

# “拍”出来的地瓜面包子

韩胜芬一天做1000个包子,从来不用擀面杖,吃起来既怀旧又健康



“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

新闻热线:967066

投稿邮箱:qlwbmxs

@vip.163.com

投稿邮箱:烟台市

芝罘区环山路3号润利

大厦1605室 毛旭松

收 邮编:264003

## 谭家泊大西瓜

□杨学晶

又逢周末,带着孩子逛佳世客。在水果区孩子吵着要吃西瓜,无奈,一番挑拣之后,她总算选了个个头快有大西瓜。回家饭后,家人坐齐,我主刀切瓜。红艳艳的瓤,微甜,口感跟黄桃罐头一样。孩子咬了一口便吐了,扣着瓜瓤玩“洗洗”。老爸说:“这瓜离他种的差远了,还这么贵。”我说:“外地瓜路上时间长,肯定没地里现摘的好吃。再说了别人种的瓜,就跟别人家的孩子一样。天下真正的父母哪一个不觉得自己的孩子好一样?”话到这儿,引起了孩子和西瓜的话题,老妈的唠叨又开始了……

1991年,父母正壮年,在村南邻河地种了近四亩西瓜。丰收季节,父亲拉着板车,与母亲将昨晚摘好的西瓜整齐地垛在板车上。此时我正睡着,在板车的前端父亲特意给我留了个空儿,用棉被垫底,将我置于其中,然后蒙上军用大衣。庆幸路上坡少,母亲护着我,父亲埋头前行。天亮的时候车上的西瓜也将近卖完。上午10点的时候父母才能正儿八经吃上顿饭。而此刻正是我最开心的时候。手握西瓜刀,在瓜田里寻觅我最中意的西瓜,瓜还在藤上的时候,便一刀捅了下去,瓜皮太薄了,只是刀尖碰到瓜皮上,“嘭”的一声西瓜便爆裂了。然后只需将手伸进去抓出瓜瓤往嘴里猛塞。那种爽甜,至今难忘,无法超越!

每年有瓜的早晨,我时常以瓜代饭,幸而没有一次拉肚。今日思量,只因新鲜,并不是自认拥有一副铁打的肠胃。那时候是煮熟的黄豆做肥料,如今用上了鸡粪和钾肥,在河海交汇的土地上种出的西瓜也愈发的甜,可惜种瓜人已老,村内土地也被规划,那瓜贩前的“谭家泊大西瓜”的牌儿或将消失了。

小小的西瓜在我家有唠不完的趣事。这故事将是祖传的,因为我的孩子跟我一样爱吃谭家泊大西瓜。

□记者 于涛 孙淑玉

地瓜面,在旧时穷苦人家算是一种流行食品。小时候平日里连吃个窝头都算奢侈的老辈人,对于地瓜面的态度旗帜鲜明地分成两派。一种是至今仍然难忘往昔岁月稠的挺瓜派,还有一种是“吃伤”后到现在连碰都不想碰的倒瓜派。时光流转,挺瓜派们正计划着将地瓜面这种怀旧又健康的食品,配合大受胶东人欢迎的包子和面条两大饮食形式推向大众。

## 从小就学做地瓜面包子

韩胜芬今年62岁,是个根正苗红的挺瓜派。笑言“会吃”的她,时不时就馋起儿时“舌尖上的地瓜”。“小时候家里哪能吃上窝头?平时在家里放一摞地瓜干,饿了就吃一块,那个甜那个香啊!”

秉承着会吃不如会做的原则,她从小就跟着家里人学会了制作地瓜面的包子和面条。一开始做给家人吃,现在这手艺成了稀罕货,就做给想回味过去滋味的中老年人和想尝鲜的年轻人吃。

韩胜芬开了一家小小的包子铺,名字就叫地瓜面包子铺。下午两点钟,这个小店就打烩了,可是就这样,一天卖出三四百个包子并不是难事。

十年前,地瓜面包子还只是平时卖各种白面面食的陪衬,可想不到地瓜面也有翻身之日。韩胜芬自信地说:“如今放眼烟台,我做的地瓜面包子和面条,可以算得上是最正宗的。”

## 擀面从来不用擀面杖

记者去韩胜芬家中时,她正在准备包包子,厨房的桌面上摆放着两种馅,一种是萝卜丝,一种是裙带菜。盘子里盛着两大块地瓜面,面案上有一堆小面块,厨房里弥漫着一一种地

□王孟子

莫斯科时间1月15日,在俄罗斯车里雅宾斯克州发生的陨石坠落造成上千人受伤。这是地球百年来遭遇的最大陨石冲击,一时间引起一片哗然。

牟平区也有这么一个村子,传说跟陨石有关,名曰“星石泊”。

星石泊村位于牟平区龙泉镇驻地西北8公里处,原是该镇最大的一个村庄,人口有近3000人。据《牟平地名志》记载,明朝洪武元年,梁姓、丁姓、常姓相继迁居此处,因村东有一排石砌,人们认为是星石陨落,又地处平泊,得名星石泊。

在村东的一块地里,便能



韩胜芬擀面从来不用擀面杖。记者 于涛 摄

瓜特有的甜味。一切似乎都跟平常包包子的过程差不多。除了一点,就是没有擀面杖。

原来地瓜面相比白面更软更稀,如果使用擀面杖一擀就会碎掉,想要让面块成皮,只能用手不断拍打,但如果使力不均匀照样会让面产生褶皱。

韩胜芬干活时一般不坐着,因为嫌“不给力”。一个面块在她手底下一会儿就变成了椭圆状的面皮,记者在旁边数了数,把一小块地瓜面拍成皮大概要40下。记者忍不住跃跃欲试,要了一块地瓜面在一旁学了起来,可五六分钟后,看着依然不肯乖乖趴下的面块和肿痛的手,只好放弃了。

“我们有时候会给她帮手,但是没拍几个就会手疼,拍多了手上还会长茧子。”韩胜芬的二女儿笑着说,“所以妈看我们拍了几个皮就不让我们帮手了,说我们添乱。”

韩胜芬在食材上也很讲究,每年都会从老家收地瓜,经过晒干和磨粉之后,将头茬的面作为包子的面粉,因为这样的面粉干净,而且味道香。如果面粉不地道,吃包子的时候就会“一吃满嘴沙”。

对于包子馅,她也颇费工夫。在洗菜时,韩胜芬甚至连家里人都不“信任”:“有几次是我老头帮我洗的,洗完了我老觉得没洗干净,就重洗了一遍。”就算在家里的厨房,她也带着头套,厨房收拾得一尘不染,放

包子的苞米叶子也洗得干干净净,分捆放置。韩胜芬说,她给客人的包子标准是,馋的时候可以随时从里面拿出几个来自己吃。

蒸好的地瓜面包子外皮是巧克力色的,咬一口却没有印象中地瓜的稀,而是软而韧。外皮的口感甜香,仔细咀嚼,有点地瓜干的味道,再配上咸味的包子馅,结合在一起有一种特别的风味。

## 活不轻松却越干越起劲

韩胜芬一天要做差不多20多斤面,粗略估计能有近千个包子,加上大部分时间干活时她都习惯站着,对一个62岁的人来说,这不是一件轻松的事情。

韩胜芬似乎对包地瓜面包子有着非常的兴趣,看她干活那劲头,真可以说是越包越上瘾。她的两个女儿都在稳定的单位工作,儿孙绕膝,按理说该到了享清福的时候,可是她老是觉得自己“闲不住”。白天的时候,她两岁的外孙女有时需要照顾,她就在晚上孩子睡下后继续干活,有时能一直包到一两点钟。

当初她为了能够吃到小时候的味道而自己做起了地瓜面的包子和面条,现在她希望这个香甜健康的味道能被更多的人记起,也被更多人记住。来她店里的顾客多是中年人,既能

给家里的老人买点回忆,还能给家里的孩子买点新鲜。

韩胜芬和她的家人一直想开间自己的地瓜面连锁店,但眼见着现在开店的她和她丈夫于师傅都上了年纪,即使开了店,如何继承也是个问题。韩胜芬说,地瓜面包子没什么技巧可言,要的就是耐心和干净,如今两个女儿的工作都不错,徒弟又不是一时半会能带出来的,她最担心老一辈人离世后,这手艺也会跟着失传。

不仅如此,面前还有原料问题。如今依靠老家海阳的亲戚,每年到了秋天,他都会找人从5个镇上一点点收购地瓜干,攒够了1000斤后统一拉回市里洗净后磨成地瓜粉储存好。但眼下农村里种地瓜的人越来越少,老伴担心如果连锁店形成不了更大的规模,地瓜干会没办法保证。“那个时候就真是巧妇难为无米之炊了,就算再会包也吃不到了。”

可是这些在乐呵的韩胜芬眼里似乎也不算什么,现在她和家里人正在给地瓜面的包子和面条商量一个响亮的名字,期待地瓜面这种老食品重生。用她的话说就是:“这么好的一个东西,哪还用愁没人买?”



# 牟平有个“陨石村”

看到被村民们称为“星石”的石头。它不是想象中的一块单体石头,而是已经碎成了许多块,在方圆近百米的范围内突兀矗立着,形成了一处陨石场,周边布满了杂草,高低起伏,明灭可见。石头上的颜色斑驳杂陈着黄褐色与青灰色,最令人称奇的是其与四周一马平川的地势明显格格不入。

据村里老人讲,这些石头应该就是陨石,不像是远处丘陵上的石头,而且它比当地的其他石头硬得多。老人回忆,他们小时候,这块星石还有将近十米高,小孩们经常来这儿玩耍。几十年过去了,附近耕地年年施肥,土质渐为松软,因为重力的作用,

星石也不断下沉,才造成了如今的这种形貌。当年,村里修这条田间小路时,要把星石从中间凿开,想尽了各种办法都不行,最后只好使用了炸药。裸露在外的大星石附近,原先还有一块星石,大约有一两千斤重,只是现在已经没人地下了,当地人管它叫“赶狗石”。因为下沉的缘故,肉眼看到的陨石场或许只是冰山一角。村里人还讲,上世纪70年代,当时的村委找了几片石头的碎片送到济南,经过专家鉴定,确为一颗彗星的陨石。

关于“星石”和“赶狗石”,还有一段传说。很早以前,有个老农赶着牛在地里劳作,老伴前来送饭,家里养的狗也跟着去了。

突然天上落下火球,把二人连同老牛一起压在石头下面了。那条家犬看见主人一家被砸死了,就守在那儿久久不愿离去,不想,天上突然又掉下来另一块火石,把狗也压入地底,变成了赶狗石。此石据传是天上孙悟空打翻炼丹炉所滴落的火星,可没想到恰恰有人遭到此次无妄之灾。

村民传言,星石上原有一段刻字,大致意思是“常姓族人必出将军”。可是过了几百年,常姓也未出现一位将军,不过,倒是因为这星石,村里一个叫丁峰的青年怀着对石头的好奇心,考上了地质学校,走上了地质测绘的道路,一直做到山东省地质测绘院院长。