

【趣吃琐忆】

蒸榆钱和榆钱饼子

田长尧

蒸榆钱顾名思义,就是把榆树钱蒸熟了吃。蒸榆树钱最佳采摘期是榆树花盛开的青春期,此时的榆钱丰满厚实、清嫩甘甜。如果采摘早了,嫩嫩的钱花一蒸就没了,糜烂,而且也没有甜味;如果采摘过晚,钱内长出坚硬的种子,吃起来又老又粗,乏味难咽。蒸榆钱的配料,或玉米面或白面。老黄县庄户人家多数用大锅蒸,锅内添上适量的水,放上算子,算子铺好“笼布”,将摘洗净的榆钱撒在算子上,再均匀地撒上千白面或干玉米面。起火,蒸熟后,用筷子将榆钱和面粉拌合于一体,然后洒上白糖,盛到碗里,吃到嘴里既有榆树钱特具有的一种清香,又有诱人的甜蜜,吃上两碗,不仅尝了鲜,且又顶了饭,美食呀!每年春天,榆树花盛开的季节,老黄县庄户人有一个习俗,男人或孩子爬树折榆树枝,女人坐院子摘榆钱,上锅蒸榆钱,最后全家围坐一起大吃蒸榆钱。年景不好的岁月,打的粮食不够吃,庄户人家就把吃榆钱饭“当庄”,钱多面少,吃得肚子胀胀的,一干活又饿了。穷困

《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,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。

人家也没钱买糖,只好榆钱饭就着咸菜吃。

榆钱饼子就是把玉米面或高粱面或白面掺上榆钱,做成饼子状或窝头型,也有混和面的,放锅里煮熟吃之。面有生面和发面两种,生面即把白面、玉米面或高粮面调好后,往里掺榆树钱;发面即把白面、玉米面或高粮面发酵后,再往里掺榆钱。有人也许提出把面和榆钱放在一起调和还省事,殊不知,榆钱和面放在一起调和,很难“抓个”,形不成面团,像一盆散沙,揉不到一起。所以,必须先调面,再掺榆钱。如今,能吃上一个榆钱饼子,可称美不胜收,大饱口福。尤其是上了年纪的老黄县人,儿媳们蒸馒头时,让自己特做几个榆钱饼子或榆钱馒头。“钱”面一体,香甜融和,犹如金镶玉,实属老黄县庄户人的一种趣吃。

榆钱是榆树春季盛开的花,传说,早在莱子国时代,莱

子人给槐树开的花叫“槐花”一样,称榆树钱为“榆花”。可榆花怎么又换称“榆钱”呢?相传,当然“相传”归不了野史,更上不了正史,只是一种传说,无法考证真伪。故事发生在有了金属圆形小钱币以后的日子,月主寺山下有一户人家,老两口养了个儿子笨得出奇,十三岁还弄不明白加减法。一天,他爹领儿子上山放羊,爹有意赶七只羊在山上吃草,留五只羊给儿子在山上吃草。晚间回家吃饭时,爹对儿子说:“我出个账给你算,帮你开开窍。”爹说:“有两个放羊的,一个在山上放,一个在山下放,都是几只羊,不是几十只几百只,数大了你更弄不明了。山上放羊的对山下放羊的说:你给我一只羊,我的羊是你的一倍。山下放羊的也对山上放羊的说:你给我一只羊,咱俩的羊一般多。你好好想一想,山上有几只羊了,山下有几

只羊?”笨儿子想了半天说:“不知道。”爹说:“今天,我在山上赶几只羊?你在山下赶几只羊?”儿子说:“你七只,我五只。”爹说:“我给你一只羊,你六只,我也六只,咱俩的羊一般多。如果你给我一只,你剩四只,我成八只,是不是你的一倍?你呀,榆木疙瘩脑袋。”儿子想,我怎么会榆木疙瘩脑袋呢?榆木疙瘩什么样?从此,他经常站在后院的老榆树下,仰望榆树的枝头,寻找榆木疙瘩。春天,榆树开花,满枝头的榆树花向他招手点头,他突然发现,这榆树花多像家里的小铜钱呀!他高兴地爬上树,折了两大枝,拿着跑回屋,问爹:“爹,你看这是什么?”爹说:“榆树花呗!”儿子说:“不对,是钱,榆树钱!”连榆树钱都不认得,真是榆木疙瘩!”爹说:“你小子不笨,在这等着我呢!”娘笑着说:“俺儿就是聪明,能发现榆花像钱,我看榆花也像钱,就应该叫榆树钱!”笨儿子的娘走户串门讲儿子聪明,榆树花像钱,立即得到村人的认同了,从此,人们称榆树花为榆树钱,榆钱取代榆花,如今,很少有人知道榆钱的老名叫榆花。

【饮食风俗】

出九吃九样菜饺

赵世惠

昨天跟几个外地朋友说要出九了,赶明儿出去野外剜菜,包九样菜饺子吃。他们大张了双眼,连问什么是“出九”?还有这样一个节?他们的反应,反倒让我惊讶了半天。原来我们胶东人很重视的“出九”,竟然这么多人不知道。

所谓“出九”指的是冬至当天开始数九,这就是人们所说的“提冬数九”。数上9天是一九,再数9天是二九……数到“九九”就算“九”尽了,那就算是出九,“九尽杨花开”,天就暖了。“九九加一九,犁牛遍地走”,说的也是出九后最多9天,春耕就开始了。2014年的出九是2014年3月13日,农历甲午年二月十三。

胶东习俗,九九尽吃九样菜饺子,寓意数九寒天终于过去,从此人们彻底与冬天告别,拥抱春暖花开的春。只是吃饺子的日子,虽都属胶东地区,时间也略有差异。有些地方是九九第九天,也就是九九尽这天吃,有些除夕的辞旧迎新味道;有些地方是九九尽的第二天吃,寓意完全离开数九寒天,以示新生;又有些人在九九尽的第三天吃饺子,这些人多是因为忘记或者错过了前两天,算是补上这迎春仪式。所以,我们这边也有“出九”出三天的说法。

小时候对出九还是蛮期待的,那时候生活艰苦,过年的热闹和饭菜的丰盛,基本没到初五六就随着走亲戚的结束而结束,中间加上一个元宵节,总觉得这年还没过够,怎么就没了呢?饺子的味道还在回味着,却只能每天继续就着咸菜吃地瓜饼子了。出九虽然算不得什么节日,总会吃顿饺子。因此,还没等父母吩咐落,孩子们早拎起小筐,撒着欢儿奔向田野,去野地里挑挖新钻出的野菜嫩芽。

春天的原野,积雪刚一消融,就显露出勃勃生机。麦田里,田埂上,果园里,尤其是秋冬季翻耕过闲置的田地中,到处都是绿绿嫩嫩的、刚刚钻出来的新生命嫩芽。果园里荠菜多,苦菜、婆婆丁也不少;麦田里主要就是面条菜等几样;最喜欢秋冬季翻耕过的松软土地,里面冒出的曲曲芽、张芽子、苦苦菜,带着小小的紫色的牙尖,需要仔细的寻找才能发现,然后在离着不远不近的地方,深深的一小铲挖下去,哇,好长好白好嫩的须芽就露出来了。吃新鲜要吃春头,讲究的就在这里。这个时候的苦苦菜系列,是农家桌上待客必备的,用清水洗净根上的泥土,放在清水里养一晚上,第二天再看,野菜生机勃勃的在水盆里密密实实地排排站,就像喊了立正的小兵。挑一小碗农家自己做的面酱,拿了这新鲜的嫩芽,蘸一点酱,放到口里一嚼,满口的清香,带一点淡淡的苦味,回味无穷,滋味无穷。

包饺子讲究口感,一般选取的是荠菜、面条菜、麦蒿这一类,能凑几样算几样,不够的,母亲自会萝卜、白菜、胡萝卜、香菜……诸如此类的去一样一样计算着拼凑,实在不够呢,就加一小撮韭菜,取其谐音“九”,然后加上猪肉和虾仁,细细地剁好。记得当年在乡间,出九时,几乎家家户户都会传出悦耳的菜刀与菜板交响曲,仿佛是春天咚咚踏着大地的脚步,那么豪迈,那么喜悦。

如今,远离了老家,也远离了一抬脚就可以撒欢的原野,剜菜也成了蓄谋已久的踏青,变了味道。只是这出九的节气,依然如同来自故乡的呼唤,仿佛长在骨子里的芽苞,春风一吹就开始鼓胀。饭店里的饺子再高档,也吃不出亲手剜菜、亲手调制饺子馅的快乐,更吃不出九样菜迎接春天的喜悦。我们吃的不是饺子,是故乡的味道。

【民间美味】

土豆饼

邹芸霞

我一直觉得土豆简直就是人间美味,怎么做都好吃。土豆有其独特的优点,非常百搭,既可以做成菜,又可以做成面食,土豆最有代表性的面食就是土豆饼,我怎么吃都够。

小时候,我最快乐的事情就是一边一小口一小口地吃着土豆饼,一边等着露天电影上映。那时候的农村,条件不好油也金贵,只有我特别挑食的情况下,或者遇到村里放露天电影的时候,母亲才会给我做土豆饼吃。我把切好后黄灿灿的土豆饼用一个干玉米叶子包着,在放电影的地方一边吃一边帮父母占着位置,心里那叫一个美啊!上大学的时候,每次回学校,母亲都会给我做好多土豆饼带回去和同学分享,记得一个外地同学第一次吃我的土豆饼时,赞叹道:“土豆饼可比煎饼好吃多了,这还是凉的呢,刚出锅的能香成什么样呢?霞,哪天一定带我去你家吃刚出锅的哈。”

事实上,土豆饼的做法并不繁琐。先把土豆去皮洗净用擦菜器打成丝,然后放在开水里焯一下去生,捞出沥干后放在大碗里,依次加入鸡蛋、葱花、盐和适量面粉,搅拌均匀后不稀不稠的状态最好。下一步就是煎土豆饼了,我试过很多回才发现在电饼铛里煎的土豆饼不如在铁锅里煎的好吃,所以最好选择用平底铁锅煎土豆饼。锅加热后,把搅拌均匀的土豆丝倒进锅里,摊开并用锅铲压平,围成一个整体后小火慢煎,火一定要小,不能太急了,要不然外面黑了,里面还是粘糊糊的不熟。当锅底那面煎黄后,再把饼翻个儿,把另外一边继续煎成金黄色,反复翻两次后就熟了。起锅后把土豆饼切成一块块的装盘,色香味俱全,在热腾腾的土豆饼上咬一口,外脆内软,那淡淡的清香之味,吃起来真的是余味缭绕、回味无穷。



【小摊故事】

哥烤的不是肉,是……

刘岩

青年南路振华量贩门口到了傍晚就会堵成一堆,就像肠梗阻。公交、出租、私家车,上、下车,等车的人们都混在了马路中间,熙熙攘攘的混乱和拥挤在傍晚昏黄的光影里像沙画一样明明暗暗。

紧挨着候车站牌边上,油炸臭豆腐的小摊依然滋滋啦啦地炸着香臭混合的味道,笼罩其中的候车人带着它们挤上车,浑身吸满的气味一齐被挤爆,特有的味道洋溢在车厢里,常坐车的人都知道,白石路振华到了。

近来,臭豆腐摊旁边多了一个烧烤摊。

一米六宽的小推车被装饰成了原生态的小房子,屋顶和前脸都是竖排着的原木、原色。屋角挂着灯笼,淡黄的流苏飘摇着,把笑容可掬的摊主漫画像晃动着活灵活现。喷绘的广告语很惹眼:“哥烤的不是肉,是……”

“呵,好有创意啊!”一个小伙子和我同时被这个新颖的小摊吸引过来,不起眼的小摊如此精心设计实在是很难得。

“不是烤肉?烤的是什么?”我惊讶,面前的烤炉上分明就是烤肉么!

“呵呵,大姐,这可不是烤肉啊,您仔细看看,似肉非肉,独家首创!”40多岁的老板戴着宾馆大厨一

样高高的白帽子,挂在胸前的白围裙有些油渍了,笑容跟那招牌灯上的一模一样。

“面筋?这么嫩?”我要了两串尝尝鲜。两串都不是常吃的面筋那种切成螺旋状的,一串是中空的,应该是横切面,另一串是条状。先尝的是中空的这一串。

“我的面筋跟别人不一样,别人吃完了就完了,吃了我的你就回家想吧,越想越有味儿!怎么样,这一串是嫩的吧?看起来像您说的肉,其实香嫩软滑,对不对?再尝尝另一串!”师傅一边忙活着应付客人,嘴里不闲着跟我说道。我这才发现,是他故意给了我两串不一样的面筋,老板真是有心了!

味道的确不一样,这一串有咬劲儿,味道香浓得多。好像每一小块面筋都浸满了料,吃在嘴里香、软、辣、柔滋味饱满,不舍得下咽。在南洪街、北河街、三站都吃过烤面筋,无一例外地都是螺旋状的火腿肠的样子,烤好的面筋良良的,本身没有味道,全靠最后刷在上面的辣椒油和孜然提味。

“真好吃啊,您这是烟台第一啊!”我兴致勃勃地夸他。

“可别这么说话,大姐!但是,说我烟台第二倒是可以的!”老板得意满满。

在时时升腾起的烟雾

后面,老板饶有兴致地说起自己。“我干这个有4年了,在烟台地界上应该是最早的,但是没经过仔细考察啊,咱不敢自夸是不是?但是我的确实看到比我还早的,兴许人家在咱看不到的地方吧,那咱就称烟台第二!从前的烤面筋都是一样的,后来我又去学了现在的做法,跟别人的不一样,好吃才行,满大街都没有的,咱不干,我的这个你吃了保准忘不了……”

“你注册了吗?招牌上是你吧,看起来很有创意啊!”我赞赏他把自己这么小的摊子捋得这么有特色。

“不注了,把这个小摊弄好就不错,够吃够喝还图个啥!头像我的漫画,这就是防伪,哈哈!”老板自信地笑着,脸被炭火烤的微红。

公交车来了,匆匆又要了两串举在手里,挤上了公交车,周围的人迅速投眼过来,在满车的臭豆腐味道里,我也挺另类!

公交车蠕动起来,他的小摊消失在拥挤的车流里。

在大多数人都想生意越做越大,钱挣得越来越多的时代,他却守住了这一份自得与惬意。轻松生活,开心做事,生活其实就是这么简单。

哥烤的不是肉,是淡定的滋味!

征稿启事

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