



【非虚构写作】

文/片 戴发利

过了春节，胶东半岛依然寒气袭人，但春的气息不知不觉已萌发。渤海湾破冰之后上浮活跃的“开冰梭”，春寒料峭的山野上、大海边萌发生长的野菜和海菜……“开春鲜”就这样迎面而来。

早春的风，带着温润，吹开了渤海湾的海冰，渔民们驾船出发了。他们要去捕获一种鱼类，此时称为“开冰梭”。

渤海湾的梭鱼，一年到头都有，平日里并不出众。水温高时，生活在河口和浅海，进食很杂，包括各种生物碎屑、淤积的泥沙，使得其肉质松散，带着一股子泥腥气。但从立春至惊蛰节气的“开冰梭”却大不一样：一个冬天沉寂深水，纳少吐多，海冰消融时的梭鱼开始上浮活跃，此时其腹内无杂质，肉质肥厚，鲜美异常，民间便纷纷流传“吃了开冰梭，鲜得没法说”“开冰梭鱼金不换”的说法，“开冰梭”被誉为渤海湾“开春第一鲜”。

常年生活在岸边的赶海人，此时会拎着一张大网，站在河流入海口的浅滩，瞅准了梭鱼回游的队伍，张网以待，奋力挥撒，大网激着水花罩住一群梭鱼，迅疾收网，便有沉沉的一网兜收获。这种岸边撒网捕获，既可以是营生，也可以是娱乐，赶海人那兴奋、专注、满足的表情溢于言表，每每在旁观者的羡慕眼光中满载而归。

短短一个月时间，是梭鱼的“受宠”时光。市场的海产品摊位上，一条条梭鱼圆滚如布梭，眼睛饱满透亮，鱼鳃鲜红，密集的鳞片规整密布，闪烁着青乌光泽，有的甚至还偶尔喘息、蹦跳，如同刚刚破冰跃出水面。

梭鱼被带回厨房，烹调之道多种多样。若清水文火慢慢煮炖，可保持原汁原味之鲜，其汤汁之浓、鲜、滑，喝汤胜过吃鱼肉。文火慢炖，是耐心和火候的功夫，鱼的精华被淋漓尽致地解析。梭鱼还可以酱焖。酱焖是鲁菜的一大特色，浓油赤酱，不像清蒸、炖煮那样香气内敛，而是以旺火、热油、葱姜蒜和大酱爆锅，激发热烈香气，再盖上锅盖以小火焖炖，让酱香慢慢渗入鱼肉。待开锅那一刻，热气升腾中酱焖的香气四溢，甚至破窗而出，飘往满院满街许多里远。

清煮，煮出鲜；酱焖，焖入香。一出一入，异曲同工，美妙之极。在美食界“无辣不欢”的当下，梭鱼理所当然也可以与麻辣结合，于是有了“香辣开冰梭”“剁椒开冰梭”。那满盘火红的干煸辣椒铺盖、翠绿的香葱香菜点缀，白嫩的梭鱼肉就有了开胃伴侣，越辣越想吃，吃得额头冒汗、唇舌麻酥……在这稍纵即逝的早春里大快朵颐吧！下次再吃，就要等明年了。

春寒料峭的山野上、大海边，野菜和海菜总是悄然无声地萌发生长。平日里它们自生自灭，人们不管不顾，但正是这种不关心、不参与，让它们具有了绿色、天然的品质。

旷野中的春风打着旋鸣鸣着，挖野菜的人三三两两就出现了。这支队伍，以中老年妇女最常见。她们捂着五颜六色的头巾，穿着暂时还不能换下的厚衣服，戴着手套，一手提篮，一手拎铲，在山坡、田间低头找寻。这些野菜，可能源于风吹过来、鸟衔过来的种子，年年萌发年年挖，可是从未失约，无论

冷热、阴晴，春风吹又生，它们的生命力以旺盛著称。

那些妇女目光敏捷，动作娴熟，下手稳、准、快，隐藏在草丛中，与各种杂草混淆难辨的野菜被她们一眼相中，迅疾以铲连根挖起，抖擞一下根部泥土，直接装篮，同时一刻不耽误已经找到了下一棵。整个过程，不慌不忙、稳扎挪移、行云流水。在荒芜底色的早春田野，野菜生机勃勃地透着盎然的绿。最常见的是荠菜、苦菜、马齿苋、蒲公英；面条菜，别名最多；米蒿，苦中透香甜；扫帚草，鲜嫩期很短；一抬头，看树上，接下来还会柳树芽、榆树钱、槐树花、香椿芽……盛野菜的篮子一会儿就满了，还有人干脆用上了大个编织袋，满载而归，一路春风一路笑声回荡。

回到家，野菜摘洗干净，去掉枯叶、硬根、泥沙，从清水中捞出，愈发水灵嫩绿。有的可蘸酱生吃，有的凉拌，有的小炒，有的炖汤，最常见的是包饺子、包子、百搭百味，但都离不开一个“鲜”字。那纯天然的鲜，有人说“鲜掉了眉毛”，有人说吃一季想一年，有人说吃了一辈子野菜也没吃饱。

在离田野不远的大海边，还有同样络绎不绝的赶海人。海潮退却，露出宽阔的礁石海滩，礁石之上布满了青绿、灰褐的海菜。涨潮时，海菜在清澈的海水中怡然生长，茂密分布，随着海流摇摆起舞，鱼儿欢游，蟹子横爬，海蛎子、海螺紧固石上，海参、鲍鱼一动不动，海水中的原生态环境造就了海菜的纯净和鲜美。早春的海水依然冷凉，海菜还未采得及像夏天高温季节那样尽情生长、快速老去，一切都是嫩嫩的。

赶海人掐着时间等着退潮，潮退人进，向着密布的海菜而去。海菜的品种多样，不是海边常赶海的人还真是分不清呢，海青菜、紫菜、海麻线、裙带菜、鹿角菜，有的以颜色命名，有的以形状命名。收海菜有的用特制木柄铁片“刮子”，有的用破碎的盘碗瓷片，有的用小铁耙，有的直接用手薅，摘下来握在手中，就能闻到浓浓的鲜腥之气，大海的味道扑面而来。正忙活得不亦乐乎时，海水又悄悄开始上涨了，赶海人意犹未尽往岸上退了，再一看篮子、桶里面的收获，不知不觉间也满了。

那些“专业”的赶海客，他们收获的海菜早有市场、饭店、商铺的业主在等着，有多少要多少，有多少也不够啊，因为在顾客面前，早春的海菜永远是抢手货。而一众市民，收获海菜，是兴趣爱好，是娱乐休闲。海风虽大、海水虽凉，但抑制不住内心的兴奋和期盼。细心洗去泥沙，清除杂质，就可以烹制美味了。海菜，可以凉拌，可以搭配海鲜烧汤，可以素炒，但包饺子、包子更受欢迎。野菜包子、海菜包子，包住了春天，锁住了鲜嫩，浓缩了纯真，这是凡人百姓情牵一生的美味，陪伴着每一个春天的到来。

胶东半岛，从春到冬，有目不暇接的瓜果、蔬菜、海鲜……地里长的、山里跑的、天上飞的、海中游的，天天有收获，日日有美食。“不时不食”，可以从春到冬、从年初到年尾，此种滋味，变的是时节和食材，不变的是蕴含其中的饮食态度，以及关于生活和生命的态度。

(本文作者为烟台市蓬莱区政协学习文教委主任、蓬莱区作协主席)

□钟情

街口新开了一家烧饼店，门店装潢醒目，员工统一制服，看上去就很爽利。烧饼种类咸甜皆有，荤素俱全，每天排起长队，供不应求。本以为围观效应，没想到一个月后，依然顾客盈门。

那段期间，我们小区隔三差五停电，排队买烧饼就成为简餐之需。队伍里的顾客可分为两大阵营：年轻人奔着精肉烧饼或紫薯烧饼，老年人钟爱油酥烧饼。人太多了，店家就发放号牌，谁也无法加塞。年轻人低头刷手机，表情几近凝固，与打烧饼的动作相似。老年人则不同，怀里抱小孩的不停走动，拄拐趔趄的向内张望，拉手推车买菜的，索性跑到隔壁零食连锁店里，与熟人拉拉呱……

顾客越多，烧饼出得越慢，店里的伙计们好像手上长出了节拍，心上挂了个钟盘，不急不躁，沉稳如山。哪怕冒出一两个大嗓门抱怨者，他们也笑脸相迎，一句“对不起，久等了”，叫人没了脾气。操作间里行云流水，揉面、擀饼、上炉、翻个，打烧饼全在手上功夫。手劲全靠心劲支撑，是天长日久练出来的。

如今，城里都换成了无烟环保的电炉子，但守着炉子就是守着一口灶火，把体内的水分一点一点蒸发掉，人与烧饼一块接受火的炙烤——农耕文明的奥妙似乎都蕴藏在“火与面”的水乳交融中。农人种下麦子，收割打粮，房顶晒干，碾成白面。和面，发酵，制成面饼，架在火炉上烘烤，火候掐准一个适宜，大了易糊，小了不熟，这个度量全在伙计的眼里和腕底。女诗人娜夜用包裹着火焰的诗句，抚平时光的皱纹，而烧饼店的伙计则用手掌的纹理，抚平火的皱纹。他们不是诗人，却深谙生死的哲理。当烧饼出炉，吃的就是那个烫嘴劲儿，酥脆，掉渣，咬一口，入味蕾，熨肠胃，眼前浮现出小时候乡下姥姥家粗陶饭碗里玉米粥或面汤的糖分和酸楚。顺着一个烧饼的指纹方向，溯源而上，找回田垄上一粒麦子的无声呐喊，找回麦地里弯腰捡拾麦穗的优美弧线，那是童年里渐行渐远的缥缈印记。

打烧饼，关键在“打”的力道。上小学时，街东头有家烧饼铺子，一个不大的门头，一个长方形的箩筐，再加上打烧饼的煤炭炉子，就是全部行当。夫妻俩是泰安人，男人皮肤黝黑，额头也黑；女人瘦高挑，系着布满油垢的长围裙，站在炉前打制烧饼，很少见她说话。往西十米，是一家学校，再往前走十米，就是一家制袋工厂，母亲在那里上班。母亲干的是计件活儿，全凭手下快慢，中午放学安排我去买烧饼。我哪能挤得过那些学生，站在队伍后面眼巴巴盯着箩筐，小声盘算着什么时候轮到自己。油酥烧饼五毛，肉烧饼八毛，俩素一肉，就是我和母亲的午饭。经常有人加塞，学生之间要动手，女人站出来劝说几句，操着一口方言，很快队伍又恢复安静。

烧饼用牛皮纸包着，洇出大片油渍来，我双手托着，一路小跑，直奔工厂的大车间。好多工友已经在吃饭，就着大葱啃烧饼，或自家蒸的老面馒头和辣椒炒疙瘩丝，母亲端着白瓷缸子去锅炉房接点热水，从橱子里取出来几瓣大蒜，就着烧饼吃得喷香。

大约1995年，这条街上卖饭的渐渐多了起来，烧饼铺子的生意大不如从前。放学回家，经常看到打烧饼的女人倚着门框张望，他们的小女儿在空地上跳皮筋，两只牛角辫一甩一甩的，身着蓝色校服，皮肤黝黑，眼神里流露出些许胆怯，还有与年龄不相称的成熟。冬天的时候，我见过她跟着父亲在墙根处打煤球，蜂窝煤渣加上适当水，用模具扣成圆饼状。这与打烧饼颇为相似。过完寒假，再开学时烧饼铺子已经关门。女孩的眼神，却拓印在我的斑斓记忆里。

打烧饼，是养活一家老小的生活，也是城市里的浓郁烟火气。清晨，十字路口的早餐摊，经常可见附近打工人的身影，俩烧饼一碗豆腐脑，或一碗胡辣汤，就能吃个畅快，一天干活都有了精气神。做上门服务的小时工，兜里揣着烧饼和水杯，一天跑个三四家，饿了就垫补吃口，图个方便。一方烤制金黄的面饼里，安放着我们的酸甜苦辣。

不知什么时候，我们家楼后面开了家“宫廷油酥烧饼”，App上找不到定位的小店铺，顶多十个平方米。老板是“80后”，浙江台州人，留小平头，膀大腰圆，抡起面团来也是轻松自如。妻子一看就是精明的生意人，肯下力气，扎着围裙，戴着面罩，却不沾一点油污，干净得很，连头上的发箍都一丝不苟。我一直怀疑南方人打烧饼的手上功夫，没想到超出我的意料。烧饼缀之“宫廷”，似乎提升了身段，但做法大同小异。我独喜欢他家的椒盐味。烧饼外酥里嫩，揭开起层，面盖、面芯、面底泾渭分明。吃到最后，肉眼可见椒盐粒，麻而不咸，乃是精髓。他供附近早餐店的牛肉烧饼，以及建筑工地的早餐烧饼。后来，他自己也打制夹馅烧饼，韭菜、茴香、胡萝卜、豆腐、茄子等，还可以加鸡蛋、烤肠等，但都不如油酥烧饼味道纯正。当烧饼可以加一切，也就弄丢了面饼的魂——麦香的醇厚。

我外出开会吃自助餐，每次都会留意当地的特色烧饼，饭店里的烧饼大都归于甜点，酥油多，饼袖珍，反而失了真味。只有一次，我在莱芜当地吃到正宗的烧饼，盛在簸箕里，金黄、酥脆，就着腌制小黄瓜咸菜，我大快朵颐，顿觉整个早晨都沉浸在回家的暖意中。

有段时间，油酥烧饼涨了价，却做得极其敷衍，饼薄，味咸，关键是不起层，粘在一起像个面疙瘩，让人没了食欲。我很想上前反馈几句，但看到他们汗流浃背的样子，话到嘴边又咽了回去。不久，烧饼店停业半月。开了没几天，又停业半月。直到刷朋友圈才知道，老板的父亲重病住院，他们赶回老家，不久去世，他们又赶回去奔丧。几千里的回家之路，来来回回折返，心情起伏不定，悲欢离合，仅在刹那。事后，我对之前烧饼做得“敷衍”多了理解。

还记得那天傍晚，母亲从外面回来，手里拎着两袋油酥烧饼。黄昏的晚霞拂照在她的身上，她脚步趔趄，面色蜡黄，迟迟走不出父亲去世的悲伤。好在，那两袋烧饼暖彻肠胃，陪伴我们度过特殊岁月，隽永，深邃，又回味不尽。

(本文作者为“80后”知名作家，中国作协会员、中国散文学会会员)

【四季零墨】

烧饼铺子