

胶东龙口 等你来坐席

文、图/小曲

从地图上看，山东仿佛一只俯身入海的鹰，而烟台地区的龙口则位于鹰头部分。当地人自古好客，待客一定要设“席”，使出浑身解数，拿出最好东西饷客才对得起胶东人的面子和良心。

奶奶的食材经

在我小时候的记忆里，有几样龙口食材是极其珍贵的，因为每次准备请客做席前，它们总是让我奶奶很为难。

一样东西是海参。即使到了今天，在经济条件相对富裕的胶东，海参还是家家户户认为的好东西，一斤上千，请人来家里吃饭，尤其重要的日子或者重大的事情，没有海参简直成不了筵席。

龙口沿海寒冷海水中所产的刺参为海参中的上品，采时需要人工潜到海底水草茂盛的沙泥之处，逐个捕捞，每次收获极少，所以物以稀为贵；因为珍贵，席间能端上桌就特别长主人的面子。海参本是渤海湾浅滩礁石下的无为之物，沙多气腥，最难讨好，绝对不可以拿来喂清汤，必须用葱和酱“以浓攻浓”，烧到色泽乌亮、汁浓肉酥。

虽然我从未真心觉得海参好吃过，但我奶奶坚持它是全天下最滋补的东西。她尤其看不惯热带南方过来的海参，即使它们个大饱满，也能被她在发海参的时候一眼识破：“这种海参长得太快，没啥营养；泡几天都发不开，泡出的水能咸死人。”

还有一样东西是加吉鱼。它通体淡淡的红，有个扁圆脑袋，我猜它的走红可能是托了名字的福：加吉，加级。毫无悬念的，红色的加吉鱼成了喜庆筵席中又一道昂贵的海鲜；直到我长这么大，才知道它的正式名字叫做“真鲷”。

加吉鱼的头部特别鲜美，眼睛部位尤佳，龙口有“加吉鱼头鲛鱼尾”的说法，也有“一鱼两吃”的习惯：整鱼上席动筷后，席间再单独取出鱼头，端去厨房，煮成鲜、酸、辣俱全的醒酒汤，随后上桌。

因为加吉鱼贵，所以吃加吉鱼时有一个特别的游戏：找到“加吉孩”。据说鱼头里会有一块骨头，是个小人的形状，谁找到它谁就有好运气，因此我相当好奇。只有那些上了岁数且个头大的加吉鱼头骨里才能长出小孩的形状，而我奶奶家每次买的加吉鱼都很小，总共也没买过几次，所以我从没见过“加吉孩”到底啥样子。

鱼、鱼、鱼

龙口靠海，所以一年到头都会有包裹不断从那里寄过来：干贝、海参、螃蟹、对虾、海胆、虾米……当我打开时，就知道寄包裹的人一定还没舍得吃上一口这些海货——它们无一不是价格昂贵。

好在龙口四季都有当令的小海鲜，老百姓平时也能享口福。

看露天电影时，海锥儿是不能少的零食，它简直就是海里生产的瓜子儿。我总是很疑惑，为啥那些卖海锥儿的老头总能提前准确出现在任何放映露天电影的地方，得意洋洋地摊开一盆盆乌黑发亮的海锥儿，立刻被一群咽口水的小孩儿包围；等到电影散场，遍地都是被嘬吮干净的海锥壳。

新鲜海虹（也就是贻贝），也是龙口相当便宜的平民海产，它繁殖起来特别快，彼此以分泌出的蛋白质足丝相连，牢牢粘附在海边岩石上。买上一麻袋也用不了多少钱，料理起来也方便，清水煮到张开口就好，倒入大盆上桌，只只鲜美。

我奶奶并不是个心灵手巧的人，但她也有一道又便宜又拿手的鱼菜。每年入秋，渔获大量上市时，那些小杂鱼卖得特别便宜，我奶奶便买上好多斤，葱姜爆锅，小杂鱼整条整条推入，搁上面酱、料酒、老醋、盐、大料、花椒，添水漫过鱼，开焖。

这个时候，把玉米面和豆面调成的饼子一个个焐在大铁锅的边上，鱼香味和鲜汁儿会在焖的过程中，顺着饼下沿慢慢渗入，鱼出锅时，黄腾腾、暄乎乎的饼子也好了。

剩下的小杂鱼，统统开膛去头，北方的冷风中晾干。吃的时候，直接在火灶彤红的草木灰中焙熟，满屋咸香；或者院中拔棵葱，洗净切碎，爆香油锅，入小鱼进去炖熟，就着刚出锅的松软新饽饽吃，任世间燕参鲍翅也比不了的美味。



四季皆有食

作为一个最平凡的龙口乡下老太太，我奶奶一辈子都在菜园里和灶台边忙活，头等大事就是根据季节转换和有限的食材，做出全家都满意的饭菜。

扎暖还寒青黄不接之时，麦地里已经有顽强的野荠菜长出，她便嘱咐我挎个篮子去地里剜荠菜，没有什么比这时的野荠菜根更有营养更鲜美，所以千万不能偷懒不挖它的根哦。有了野荠菜，就能做出荠菜饺子，一年只有春节过后的这个时候吃得到，再迟一些，荠菜花就开出来了。

接下来，院墙外的香椿树开始发芽，要赶紧趁着叶片尚嫩之时掰下，海盐揉搓，暴腌入坛，煮面或者烙饼时取一点出来切碎，椿芽特殊的香成了最好的佐料。

待到春末夏初，满街洁白的槐花开放，摘下回家裹了面粉油炸，就是哄孩子最好的甜品。天尚未完全热起来，正是煮豆发酵的好时机；等温度渐升，艳阳大好，长满毛的黄豆被铲到洗得光亮的酱缸里，兑上盐水，长筷搅匀，细心在缸口罩上防止灰尘和蚊虫的纱布，放到大太阳下，开始了工程浩大的晒酱过程。

夏天最不缺蔬菜肉食，豆酱参与了各种饺子、包子、烙饼的馅料调制以及鱼鲜的焖炖；到了秋天，吃不完的萝卜、芥菜、白菜统统被洗净扔进酱缸，成为漫长冬季的供给。

如果你今年有时间，随我一起去龙口坐席吧。我会因你的到来，在夜晚的小院点起萝卜灯，用新磨的麦粉蒸一锅枣饽饽，我会悄悄指给你看檐下睡去的燕子，她有一窝黄嘴唇的孩子。

我带你到谷子地里抓蝈蝈，挂在窗台边；我要等雨停后找到知了猴的洞，让它变出透明翅膀。我要教你拿麦秸生火，在七月七烤一串巧果，藏枚针在里面，卜算一下将来的生活；我去买麦芽糖给你捏个糖瓜，用它来封上灶王爷的嘴巴。

我们去海边撵牡蛎，到山上摘盆柿，根据传说中的路线一直向东，天无尽头，却正好上演一出《寻史记》。



中西合璧香悦下午茶

中西美点映双辉，感受由演奏家现场演绎的弦乐五重奏，婉婉开始一段曼妙的午后体验。上海浦东香格里拉大堂酒廊演绎中西合璧香悦下午茶，带来焕然一新的午茶体验。

借鉴法式高级餐厅用餐理念，香悦下午茶分六道式进行，宾客可同时品尝到亚洲风味及西式招牌茶点，满足味蕾对下午茶的所有极致幻想。

客人入席后，身着优雅旗袍的服务生即刻奉上三道经典中式茶点，包括叉烧酥、红豆菊花酥及芝麻球。第一轮茶点由时令浆果拿破仑开启，作为第二轮的北京烤鸭现场片皮在食客身边近距离演绎，三轮过后，数十种经典美食置于考究的金丝笼中呈现于宾客眼前。第五道热点心为熔岩巧克力蛋糕配薰衣草冰淇淋，最后则是一道自制传统英式葡萄干松饼，为大堂酒廊香悦下午茶画上完美句点。

同时，颇受客人青睐的大堂酒廊金丝笼下午茶也分为传统亚洲及优雅西式两款风格，并新增了诸多新品。

史黛拉

