

解锁日照人的春天“鲜”滋味

□ 全媒体记者 杨辉/文 特约记者 宋年升/图



开春第一口鲜是大海的馈赠

靠山吃山,靠海吃海,日照人的春天,永远从海里的那口鲜开始。熬过一整个冬天的蛰伏,海里的鱼虾贝类攒足了精气神,肉质最嫩、鲜味最足,几乎不带半点腥气,一口下去,满嘴都是春天独有的清新。

春风一拂海岸线,岸边柳枝绿了,海里的鲜货也跟着肥了。

这时候的海鲜,日照人都叫它“春鲜”,不用复杂做法,简单清蒸、白灼,就能吃出最本真的甜,是春日餐桌上最地道的烟火气。

春鲅鱼、海葵、牡蛎、扇贝、海虹……轮番上阵,热热闹闹占满餐盘,其中最特别的还要数海知了,别说为外地人,很多日照人听都没听过,更别说尝过。

海知了学名解放眉足蟹,长得介于虾蟹之间,只在日照两城街道安家村近海才有。它能像蚯蚓一样疏松清洁沙滩,生长周期又慢,长成上桌至少要两三年,格外珍贵。在日照,最常见的做法就是煎炒,外壳焦香,内里鲜脆,一口下去,鲜得让人忘不了。



田野冒新芽,野菜鲜得正当时

海里鲜不停,地上鲜也来了。天气一暖,香椿、白蒿、榆钱……纷纷冒头,成了日照人家常餐桌上的常客。

要说经典,必须是香椿拌黄尖鱼,炸得酥香的鱼肉,配上嫩得掐出水的香椿,卷上一张煎饼,一口下去,春味直接拉满。

荠菜炒鸡蛋、荠菜水饺、蒸白蒿,都是家常味道,而最让人惦记的限时美味,还得是榆钱。

榆钱脆嫩水润,自带清甜,没

有野菜的粗糙感,吃起来格外柔和。对不少日照长辈来说,榆钱更是满满的童年回忆。它的赏味期极短,也就清明前后十来天,嫩得一掐就出水,错过这阵,就得再等一整年。榆钱做法也简单随性,蒸榆钱、榆钱炒蛋、榆钱窝窝头……不用重调料,简简单单就能把春天的嫩和甜全锁进嘴里。

鲜,嫩,甜……这一口口,就是日照春天餐桌最实在,最动人的模样。

