

【趣吃琐忆】

# 燕窝鱼翅不如老家的豆豉

田长尧

豆豉,龙口方言称“豆尸”。当然,用这个“尸”字对不对,我也是糊里糊涂。我所以用“尸”,我觉得,煮熟又发酵后的豆粒,难道不是豆的尸体吗?

老黄县庄户人家的豆豉,不像外地豆豉那样,有咸淡两种,放在菜里调味,淡豆豉也入药。当然,豆豉早期做法与外地相同,即把黄豆或黑豆泡透蒸熟或煮熟再进行发酵。老黄县人给“发酵”叫“豨”,也可称“衣”,就是让熟豆外表穿上一层“衣服”。豨豆非常讲究,要温度适宜,温度高容易把熟豆发酵臭,温度低熟豆不发酵,豨不出“衣”来,久之变成干熟豆。老黄县庄户人家豨豆豉一般在初冬,天上飘雪花以后,把熟豆放锅台后,稍有一点温热的地方。

豨好的豆子可以做豆豉的主体,也是做豆酱或豆瓣酱的主料,豆酱和豆瓣酱制作工艺接近,区别是一种是豆子煮熟后碾成泥,一种是保留一定的豆瓣。豆豉、豆酱、豆瓣酱的味道是否鲜美,关键在于火候,发酵重了,制出的大酱有一股臭味。当然,豆豉用的是黄豆或黑

《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。

豆只发酵一次,而豆酱是两次发酵。黄豆一次发酵后,放入酱缸,加同量的水,加25%的盐。古时,一斤为十六两,一斤发酵豆加四两盐。把酱缸放太阳下暴晒,让其二次发酵,让其晒出红色。在东北,家家户户春天都要做一大缸豆酱,炒菜爆锅用大酱,吃生菜、葱蒜蘸大酱,还有大酱汤。大酱是东北农村十分重要的食材。每年春天四月初八下大酱,二次发酵后,家家早晨有打大酱的习俗,用棍子上下翻打,去其翻上来的沫子,一直打到酱稀厚合适,满缸泛红为止。

老黄县庄户人家做豆豉有两大特色,豆豉的汤,用绿豆和长把梨熬成,加适量葱、花椒、大料,汤略带青绿,浑厚如乳,汤的味道既有绿豆的清香,又有长把梨的酸甜,有一种悠长的美味。汤烧好后将绿豆等杂物捞出,把豨好的黄豆或黑豆放入汤中,烧三个开,熬去豆子发酵后的苦味,只保留特有的

“豨味”。凉透后放入各种佐料:一为良瓜,即经过轻微腌制,让太阳晒得半干的萝卜条或萝卜丁,吃起来坚韧而不脆,老黄县人称“艮”;二为泡涨去皮的花生米,不煮熟,放生的;三为姜丝;四为生香菜茎。豆最好为黑豆,既好看,又好吃。严冬,望窗外雪花飞舞,一壶温酒,一碗豆豉,边品边饮,胜似神仙。随着时间的推移,老黄县庄户人家冬天做豆豉的习俗已经远去了,做豆豉的人少,爱吃豆豉的人更少。如今,许多年轻人根本不知道什么叫豆豉。伴着市场经济的发展,个别人家做起豆豉生意,但味道远不如往昔。

老黄县人越老越馋古老的豆豉,特别是久居外地的老年黄县人,十分喜欢豆豉这稀罕玩意。济南府有位八十多岁的老黄县人,外甥从老家去看他,问他带点什么,老人说:“我有钱,什么都不缺,就像一样东西,小时候吃的豆豉。哎,我常常说,燕窝鱼翅,不如老家的豆

豉。我最爱吃你姥姥的豆豉,你姥姥走了,我最爱吃你娘做的豆豉,和你姥姥做的差不多。我为什么喜欢冬天回老家,就是为了吃口豆豉,吃豆豉就想起你姥姥,就想起美好的童年。”外甥十分孝道,每年冬天,在老妈妈指点下,做一小坛豆豉,捎给济南的老舅舅。后来,妈妈去世了,舅舅也老态龙钟了,做豆豉、捎豆豉的规矩也就没了。一天,外甥突然接到济南的电话,说舅舅不行啦,可躺在床上总不咽气,时而还喊外甥的名字,让外甥快去济南。外甥想,舅舅为什么老叫我的名字,是不是又馋豆豉了,他骑着摩托,城里乡下,几乎所有的大集都赶了,最后终于买了一罐瓶豆豉,带着去了济南。舅舅见外甥带来豆豉,笑了,嘴微微地挪动,外甥明白了,打开装豆豉的瓶盖,用小勺舀了一点豆豉汤送进舅舅嘴里,舅舅轻轻地抿了抿嘴,而后闭上了眼睛,心脏停止了跳动。外甥说:“俺老舅就差这一口豆豉呀,不吃最后一口豆豉,他是不肯走的!”是呀,豆豉在老年黄县人心中,确实是一种妙吃,也是一种回忆和思念,正是:燕窝鱼翅,不如老黄县庄户人家的豆豉。

【时令海鲜】

## 恰是海虹上市时



梁辰

春暖花开的季节,也正是海虹肥美鲜香上市的季节。

海虹,学名“贻贝”,南方人称“淡菜”,属寒温带、广盐性种类。壳薄,生长纹细呈褐色,足丝细软,壳内面呈灰白色或浅蓝色。

我们胶东黄渤海地区养殖的是紫海虹。每年的五六月份开始繁殖,生长很快,年前就可以上市了。但是,水温的不同,季节的不同,生长周期的不同,海虹的口味也有很大的差异。正常的情况下,食用海虹正是现在这个季节,过了一个冬春的营养积累和生长,海虹的体内已经储备好足够的产卵繁殖的能量了。

此时的海虹,壳大肉肥,加盐煮熟以后饱满肥硕,有红色的似夕阳晚霞,黄色的灿如花朵,吃起来味美可口,是烟台人的最爱。

海虹受人青睐的另外一个原因是因为它的大众化、平民化。这些年,随着海洋资源的日益枯竭,老百姓能吃得起的海鲜类越来越少了,但是由于海虹的适应性强,容易养殖,所以它的价位始终不是很高,一般的百姓人家都吃得起。

每到清明前后,大街小巷和乡间的集市上就会有此起彼伏的吆喝卖海虹的声音,越肥硕就越便宜,因为大家都急着出手,否则,过了谷雨,一旦有降雨下来,海虹就会“喷浆”产卵,产卵后的海虹就不能吃了。

吃海虹最简单了,无非就是加水煮,急火七八分钟,海虹就开口了,那就可以大快朵颐了,乡下人吃东西不讲究,一家人捞一大盆,围坐一起吃个过瘾;剩下的去壳冷藏一下,下一次吃拌一点葱花,一点点味精,凉拌,就是最棒的下酒小菜了。

趁着上市集中的时候价格便宜,也可以多买一点。煮熟后带壳摊晒在晒网和盖帘上,这样通风透光,一天就可以晒干。干的海虹肉亮晶晶的,仿佛有一层油。吃起来良良,比吃新鲜的更香!大人小孩都可以当零食吃,不过,由于海虹蛋白质含量很高,容易变质,不管新鲜的还是晒干的,都要尽快吃掉,不能久存。

问一句,你今天吃了吗?海虹正是上市时。

【民间美味】

## 红烧排骨

林宛宁

民以食为天,有什么能比把一道用心做出来的菜端到家人面前,而更让他们感觉幸福的事情呢?如果现在有人问我,你最拿手的菜是什么,我可以肯定地说是红烧排骨。虽然红烧排骨属于家常菜,家家户户都会做,但是越是简单,越能显出水平来。我做的红烧排骨可能与别人略微有一点不同,不同点就是用油炸代替了焯水,因为高温油炸可以逼出更多的油脂,比较适合儿童和老年人吃。

做红烧排骨,选材很重要,必须要用肋排。首先把肋排洗净,沥干后把盐酱料酒和姜沫葱沫蒜沫与肋排搅拌在一起,腌制十分钟。然后起油锅,油热之后放入腌好的排骨,炸至排骨泛黄后捞起,盛在盘子里备用,再把油锅里的油舀出来,锅底只留少许油即可。接下来将排骨再次倒入锅中,加上料酒、八角和白糖翻炒,最后加入清水,大火煮开后小火慢炖。炖的时候要加料酒,炒的时候也要加,因为两次加料酒是为了更好地去除排骨原有的肉腥味;还需要注意的是,炖煮的时候水要多加一点,炖的时间越长排骨越易嚼,所以加的水至少要没过排骨3厘米。待汤汁将干略带浓稠时马上关火,再煮排骨就有可能煮糊了,关火后加入葱花和香菜盖上锅盖,一分钟盛出装盘。

出锅后的红烧排骨看起来上色很好,一看就超有食欲,闻起来鲜香扑鼻,吃起来排骨肉松软,连脆骨也能嚼碎,女儿吃了正好补钙。昨天的晚餐,我做了这道菜,女儿吃的时候夸赞道:“妈妈,你做的红烧排骨比我们学校的好吃一百倍,比姥姥和奶奶做的都好吃,是世界上最好的美味。”如果您不相信,可以按照我上面所说的步骤动手试试,保证您好吃的停不了嘴。



【山间野菜】

## 春天的野味苦苦菜

北芳

记忆里,苦苦菜是灾荒年岁里的丰盈,是外婆糊口度日的希望,是妈妈不愿诉说的故事,是我孩时拾起的乐趣,是我如今春天里的一道野味,是一串很长很长的回味无穷的岁月。

春天来了,我又开始了吃一个季节的野菜的爱。苦苦菜蘸酱,就着油炸花生米,一起嚼,苦味变成香味鲜味了,这是我发明的最佳搭配。

不必特意到山里去挖苦苦菜,山坡上、果树空里、地堰上到处都是。因为天天上山干活,只要捎带一个小篓,一把小刀,干完活往家走,溜着地堰和土坡走一趟,苦苦菜就装满了小篓。

吃苦苦菜最浪费时间的是择根,去掉干叶,用剪子或指甲刮净那些黑乎乎的老皮,剪子用起来笨拙,不如用大拇指指甲刮,每一次择根都把指甲刮得黑乎乎的,择好的苦苦菜洗五六遍也许还有死叶渣渣。

小时候我不吃这东西,但每天放学都去割,父母亲蘸酱吃,鸡鸭猪也吃。有一次我尝了一下,刚一嚼便哇

地吐出来,我喜欢甜食,带苦味的食物和药物都咽不下。而爷奶父母用苦苦菜蘸酱吃得滋润,边吃边夸香,怎么也吃不够,叫我尝尝,我咂摸着舌头还是不敢尝。

十几年前,村里的婆娘们都割了苦苦菜到城里去卖大价钱,城里的亲戚们每年都回来割苦苦菜带回去吃,说防止贫血,因为苦苦菜中含有丰富的胡萝卜素,维生素C,还有清热解毒、杀菌消炎的作用,并且对癌症有一定的预防作用:苦苦菜水煎剂对急性淋巴细胞白血病,急性粒细胞白血病患者的血细胞脱氧酶有明显的抑制作用,还可预防官颈癌和直肠癌等等。苦苦菜的好处我早就知道,但就是入口难以接受,我就想,城里人花钱买苦味,我这里俯拾皆是却不肯吃,不妨权当是吃药,上了年纪了,也应学着能咽下苦味。生活里的苦什么都能受,一棵苦苦菜就受不了?

我试着用苦苦菜蘸酱吃,起初还是咽不下,不知从啥时,我发现一个窍门,吃一颗苦苦菜,就着几颗油炸花生一起嚼,花生的香气能解苦苦菜的苦味,不但不再感到苦,反而越嚼越香。

我素来偏向吃凉拌菜,不爱吃熟菜。不论油菜大白菜各种山菜,我都喜欢凉拌,像油菜、菠菜、玛珠菜等用开水焯好了,把蒜泥和调料放上,用烧开的辣椒油浇上去,沸油烫出蒜蓉的香气,总是让我垂涎不止。不过苦苦菜我可不爱吃着吃,人们最爱吃的是把苦苦菜放在开水里烧,打上两个鸡蛋蘸成块,放好调料,婆娘们称之美食,可是我仍是不敢吃,还是因为苦。

我只喜欢苦苦菜蘸酱就炸花生,有时一顿饭只吃这个其他啥也不吃,结果吃得肚子难受,原来苦苦菜属寒凉性质,吃多了会伤脾胃的,喜欢吃也要节制的。

苦苦菜的鲜嫩只适合在春天尝,夏天里的苦苦菜都长了高秸,开着小黄花,人们照样去拔了回家,洗净晒干,用剪子剪成一寸长的小段,在大锅里烘炒,然后装在茶叶桶里,送给城里的亲戚当茶叶,清热除火,增强人体免疫力。

你若在春天里吃苦苦菜时,不妨试试我说的,苦苦菜蘸酱就着油炸花生米,体验一下是不是苦苦菜的最佳吃法哦。

### 征稿启事

“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。  
投稿热线:18653588630  
投稿邮箱:xingzouyantai@126.com  
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