海货故事

灵山岛吃海货

我们一行来岛旅游的人住在了城口子的鹤云宾馆,它地处灵山岛管区办公楼正南侧,在老政府院以北,与周边多家餐馆旅店构成岛内较繁华地带。

灵山岛吃的还是很有特色,基本全是海鲜:鲈鱼、黄鱼、鲅鱼、摆架鱼、黑鱼、虾虎、八带、蛤、蟹子、半咸干鱼。总之,凡是海里打上来的鱼,大都能在餐桌上见面。灵山岛的鱼儿品种多个头大味道鲜,特别受吃。同伴说,到这里吃鱼,还真是一种享受呢。

酒店做鱼的技术可能沿袭了岛上习俗,佐料少,大都简单地用少量油爆锅后再水熬。还别说,那鱼个大肉肥,鲜味也足。看着桌上那么多品种的海鲜,常常是肚子饱了眼不饱。

第二天清早,我随同行到码头钓鱼,见几只流网船靠上了码头,有些妇女到了岸上,向船上人说,给他二婶家放几条鲅鱼,他三叔来人要点海鸡和黑头,船上人就如数拾到篮里送给她。不过秤,也不交钱,更不计较价格,自己打的鱼就自家用,也应了邻居家的急,这种交易方式淡化了讨价还价的商业气息,透着一股浓浓的纯朴乡情。

那船上的鲅鱼是刚择下网的,鲜嫩透明,我见一些游客到码头边上去买,准备回家带着。据渔民说,大部分打来的鱼都随船送到对面积米崖渔港去卖,因为那儿贩子多,收的价格高,好卖。岛内对鱼的需求量毕竟有限,我想,岛上人吃鱼,就像我们吃家常便饭那样简单,这也许是海岛渔家人不同于内陆的另一种生活特色吧!

胶南市王台镇政府 王金山

来稿请寄青岛太平路33号青岛晚报专刊部"青岛海货"专栏,邮编:266001,电话:88258644,电子邮箱:shanyanchun@126.com

本栏编辑

早春上市的鱼中,最好吃的莫过于冷水梭鱼与面条鱼了

早春面条鱼满肚是籽

早春上市的鱼中,最好吃的莫过于冷水梭鱼与面条鱼了。梭鱼我们下期介绍,本期介绍一下刚上市的面条鱼。

新鲜的面条鱼

面条鱼成了抢手货

面条鱼个头不大,一指长短,肉质细嫩,味道鲜美。和开凌梭鱼一样,面条鱼也是在4月份前后集群游到近海附近觅食。以往,面条鱼的产量较高,不易保存,渔民称其为"出水烂",售价也较低。上个世纪60-80年代,面条鱼汛期来了,卖不了,渔民就用热水烫一下,煮至半熟,晒干,当做饲料出售。

现在,面条鱼也成了抢手货,成了开春时岛城寻常百姓人家品尝海鲜的选择。当然,纯正海捕的面条鱼松软香嫩,非常好吃。而且,这个时节的面条鱼肚里全是鱼子,很受市民欢迎。

黄渤海产量最多

中国鱼类学家、已故中科院海洋所研究员成庆泰博士在其《山东鱼类志》中对面条鱼有以下的描述:

面条鱼,学名玉筋鱼,体长65-90mm,属于冷温性小鱼,分布在北太平洋以及我国的黄渤海区域,生活在海水的中上层,有钻沙的习性,以浮游生物为食。每年春天海水温度5-9℃时,游向近海产卵,卵沉到水底发育。黄渤海鱼汛期从4月初到7月下旬。当秋天水温降到8℃以下时,游向深海越冬。面条鱼味美产量较高,有一定的经济价值。

玉筋鱼是一种具有细长身躯的小型鱼类,每天成群地游泳,夜晚感到危险时,便躲入沙地中,下颌比上颌厚,并且有突起,可作为挖掘沙地的铁铲,当水温在20℃以上时,昼夜都躲在沙地中睡觉。

香椿面条鱼

开煲面条鱼

椒盐面条鱼

怎样处理面条鱼

面条鱼的个头较小,许多人不知该如何处理。其实处理方法很简单:准备一小盆清水,把鱼倒进去,然后用手轻轻搅拌让脏东西沉淀,接着用滤网把小鱼捞起,照这个方法冲洗三、四次即可。另外也可以把面条鱼倒进过滤网里,打开水龙头,水量不要太大,让流动的水慢慢冲洗,洗干净之后放几分钟把水沥干,即可开始料理了。

小的面条鱼不用摘肚子,冲洗干净,裹上面一炸即可食用;大一点的,就要去除内脏了。所以,小的面条鱼有时比大的还要贵一些。如果您认为这样仍不干净,可以在冲洗好之后另外用开水把鱼汆烫一下,这样就可以安心食用了。

如果面条鱼在冲洗时发现鱼身一碰水就很容易碎掉,这表示鱼已经不大新鲜。新鲜的面条鱼应该干干爽爽,不沾手,挑选时应该稍加注意。

看沙子口渔民处理面条鱼

前几年,和朋友一起到沙子口玩,看到渔民在煮晒面条鱼,很感兴趣。渔民也很乐意把晒面条鱼的经验告诉我。

面条鱼鱼体较小,肌肉组织脆弱,肉质细嫩,很易腐变质。因此,采捕后的面条鱼要及时食用或者加工。面条鱼捕捉上来后要拣净杂质,并用海水轻轻洗净体表污物。锅汤加海水,或者淡水加盐,用盐量应根据鱼体鲜度及天气情况而定,一般为8%-10%。

将盐水煮沸,取鱼放入锅中,见鱼体在盐水中浮起,用笊篱轻轻转动,使鱼散开受热,全部浮上水面即煮熟。鱼下锅后,炉火要旺,火力要猛,煮的时间越少越好。

鱼体煮熟后,捞入筐中,让其滴水,待冷却后晒干即可。

文/图单衍春

面条鱼的做法

●开煲面条鱼

主料:面条鱼500克

配料:元葱、青椒红椒各10克,海鲜酱10克,淀粉20克

做法:1.将面条鱼洗净加料酒去腥,拍粉待用;2.青椒红椒切成条;3.铁锅加油待油温升到六七成热下面条鱼炸酥;4.取砂锅加热,加青红椒条、元葱、开煲酱煸炒,最后加入面条鱼即可。

●椒盐面条鱼

主料:面条鱼500克

辅料:淀粉20克、食盐3克、元葱青红椒末椒盐各5克、花雕酒5克、味精2克

做法:1.面条鱼洗净待用;2.将面条鱼加盐、味精码味,拍粉;3.净锅上火,注入色拉油烧至六成热,下面条鱼炸酥,捞出沥油;4.锅留底油,加青红椒、元葱末椒盐炒出香味,烹入花雕酒,倒入面条鱼翻勺出锅即可。

●面条鱼炒韭菜

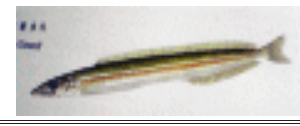
材料:面条鱼300克、韭菜300克、葱4段、姜2片、八角4粒、辣椒1根、花椒10粒

做法:1.韭菜摘净,水洗控干水分切段。面条鱼洗净;2.起油锅,炒香、姜、葱段、八角、花椒、倒入面条鱼;3.轻轻翻炒面条鱼,以防弄碎,鱼变色放入韭菜;4.翻炒4分钟加盐,出锅!

之所以现在介绍给大家这道菜,就是面条鱼每年这个季节满肚子都是籽,头茬韭菜不用我说大家都知道,嫩啊!

本期菜品由青岛立天大酒店行政总厨 荣垂昌制作提供

记者 单衍春



春暖花开面条鱼儿鲜

前两天在早市上见到有新鲜上市的面条鱼,我不禁想起1952年5月七岁时来青第一次见到它的情景。那时的第一海水浴场地广人稀,每当满潮时,都会看到渔民在岸边排成二行拉大网捕面条鱼,当网拉上岸,几百斤面条鱼蹦着跳着被倒入大筐中,我和小伙伴们就拾散落的鱼们,用手帕包着拿回家中,妈妈会用面糊裹了炸来吃,虽然只有一、二十条,可那个香啊,就别提了……

无巧不成书,正沉浸在美好的回忆时,手机响了,晚报单衍春编辑来电嘱我写写面条鱼!赶紧回家找出父亲的专著《中国海洋鱼类原色图集》,将面条鱼的"尊容"拍摄下来(见图)。又翻开另一本专著《山东鱼类志》,找出有关面条鱼的论述,抄录如下:

玉筋鱼、玉筋鱼科,俗名面条鱼(原来面条鱼是玉筋鱼的小名!)体侧为淡绿色,背缘灰黑色,腹白色。……玉筋鱼肉味鲜美,产量较高,有经济价值。分布于北太平洋。我国仅产于黄海、渤海海域。玉筋鱼体长大多为65-90毫米,最大者可达130毫米。

面条鱼的老底原来如此。顺便说一下,我国现有海洋鱼类2000多种。我们山东省目前为止发现淡、海水鱼类总共371种,其中有21种为新发现鱼种。

南宁路7号 成 钢

编者按:作者的父亲为中国鱼类学家成庆泰博士,生前为中国科学院海洋研究所研究员、中国鱼类学会副理事长、名誉理事长。

本版撰稿 单衍春

热读

读起来你就放不下

编辑/高 伟 美编/王 斌 审读/杨建荣

副刊 TEL:82933517

EMAIL:wbqd2004@126.com

高 伟

一个女编辑眼中的梦露(之三)

□高 伟

梦露用身体把男人们迷住

梦露开始了一段艰难的生活。没有多少人认识她,没有人帮助她实现演员的梦想。钱袋子里的银子越来越少。当然了,她是宁愿饿着的,为了自己纤细的腰身,最好不要吃饭。没有比搓衣板一样更好的肚子了。她几乎一无所有,就有这么一个美色生香的肉体了。后来的一段时日,她开始让自己的身体干上了使用男人并让男人使用的工作。她越来越懂得自己的身体是个优异的资源了。我看梦露传记的时候,这一段弄得我很迷糊,因为梦露把自己的身体献给的男人太多了,一个接一个。梦露似乎和男人交朋友的方式就是把自己献给他们。我根本记不住那一个一个男人的名字,还有他们的职业。当然了,被利用的男人都有着不菲的商业价值和政治权威。梦露的身体配得上这些男人们所具有的商业价值或者政治权威。我不知道梦露是把哪一个自己当成了资源,又把哪一个自己当作了获取爱情的工具。当然了,梦露美妙的身体想迷住一个男人是容易的。有的男人仅仅被她的身体迷住,有的男人被她的身体迷住后,继而被梦露的可爱和努力迷住而离不开她。大多数男人是仅仅被她的身体迷住的。假如梦露提出了跟他们结婚的想法,他们就退出了情色这个游艺场。他们会说,跟你的身体相比,你的思想就差劲得多了。我真的希望他们说这种话的时候尽量使用委婉一些的口气或者委婉一些的句子。

其中一个这样的男人弄得梦露很痛苦,因为梦露差不多是真爱上他了。那个男人一下子甩了她。那个男人跟另一个女演员结了婚。那个女演员后来也和那个男演员离婚了,几年后她成了也是演员后来变成美国总统的里根的妻子。再后来成为里根的前妻。里根总统最后的妻子叫南希。为此梦露很生那个女演员的气。

有几个男人是很对得住梦露的。

一个叫罗伯特·斯莱特泽的摄影师就是这样的男人。梦露和斯莱特泽认识的场面也很有那么一种好莱坞味道。梦露从门里匆忙地走出来,一不小心跌倒在地。梦露手里拿着的一本剪贴册里夹着的图片被洒落一地。恰巧在场的斯莱特泽就弯腰帮她捡了起来。两人开始坐在椅子上攀谈起来。梦露看到了斯莱特泽手中的那本惠特曼的《草叶集》。梦露就说自己也喜欢惠特曼。梦露还背诵了几首惠特曼的诗。然后两人坐上了斯莱特泽的破汽车沿着太平洋海岸兜风。然后两人在海边吃了晚饭。然后两人一起在海滩上散步,并在浅水中划船。然后游泳。然后两人在海滩上做爱。梦露是想利用他手中的镜头的。斯莱特泽当然有把梦露介绍给读者的能力。他还有能耐写就一手好文字,以便于专门把梦露的优点提溜出来告诉给大众。那个时候梦露穷得连饭都吃不上,斯莱特泽就多写稿子以便梦露能够穿上性感的衣服。

一个叫约翰尼·海德的男人也是很对得住梦露的。五十三岁的海德是好莱坞一个重量级人物,他有着把一个女人打造成电影明星的一切实权和金钱。海德看上梦露的时候已经得了严重的心脏病,私人医生告诉他只能再活18个月了。在意识到生命的短暂之后,海德常感到死亡的威胁和生活的无意义。海德与妻子的情感也不好,不好到了见到她就厌倦的地步。整天活得浑浑噩噩的海德就在这个时候遇到了梦露。这个行将就木的男人竟然也被梦露激活了性欲。生命的原始力量太不可低估了,尤其是男人的这种原始力量。梦露当然是以她的鲜活激活了老旧的海德。同时激活海德的,还有梦露对于自己童年孤儿身世伤感的倾诉。还有自己得不到应有重视的情绪失落。一个美艳女人的失落也是美艳的。一个美艳女人不幸的童年也是一种美艳的际遇,它是可以换回来另外一些实惠的东西的,比如对方的同情心。把话再扯远一点。梦露在一生中无数次运用了把自己的不幸童年倾诉给各种男人和女人的独特方式。梦露几乎把它们倾销给了所有她以为能够帮助她的人。我想她的脑子里似乎有这么一个开关。她把这个开关用得很活泛了。就像每一个家居中的水龙头被用到了好处,打开它,活水就可以很温存地抚摸使用它们的身体。梦露的水龙头打开的当然是另一些水样的东西。它们的抚摸可以让使用者的另一种情感被打湿。梦露用水龙头把海德的情感打湿,是要利用海德的权威让自己的前途开花结果的。

海德把大把的银子用在了梦露的身上。他先是把梦露交给了美容院,对她进行了从头到尾的改造。美容院不仅改造了梦露的牙齿,她的头发也被弄成了看似漫不经心实则故意而为的那么一种蓬松。梦露左颊偏上的地方还被点上了那颗著名的销魂痣。梦露为了使自己更加显现出胸大腰细的美妙效果,她在这之前就动手术摘掉了自己的两根肋骨。这么一调弄,一个全新的梦露就展现在了世人的眼前。

可以说,是海德把极度性感的梦露推上了世界舞台,是海德让梦露成为世界的梦露,是海德利用权威使原本对梦露没兴趣的电影导演被迫选择了梦露。梦露果真也是一个不负重望的女演员,她的演技不仅没有辜负海德的好心,也丝毫

梦露

没有辜负全世界的观众。她使得全世界的男人和女人自动地成为了她的影迷。她呈现了自己真实的艺术资质。不过,梦露对于海德倒没有那么厚道。海德很快就心脏病复发了。临死的时候海德想见一见梦露。梦露故意让海德找不到她。海德生气地对别人说,他从来没有见过像梦露这么残忍和自私的人。

海德死后梦露似乎才想起了什么。或许她发现真正对自己好的一个男人就这么没有了,而真正对自己好的人原本如此稀罕。她在海德的棺材上哭得很实在。不知道她是在哭海德还是在哭自己。梦露因此还把药片塞进了嘴里,她不想活了。当然,药片最后被别人掏了出来。梦露没有死成。梦露想死而没有死成好多回了。大家对此不惊奇了。我们也不惊奇。梦露的生命基因中是有这种倾向的。而且,我以为,梦露的寻死不应该是为了海德的。梦露的寻死应该是因为当时她活得不快活。

(待 续)