

【趣吃琐忆】

杠头火烧掌柜爱抬杠

田长尧

杠头火烧是一种圆形的饼，比巴掌大一些，因其在钢锅上用火烤熟的，如同火烧，所以，黄县称之为火烧，如油火烧、肉火烧、杠头火烧。比火烧小而薄的，黄县人称小油饼，比其大的称锅饼。外乡人认为杠头火烧因其形如杠头而得名，其实不然，杠头火烧表明的是它坚硬质量和制作工艺、制作工具。

早在莱子国时期，黄县就是小麦主产地，当秦始皇统一中国后，黄县小麦又以“精种高产”闻名天下。小麦主产区的人，吃面食必然要多一些，自然也引发花样繁多的面食做法，面食自然也成为一种商品。街头、集市卖面食的叫卖声此起彼伏：“打卤面，热乎打卤面！”“麻花，又脆又香大麻花！”“火烧，发面火烧，俺闺女又白又嫩的小手做的！”杠头火烧，就是在火烧市场竞争中脱颖而出，它所以能占领市场，终久不衰，贵在它的品

《趣吃琐忆》是作者将老黄县一系列独特的情趣吃法搜集整理，以旧时的庄户人家趣吃为主题，兼顾近百年一些通俗趣吃，容趣吃的做法、特色、药用价值、由来、民间传说于一体，且有浓重的乡土情调。特辟专栏，以飨读者。

牌和质量，贵在它的特殊制作工艺。直至今日，杠头火烧依然受黄县人欢迎，但过去那种制作工艺已经不多见了。

杠头火烧，亦称北马杠头火烧，是北马镇的传统名吃。北马，当年是黄县三个大村之一，民间流传黄县三村大，北马中村注，当年北马大集，招远县的人都来逛，可称黄县第一大集。凡赶北马集的外村人，都想买两个火烧回家。过去人们选火烧，喜欢外脆内硬的，老百姓说，有咬劲，抗饿。当时做火烧的作坊，都在想方设法做硬火烧，使劲往发面里掺干面，可是人的双手之力量是有限的，干面掺到一定程度就揉不动了，火烧烤好后里面还是软的。别的作坊解决不了的问题，杠头火烧铺掌柜的也无能为力。

杠头火烧铺掌柜的，性格

怪，爱抬杠，常常一句话把对方顶南墙上，顶得对方张口结舌，对答不上。一天，来了个买火烧的人，他一下买了十几个火烧，伙计问：“你怎么买了这么多，一顿能吃了？”买火烧的说：“我饭量大，饭量老大了！”掌柜的见此人买他十几个火烧，是件好事，很高兴，但一开口却是抬杠的话：“你饭量大，吃十个火烧算什么，应该吃一百个！”伙计怕掌柜的语伤顾客，说：“饭量大，力气大，好事。”掌柜的说：“力气大，怎么不把碾盘扛家去！”买火烧的说：“你真是个杠子头，我不和你抬杠，你有本事，去做杠头火烧，和火烧抬杠去。”掌柜的是心有灵犀一点通，说：“你说什么？让我拿杠头压面？好，杠子比手劲大，明天我就用杠子和面抬杠，谢谢你！伙计，别收

客人火烧钱了，算我送他的。”

第二天，掌柜的找来一根带头的杠子，在面案头上凿了两个眼，用结实的皮绳拴住杠头，把面放到面案上，用杠头压面，边压边往里掺面，直到把面压得像石头，“顶硬顶硬”，再做成一个个火烧。杠头火烧一出炉，即刻受到好评，买者络绎不绝。后来掌柜的把门头字号改成“杠头火烧铺”。杠头火烧制作工艺很快传开，北马街上的火烧铺几乎都成了杠头火烧铺，一代传一代，不断发展光大。一些饭店也打起了杠头火烧主意，做起了烩杠头火烧，顾客自带可以烩，也可用饭馆的。烩杠头火烧，最讲究的是把杠头火烧切成小方块，挂上鸡蛋和粉团，放油中炸一下再烩，外软内硬，非常好吃。否则，火烧在汤中一煮，稀软松烂，很难吃，失去了杠头火烧的特色。烩杠头火烧，可荤可素，荤的可放老汤、鸡汤和肉片、炸里脊、海蛎子、海米、鸡丝；素的以青菜、豆芽为佳。

【回味无穷】

又是一年荠菜香

徐庆春

春天是吃野菜的季节，而我最喜欢的野菜就是荠菜。荠菜又叫菱角菜，叶片光滑叶柄有翼，颜色莹莹如玉，味道清香宜人，有很高的营养价值，可以蘸酱吃，也可以包饺子吃。听老一辈的人说荠菜还具有解毒和止血的作用，如果挖菜过程中手不小心被石头划伤，用荠菜擦一擦能消毒还能止血。

因为我从小在农村长大，所以我对荠菜有着深厚的感情。在经历了冬天顿顿吃大白菜的厌烦后，我特别期盼春天的到来，因为春天山上会长满各种野菜，而荠菜是最先生长出来的，老妈经常把荠菜做成菜团子，偶尔打几个鸡蛋做个荠菜鸡蛋汤，每次我都一边吃一边夸奖荠菜要比大白菜美味一千倍。记得我上小学的时候，只要有荠菜的日子里，每个星期天我都要相邀几个发小，提着小篓拿着小铲，迈着欢快的步子，到地里或者苹果园周围挖荠菜。对儿时的我们来说，挖到的荠菜不但可以做成美食，而且挖荠菜本身就是一种享受：在柔和的春风里，在和煦的阳光下，展现在我们面前的田野不亚于一幅绝美的风景画。

近几年，市场上经常能看到菜摊摆售野生荠菜，虽然价钱也不贵，但是我还是怀念小时候挖荠菜时那种身心愉快的心情。所以，很多年来，每到春天，我总要挑几个风和日丽的日子，带着女儿回老家挖荠菜。女儿很沉醉于这样的乡间采风，她说挖荠菜既能体会到踏青的乐趣，又能体验到挖到大荠菜时的那种陶醉心情。

每次挖到了新鲜的荠菜，午饭我都要先蘸酱吃一顿，把连根带叶的荠菜在手中折一下，在酱盒中打个转儿，嚼在嘴里时那浓浓的菜香混着酱香，真是美味极了。每次吃生荠菜的时候，我就想如果小时候有豆瓣酱就好了，如果小时候荠菜饺子里有虾仁，就更好了。提到饺子，晚饭自然是吃荠菜馅饺子，我一直认为，什么样的食材都不如用荠菜做馅的饺子好吃。荠菜馥郁鲜美，切碎后加点韭菜、猪肉和虾仁，荠菜那浓郁的鲜香味道便得以充分地融合。由于荠菜喜油，猪肉不能用纯瘦肉，要三分肥七分瘦才好，而且搅拌馅的时候也要多放一些花生油。出了锅的饺子冒着热腾腾的蒸气，吹两口气之后咬一口饺子，顿时满口清香，那一刻，就觉得荠菜饺子就是天底下最美味的食物。

春回大地万物复苏，又是一年荠菜香。

【乡村美食】

山间一席菜

李文毅

春暖花开，万物复苏。春雨一下，大山便泛起了绿意，那些野菜疯狂地长起来。

麦子地里长出了小麦蒿，又名播娘蒿，那也是乡间的野菜，通常是和上玉米面一起蒸出来吃，这几年，人们似乎很少吃了。

苦菜从地里冒出来，它好像是生性软弱，或在春天里受过伤害一般，紧紧地贴着大地生长，长出几片青紫的叶子，算是迎接春天的来临。苦菜，是泄火的菜，味儿苦，洗干净，沾上面酱来吃，就是一道美味，吃的就是那股苦味道。苦菜蘸酱，不比大葱蘸酱逊色多少。剃一筐的苦菜回家，可以做一锅苦菜饭，又叫小豆腐，有苦菜的香，有黄豆的香，有花生的香，有玉米的香，不比那八宝粥差多少。和苦菜一起长大的还有一种叫大奶的菜，它长得比较娇贵，能长出一个翘起来的花骨朵。顽童会趁着花儿没有绽开，摘下它的骨朵，塞进嘴里，那是一股说不出来的香，像是一股甜甜的浮汁。

我最喜欢的那种叫脚拇丫的菜，其它的大名叫做瓦松。它长得精致，像是青色的莲花宝座。你咬上一口是酸酸的，可以解决饥饿。饭桌，常用它来蘸起豆瓣酱，那是一盘上好的菜。草丛里长出瓜蒌儿，它的果子像是绿色的小梭子，吃在嘴里，很有味儿，甜甜香香。山中还有小鸡肉，它长有相对比较宽的叶子，有人参一样粗粗的根可以吃，咀嚼起来却有肉的滋味。

我最欣赏的野菜，是秋日里的黄花菜。“莫道山野无珍宝，遍地黄花是真金。”它长在山谷中，像是乡村的一个姑娘，是山中一道美丽的风景。人们用黄花菜来做村庄那种淋出来的葱花饼非常好吃，不比那鸡蛋饼差多少。它是山间的一朵奇葩，打扮了一座山。我从来没有采摘它，希望它一直灿烂地绽开，像是大山的一丝微笑，亮丽了温暖的家乡。

那一山鲜美的野菜，叫你可以大摆野菜宴，凉拌马齿菜、酱拌苦菜、炸鲜花椒叶、荠菜大水饺，再来一个色美味鲜的荠菜鸡蛋汤。酒足饭饱后，再饮一杯菊花茶。拥天地灵气，吸山川精华，沐日月光泽，得雨露滋润，青青野菜，幽幽清香，记忆里的味道，那是农家饭里的绿色营养。

我喜欢那些野菜，享受着大自然赐予的好滋味。

【你说我说】

再来说说油条



张善文

关于油条的名称，由于历史的沿袭，烟台人一直有着非常奇特的叫法，地方土话分别叫做“麻糖”、“麻烫”、“麻藤”。我是土生土长的烟台人，自小对这种叫法虽然早已习以为常，但却知其然而不知其所以然也。

有关“麻烫”的叫法曾引出一段笑话，文化大革命期间，我的一个同学去北京“大串联”，清晨起床去买早点，排队买油条。那时粮食是定量供给，买食品不但花钱还要付粮票。一两粮票大约买两根油条。排到他时，他跟卖油条的人讲：“同志，我买二两麻烫！”为了怕别人听不懂，还自嘲是用普通话说说的。虽然前面几个字人家全听懂了，但后面这“麻烫”二字却让人丈二和尚摸不着头脑。卖油条的人瞪着眼睛看着他，一时张口结舌，无所适从。亏得这个同学反应过来又改口叫油条，这才解了围。“麻烫”这种地域方言造成的尴尬、误解及

由此产生的笑话略见一斑。

而今，我对“麻糖”、“麻烫”、“麻藤”这三种叫法有了自己的见解。对与否，暂且不提，在此只是各抒己见。中国文字属象形文字，很多字我们一看便能望文生义。麻烫之类的叫法虽暂时无法考证其出处，现时也无妨用一个望文生义和顾名思义的方法来解剖一番。

先说“麻糖”这种叫法，哪个糖字确乎是令人费解，与糖何干？应该是在排除之列。再说“麻烫”这叫法感觉似乎有道理。先从外观看，“麻烫”炸好后，其一，表面并不平滑，细看其表面有麻点状纹理结构。从加工工艺上说，炸“麻烫”的原料是由面粉、食盐、碱料、白矾和水组成。炸“麻烫”的过程中，其中的碱料即碳酸钠受热分解产生二氧化碳溢出，使之产生气泡和膨胀作用，“麻烫”中间有了空隙并使其外壁变薄。从油锅中一捞出来，在空气中即产生热胀冷缩的作用，由此表面产生出微观的凹凸不平的麻状表面。大家

不妨想一想“麻花”也是油炸的，为什么其表面比“麻烫”就显得比较平滑呢？其二，刚炸好的“麻烫”，的确烫人。即麻又烫，直观和感观合二为一，起名叫“麻烫”可谓至名归，名副其实。“麻烫”炸好放凉后叫：“凉麻烫”，决不能因为它变凉的缘故而和“烫”没有了实质的联系。三谈“麻藤”的叫法，也有其贴切之处。一根炸好的油条确实象一截藤子，而且是一截有麻点状纹理的藤子，称之为“麻藤”也并无不当，实有形似之妙也。

综上所述，烟台的油条，土话叫“麻烫”和“麻藤”似乎比较合理。但我们既不是专家学者又无史料考查实证，只能算作是一家之言，各据一词，百家争鸣，各说其理，仁者见仁，智者见智了。社会发展至今日，“麻烫”也好，“麻藤”也罢似乎已成过往历史，现时的年轻人决不会再称油条为“麻烫”和“麻藤”了。将来这种称呼恐怕有成古董和被划进故纸堆之可能吧？

征稿启事

我眼中的古树名木

一株株古树名木，像一个个“活的文物”，不仅承载着一段段传奇往事，更是先人留给烟台的弥足珍贵的历史文化遗产。那么，在您眼中，烟台的古树名木还有哪些？不妨给它们写个传，留张影儿，让我们大家一起认识认识。

文图请发至 xingzouyantai@126.com

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专栏报道。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。
投稿热线:18653588630
投稿邮箱: xingzouyantai@126.com
行走烟台QQ群号:227321056
投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003