预示着阿根廷从运气走向状态复苏，对于此役来说，两队在比赛中的对抗将会非常激烈。两支最爱的球队，期待他们在半决赛的精彩表现吧，希望获胜者会拿到最后的冠军！

盐花八大蜆

田长尧

盐花八大蜆在老黄县有着悠久的趣吃史，早时没有精盐，人们把大粒海盐捣碎，捣成小颗粒，但不是末，所以称盐花。八大蜆是煮熟的，吃是整个吃，先用手抓起八大蜆，然后将八大蜆滚圆的大肚子在盐花上蘸一下，张开大口咬之，细嚼慢咽，皮嫩肚香，吃完第一口再蘸盐花吃第二口。正常情况下，两口就可以吃完大肚子。尔后，再蘸盐花吃八条腿。八大蜆腿又良又韧，很有咬劲，很难嚼得稀烂，一般嚼到小豆粒大小就咽下去了。八大蜆肚里的东西分两种，一种是一肚子籽，蘸盐吃之非常香；一种是一肚子墨，蘸盐花吃非常鲜美。盐花八大蜆，应该说是老黄县庄户人的独特趣吃，周边县乡很少见此吃法。及至今天，趣吃大交流、大传播，外县人也尝到老黄县人吃得猛烈和滋润。尤其是外地人，没见过大海的人，第一次到海边吃盐花八大蜆，很难适应，很难吃下。我接待过好多北京客人，特别是女性，她们见到盐

花八大蜆，一问叫什么名，二问怎么吃。当她们照老黄县人的吃法，蘸上盐花，一口咬下半个八大蜆肚子时，墨汁即从嘴角流出，用手一抹，见纤手墨黑，又瞅一下咬开的墨黑的八大蜆肚子，十个有八个要吐掉嘴里的墨汁，严重的还引发恶心呕吐。老黄县庄户人吃盐花八大蜆，是很有讲究的，一是八大蜆必须是新从海里打捞上来的，活着下锅煮，不吃死的，不吃“口”不好的。虽说“臭鱼烂虾，吃饭冤家”，但八大蜆如果是死的，其腥臭味难闻，根本吃不下去。二是煮熟的八大蜆，必须不破肚皮，色泽鲜艳，外皮亮滑。当然，口不好的八大蜆，煮出来一般都破皮；没有煮八大蜆经验的人，也会煮破皮。所以，若想煮出皮亮色艳的熟八大蜆，第一要鲜活的，第二水中要放适量盐，第三必须水开时下锅，要烧三个开，点两次水，像煮饺子一样。三是煮上三个开的八大蜆，要捞进冷水中，用手将八大蜆腿对搓，搓掉腿吸盘上的鳞状东西。黄县人请客，或家宴、或饭



店，一般都少不了盐花八大蜆这道菜。旧时，黄县集市有专门卖盐花八大蜆的商贩，商贩挑个担子，一头是水桶，装着水和煮熟的八大蜆；一头是一个筐，或放板、或铺白布，上面有空盘和装盐花的小碟，嘴里喊：“卖八大蜆来，新出锅的八大蜆，又嫩又香又便宜，吃吧吃吧！”买者自己从水中挑选，卖者将其夹到空盘里，买者蹲在筐边，抓起八大蜆，蘸着盐花，美滋滋地吃着，是干吃，没酒、没水、没干粮。八大蜆这玩艺很怪，只要“口”好吃，吃得再多，也不涨肚或拉肚。八大蜆是老黄县人对其的土称，其学名叫乌贼鱼，亦称墨鱼、缆鱼。据说它爱吃乌鸟，每

天浮于海面，乌鸟见到它以为它已经死了，于是啄它的肉吃，却反被八大蜆捕获吃掉，因此得名乌贼。也许因其有八条腿，老黄县人称其八腿蜆、八大蜆。八大蜆嘴巴在腹部下面，八只脚都长在嘴边。据说：八大蜆如墨的胆汁可以用来写字，但一年后字迹会消失。随着时空的变化，人们又创新了许多八大蜆趣吃，如火锅涮八大蜆，将乱爬的八大蜆扔进火锅里，涮吃；爆炒八大蜆腿，凉拌小八大蜆。还有人家包八大蜆水饺，用其墨汁调面做饺子皮，用其肚皮和腿做馅，加适量的肉和韭菜。用八大蜆墨汁调面煮出的水饺，黑亮且带海鲜味，可称：皮鲜馅鲜一团鲜。

鲜美不过蜆虾香

梁辰

翻开建国前老的海阳县志，在海阳特产栏目中前面几项中，出产在丁字嘴渔港的“蜆子虾”赫然在上。蜆子虾个体极小，形同蜆虫，主要分布在北黄海沿海内湾。每年5至10月是蜆子虾的汛期，捕虾工具主要是小推网和小挂网。蜆子虾酱无杂质，营养丰富，香气浓郁，风味独特，存放期越长，其香味越浓郁，生熟食均可。山东沿海地区均出产，尤以威海、海阳、文登蜆子虾酱质量最好，名气最大的蜆子虾酱是海阳辛安镇邵家村的丁字嘴渔民自制而成的。蜆子虾的捕捞量很小，捕捞过程极为费时费力（蜆子虾小如米粒，需要用小推网像捞鱼虫一样，一网一网地从海水中筛出来，而且必须在夜间进行），这就决定了产量不可能很高。每年的五月份，精选深海捕捞的小蜆虾，经过手工挑选去杂洗涤，放置在陶盆中，由经验丰富的老渔工根据感官判断，加入定量食用盐，置于阳光下暴晒，每天早晨翻搅一次，让其自然发酵，这样制作出来的虾酱，色泽红黄交织，质细味醇香，存放晾晒的日子越久，上面会浸出一层金黄透明的油，这才是蜆虾酱美味到极致的表象，是虾酱中的极品。蜆虾酱生吃熟吃都可以，生吃最有名的当然是大葱蘸着下饭滋味极鲜美。熟吃那就不可计数了，最有名的是炒鸡蛋，火腿鸡蛋蒸虾酱，虾酱煎豆腐，煎炒烹炸怎么做都是美味。去年，我40年没回老家的妈妈从东北回来了，家里人问她想吃家乡什么东西，她竟然说，自己在外梦寐中的家乡饭就是碗豆面叶搅拌虾酱，就是热水面汤加上一勺八成熟的虾酱，稀里哗啦，喝得那叫个过瘾啊！靠山吃山，靠海吃海。只是这些年由于渔业资源的过分捕捞，加上近海的污染，人们能够捕捞的蜆子虾越来越少了。真怕有一天，这种珍贵而脆弱的小生命，也从我们的家乡，从地球上消失，因为我们已经消失的东西太多了。难忘蜆子虾，大海边最鲜美家乡的味道。

祖母的烧烤



张功基

在我的童年记忆里，祖母的烧烤最诱人，那散发着各种焦糊味儿的锅底，伴随着我一天快乐成长，至今仍是我脑海里最温馨的一幅画面。

那时候日子艰难，一天三顿饭清汤寡水，能填饱肚子就不错了。祖母怕我受屈，做饭时常常用锅底的余火热灰捂熟一点儿东西，让我解馋垫饥。凡是地里长的、天上飞的、水里游的，只要能吃都会被祖母塞进锅

底，如青玉米、大肚乖子、花生、毛豆、地瓜、芋头、知了、蚂蚱、家雀、小鱼等。当时年龄小，我总弄不明白，同是一样东西，被祖母埋进锅底灰里捂熟后，味道怎就变得那么香？有了这焦糊香味儿的诱惑，每次在外面疯闹够回到家里，我总是吸溜着鼻子闻，弯腰往锅底里瞅，有时还要用烧火棍在锅底灰里胡乱拨拉一阵儿。每逢这时，祖母就会在我的脑门上轻轻地戳一指头，嗔笑着说：“小馋鬼，今几个锅底里什么也没有。”当我咧咧嘴露出失望的表情后，祖母却像变戏法似地拿出一块烧好的东西塞进我手里。原来祖母怕我吃凉东西坏肚子，就把烧好的东西用围裙裹起来保温，等我回家吃时不凉不热正合适。记得10岁那年冬初有一天傍晚，父亲在后院草垛边捉到了一只翅膀受伤的家雀。那几

天祖母正害牙疼，左腮腮肿得老高，当见到父亲拿回一只家雀时，她好像忘了牙疼，马上从炕上爬起来到院子和了一把泥，把家雀严严实实地包裹起来，接着便在锅底生火，然后把裹着泥巴的家雀塞进了锅底。我问：“奶奶，牙不疼了吗？”祖母说：“只要俺孙子能吃到烧家雀，奶奶的牙就好啦！”当时不懂事的我竟信以为真。不大工夫，家雀烧熟了，祖母帮我剥去粘有雀毛的干泥巴，一股鲜嫩的肉香扑鼻而来，我急不可耐地撕下一条腿就咬，祖母笑着说：“慢慢吃，别烫着。”我大口咀嚼着香喷喷的家雀，不料一扭头，却看见祖母又捂着左腮腮躺在炕上，我叫了一声“奶奶”，就快步扑到了祖母身边……祖母的烧烤，滋养了我的童年，现在只要一想起，我就仿佛看见了祖母慈祥可亲的面容。