【胶东美食】

发芽葱蘸虾头酱

鲁从娟

小时候,每到春天,母亲常为吃菜发愁。以前,可不像现在一年四季都能吃上新鲜蔬菜。那时的冬天,大白菜和萝卜是唱主角的。开春后,白菜萝卜已失去水分,不待人吃了,凉地的菜还没长出来,便是青黄不接之时。发芽葱下来了,人们便欣喜若狂。春风和煦的午后,母亲拿上小馏,去房后菜园剜上一把发芽葱,回家剥去老叶,掐去根须,冲洗干净后,白嫩的茎,翠绿的叶,水灵灵、鲜亮亮,只需看一眼,就令人口舌生津,勾起馋虫。

发芽葱炒鸡蛋,再撒上点虾皮,好吃得令人难以忘怀,寂寞了一冬天的餐桌由此活跃起来。不过,这道菜不常吃,因为那时候鸡蛋还算是奢侈品,吃得最多的当属发芽葱蘸酱了。“大葱蘸酱,越吃越壮”,酱可以是面酱、甜酱以及各种虾酱,但小时候吃得最多的便是发芽葱蘸虾头酱。每年开春,卖虾头酱的人便推着小车来到村里,只需扯着嗓门吆喝一声“虾头酱喽”,村里男女老少便手拿着小钵小盆,赶趟儿似的从各个小巷胡同里钻了出来。虾酱不用称,用罐头瓶量,一瓶八分钱,用不多久,两桶虾头酱便见了底。

虾酱买回家,当天必做一顿飏虾酱贴片片。挖上几勺虾头酱盛在小钵子里,放点葱姜末,滴上几滴花生油,坐于小箅帘上,锅的四周贴上一圈玉米片片。小火慢慢溜着,不一会儿,香味便飘溢而出,玉米片片的清香与虾酱的鲜香相融相依,极其和谐。揭开锅,金黄的玉米片片、熟透的虾酱一并端上桌。咬一口片片,拿起一根发芽葱,狠狠地蘸一下虾头酱,“咔嚓”一口咬下去,脆生生、鲜溜溜,那滋味,那感觉,怎一个“爽”字了得!虾头酱还可以炖萝卜茧子,难吃的萝卜也变得美味可口。虾头酱、发芽葱炒鸡蛋,更是鲜美得无以伦比。

虾头酱是用大对虾的虾头制作的。以前冷冻设施差,大对虾晒成虾仁出口,加工时扒下来的虾头、虾尾变成了废弃的东西。人们觉得扔了可惜,就用粉碎机研磨得极细,加上盐搅拌均匀后密封发酵。十天半月的便发酵成熟,颜色绛红,咸鲜味美,香气浓郁。真是佩服沿海人的智慧和节俭,本该丢弃的虾头虾尾经妙手匠心之下,竟变成如此营养丰富的珍馐美味。就是这种味道,伴随着沿海人走过无数春夏秋冬。时至今日,很多老烟台人仍忘不这一口。

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

【养生鲜蔬】

香椿的情愫

吕富苓

胶东农家的房前屋后,都栽几棵香椿树。二月春风似剪刀,春分一过,睡眼惺惺的香椿枝头就悄然地骨芽了,吸蓄了一冬的营养,厚积而薄发,憋了一冬的劲儿要释放了,不经意间,在春风扑面还觉寒中,香椿枝头就伸展出一束束紫莹莹的叶子,在风中摇曳,在春光中闪耀,该采香椿芽尝鲜了。

揉的香椿芽最能吃出香椿的味道。把香椿洗净控干,撒少许盐,用手揉,揉到香椿出汤,香椿特有的鲜味满院飘扬,扣起来闷些时候就好吃了。香椿炒鸡蛋,黄笼笼的鸡蛋裹着紫色的枝芽,散发着香味,可惜头茬香椿太少,不出数。油炸带糊香椿脆生生的,特好吃。

在春风里,香椿长得很快,是家家餐桌上的常菜。捞一碗面条,撒上些剁碎了的咸香椿末,一搅合,别看白白的面条点缀些黑星星,嘻嘻哈哈地扒到嘴里,那真是的道的家乡味。

春天,加吉鱼下来的时候,出嫁的姑娘是要向娘家送鱼过鱼市的,焖加吉鱼时上面盖上成枝的香椿,鱼鲜叶香,那留在舌尖上的记忆,绵远流长。

闯关东的哥哥姐姐们,最想念的是揉的香椿。回老家看亲,走时背着母亲的揉香椿,回去给一家大少解馋。过去农家春节前向东北邮花生和香椿是必须的。

1995年的五月,我去哈尔滨给80岁的姐姐过生日,姐姐说,别的别捎,捎点香椿吧。那已经是第三茬香椿了,我捎了十五六斤,喜得姐姐用三天去分送给老乡,我真没想到在外多年的老乡还是那么喜欢。

现在超市里一年到头卖香椿。但,鲜嫩的头茬香椿还是那么娇贵,我拿一把紫莹莹的头茬香椿头送给老年大学的同学,她那么感激:“20多元一斤不说,好几棵树采不了多少。真是礼轻情意重……”

【乐在乡间】

梨乡农家饭

徐爱清

每年的四月中旬,莱阳的梨花竞相绽放,美不胜收,前来赏花的游客络绎不绝。赏花让人心情愉悦,走进农家小院吃吃梨乡农家饭,饱一饱口福,也是很惬意的事。

照旺庄镇西淘漳村是全省生态旅游村,从事农家乐的有二十几户。开农家乐的大都是文明示范户,在顾客中声誉比较高。农家乐的招牌十分醒目,一杆黄色的酒幌子插在房屋的显眼处,旅客不用打听,看见小黄旗就能找到农家乐的主人。农家院的环境十分优雅,屋檐下挂着一辫辫、一串串的大蒜和红红的辣椒,浓浓的乡情味就显示出来了。

客人来到的时候,主人笑脸相迎热情招待,给人一种宾至如归的感觉。饭菜没有山珍海味,一色地道的农家口味,主菜是小鸡炖蘑菇、清蒸五龙鲤鱼、五龙河鸭蛋炒鸡蛋、当地名吃羊杂汤。如果你喜欢吃青菜,西红柿、黄瓜、小油菜都是从蔬菜大棚刚采摘的,十分新鲜,另外大葱、野菜蘸面酱也是客人喜欢的吃法。

主食是莱阳特产芋头、地瓜玉米饼子、玉米棒子、地瓜面包子和五谷杂粮熬做的八宝粥。招待客人的饭菜一般是女人掌灶,男人打杂,手艺是传统的农家做法。吃农家饭客人没什么特殊要求不需点菜,一般上的都是套装餐,花钱不多,主人保你吃好吃饱。虽然说农家饭的做法不如饭店那么讲究,但吃过的人都啧啧称赞味道不错,不少旅客冲着农家饭慕名而来。游客们说在农家乐尽兴,寄托的是一种乡情,细细品味今日的甜美,更多的人图得是吃个地道尝个新鲜。旅游旺季的时候,光顾过农家乐的客人有几千人。

我认识一位姓姜的大嫂,过去以种大棚菜为生.自从村里搞起了旅游业,姜大嫂看准商机,投资一万多块钱将露天小院搭上新棚子摆上新桌椅办起了农家乐,招牌菜就是“八盘八碗”。刚开始的时候,姜大嫂饭做得小心翼翼,生怕客人吃不惯,慢慢地她掌握了做饭的技巧,根据不同客人的口味变换花样。她做的大梨、芋头拔丝很有名气,香椿芽、韭菜、西红柿炒蛋味道纯正,并把当地开口胃的小葱拌豆腐、咸制的牛蒂丝、熟炒花生米做成压席小碟,增加客人的食欲,花色品种多了,生意越做越红火。一年下来,几乎每天客满,收入比种菜要客观。但光富了口袋不行,还要富脑袋。为了让更多的人知道农家乐,知道美丽乡村,她倡导举办了乡村农家乐美味大餐比赛,推出了游客自己动手采摘做饭享受全套农家乐系列活动,让游客一展身手体验农家乐带来的兴趣和快乐。姜大嫂说,现在城里人大鱼大肉吃腻了,农家饭越来越受到城里的喜欢,她要把农家饭做出名堂,像莱阳的梨花一样誉满省内外。

又是梨花倾城时,我想再去西淘漳,去看一看洁白如雪的梨花,品尝品尝那香喷喷的农家饭!

【时令野菜】

春风又绿山苜楂

林宛宁

现如今,随着生活水平的逐渐提高,鸡鸭鱼肉已不再是餐桌上的主角了,人们不再喜欢过于油腻的菜肴,而野菜却相当受追捧,绿色健康的山珍野菜,更是受到上到老年人,下到想减肥瘦身的姑娘们的喜爱。

清明节假期,我和朋友带着孩子相邀去昆嵛山游玩,下山的时候,看到两个阿姨每人拿着一个塑料袋在薅野菜。朋友说现在荠菜都老了,肯定是在挖苦菜,打发两个孩子过去查看是否是苦菜,女儿蹦跳着过来跟我说是山苜楂。我对山苜楂很陌生,忙拿出手机,百度了一下山苜楂的信息:山苜楂又称山麦楂或者山菜,属落叶小乔木,叶子对生,长椭圆形,嫩芽及嫩叶翠绿,均可食用。每年清明节至5月中旬,是山苜楂最佳的采摘时间。古人有云:野菜中菱科为第一品,而山苜楂可谓野菜中的第一品。

听到我在读关于山苜楂的资料,薅菜的一位阿姨打断我说:“你们连山苜楂都不知道啊,我和你们说说吧,我对山苜楂可是很有研究的,每年都上山薅好多次。山苜楂不但味道鲜美,而且营养丰富。最重要的是,春天是万物复苏的季节,现在长出来的山苜楂就是最新鲜的嫩芽,能够很好地调理身体机能,你们也一起薅吧。”

听到山苜楂具有这么高的营养成分,天色也还早,我和朋友就加入了薅山苜楂的队伍,由于我们能见到的山苜楂只有四片叶子,所以两个大人两个小孩薅了大约两个小时,才把一个矿泉水瓶装满。

回家后,我按照薅菜阿姨的指导,用开水把山苜楂焯了去生,沥干后,足有拳头那么大的一团。这时,朋友从市场买回了红根韭菜、里脊肉、扇贝丁和4块钱的饺子皮,我们用了不到一个小时就调好馅并包完了60个饺子。煮饺子的时候,两个孩子对山苜楂饺子非常期待,都急切地盼望着饺子出锅。饺子出锅后,我用怀疑的心态在饺子上轻轻咬了一口。只见饺馅翠绿芳香,在咀嚼的时候,从饺子中散发出淡淡的山苜楂的清新味道,并伴随着扇贝丁溢出的鲜醇汤汁,真是香嫩不腻,风味独特,吃后令人齿颊留香,回味无穷。朋友一边吃,一边和我说:“下周末,咱们还上山薅山苜楂。”女儿说:“不但是下周末,不止是咱们,叫着爸爸和叔叔一起去薅,到时候,想吃山苜楂饺子吃饺子,想吃山苜楂包子吃包子。”真没想到,一次昆嵛山之旅,我们没被风景所倾倒,却被山苜楂征服了。