

【趣吃琐忆】

肥肠小鸡蛋

田长尧

肥肠小鸡蛋,是老黄县贫困时代的一种特吃,又香又甜又大补。吃时嘴角流油,吃后腑中充实,精神振奋。原料主要是肥肠、小鸡下的头七个带血的鸡蛋、白糖。如今,唯有体弱多病的老年人还爱吃,健康者、养生者早与其分手,因为这种特吃,高血脂、高糖、高胆固醇。

肥肠小鸡蛋的做法:将小鸡刚下的七个鸡蛋逐个打开,装入肥肠里,最好是大肠头,再往肠里装进适量白糖,两头用线扎紧口,放大碗里,装锅里蒸。庄户人家一般在蒸馒头、糊饼子、煮地瓜时蒸肥肠小鸡蛋。这种趣吃季节性很强,只有小母鸡春天刚下蛋时能做,平时无法做这种特吃,肥肠小鸡蛋,对贫困的庄户人家来说,是一种高档稀奇的补吃,只有长者、体弱者能吃到。

《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。特聘专栏,以飨读者。

肥肠小鸡蛋是一道孝德特吃。相传,南山有一老汉,家境贫穷,家里即使有一点好吃的,老汉也全留给两个孙子,自己吃糠咽菜,肚里长年没有油水,加之天天下地干活,体质一天不如一天,面白神疲,气短声怯,倦怠无力,食欲不振,形体羸弱,阴阳两虚。老汉的儿媳非常孝顺,看公公为了这个家和她的孩子熬成骨瘦体弱,请郎中看病。郎中号脉、察颜、问诊后说:“你公公没什么病,主要是阴阳两虚,没有什么仙丹妙药可用,最有效的办法是食疗,大补。”

那个愚昧贫穷的岁月,媳

妇认为,什么是大补,无非是肉、糖、蛋。大肠最肥,比肉又便宜,公公又最爱吃肥肠,还喜欢吃略带一点脏性味的。又听人说,小母鸡下的头七个蛋,营养价值最高,也是大补。这年,媳妇让老母鸡孵化了十个种蛋,出了七只小母鸡,三只小公鸡。第二年春天,小母鸡下蛋了,媳妇把小母鸡编为七个号,一号下的蛋用黑炭在蛋皮上写上一,七号小鸡下的蛋写上七,天天看着小鸡下蛋,婆婆说:“你好像从鸡窝里掏蛋。”

第一只小母鸡下足了七个蛋,那蛋皮红红的、光光滑滑,皮上还带一点血,新鲜无

比。媳妇到集上买了一段肥肠。媳妇怕肥肠太腻,公公吃不下,又买了一包白糖。做晚饭时,她把小鸡刚下的七个鲜蛋,打开装进肥肠里,又加入一些糖,系好肥肠两头,装入土碗,放锅蒸之。公公连续吃了七次肥肠小鸡蛋,身体有了明显变化,脸色红润,浑身有劲,爱吃饭了,精神也振作,下地干活不觉疲劳、也不多汗了,好像换了个人似的。村里同龄老汉,问他吃什么药了。他说:“什么药也没吃,只是连续吃了七次肥肠小鸡蛋。”村里体质虚弱的老汉们,也仿效吃起肥肠小鸡蛋,果然,个个体质都强壮起来。从此,肥肠小鸡蛋,在老黄县庄户人家中传开。每年春天,小鸡刚下蛋时,家家都要做肥肠小鸡蛋,给长辈或体质虚弱者吃。从此,肥肠小鸡蛋成了老黄县庄户人家的一种季节性特吃,也成为晚辈尽孝心的一个风俗。

【时令野菜】

荠菜当灵丹

高德成

在野菜中,荠菜是上品,可算是佼佼者,其味鲜美无比,营养也相当丰富,而且还有一定的医药作用。俗话说“三月三,荠菜当灵丹”,可以说这是对荠菜药用价值的高度概括。

荠菜有多种吃法,可以蘸酱生吃,可以做馅儿,也可以熬汤喝,如荠菜配豆腐烧汤,可谓天造地设。荠菜的颜色、香、味都属上乘,但绝不霸气,它不会遮盖豆腐的风致,只是更加衬托豆腐,荠菜豆腐汤很像两位气质相同的书画家合作一幅小品。荠菜还可以掺进玉米里做“片片”,若做馅包饺子、馄饨则是最佳的选择。以荠菜的清爽调和鲜肉的肥瘦最相得益彰,如果换成其它蔬菜,总归略输一筹,青菜淡水气,芹菜药味重,韭菜回味讨厌。

江南人惯用荠菜包春卷、馄饨,甚佳。我的老家苏北里下河地区,一般是凉拌。荠菜焯熟切碎,界首茶干切细丁,入虾米,同拌。这道菜是可以上酒席作凉菜的,酒席上的凉拌荠菜都用手抻成一座尖塔,临吃推倒。

荠菜不仅鲜美无比,营养丰富,而且还有较多的药用价值。荠菜性凉,味甘淡。据古书记载,荠菜具有养肝明目、止血、清热、利尿、健胃、涤肠,有“净肠草”之说。荠菜可防治咯血、尿血、便血、高血压、动脉硬化及泌尿系统感染等疾病,还具有健机体、兴奋收敛的作用。

荠菜生存环境并不挑剔,溪边、池堰、田间,到处都能看到它翠绿的身影。尤其是第一场春雨过后,它便会像星星一样密匝匝地从泥土中冒出来,而这时的荠菜特鲜嫩,是采挖的最好时节。三月的荠菜,茎叶鲜嫩,营养十分丰富,不但吃起来清香可口,鲜而不俗,而且还别有一番风味。如果这个时节不尝尝荠菜,那可真是一种遗憾。古诗中曾这样写道:“春日春盘细生菜,盘装荠菜迎春饼”。诗句记述的正是人们带着春盘外出春游,吃荠菜的情景。

儿时回老家,常在阳春三月,跟着大人到路旁、溪头、田间去挖荠菜,或去放风筝、架秋千,荠菜也正当行时,看见荠菜,不由的也教人记起打秋千来。放风筝时,奔跑在芊绵的堰山春草,踏上去棉软软的,缀以荠菜、苦菜、蒲公英等各种杂色野花。奔跑累了,就躺在草地上,麦田里,看那蓝天上的风筝和飘动的白云,细细谛听,流水潺潺,黄鹂鸣叫,布谷声声,一颗烂漫的童心就忽而上天忽而下地的随了处处啼鸣跳动起来。

到了上世纪80年代初,我工作在机场,机场员工大多居住机场,每到阳春三月,男女老少,一家家一户户,成群结队地到机场野地里挖荠菜,回家来包饺子、馄饨,全家人美美地吃一顿,其乐融融。

好看不如素打扮,好吃不如家常饭,我很相信这两句俗语。因此,觉得弄点荠菜、苦菜等野菜吃吃,实在是我们老百姓的口福,几十年以至一辈子都不会厌倦。

常吃野菜总是好事,毕竟我们想起了田野,感受到了山风,听到了空谷的回声。现在我们城市里的人太妩媚,太孱弱,太细腻,太温柔了。来一点儿野性吧,荠菜、苦菜等野菜就是一个久别的使者。

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

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

【胶东美食】

大锅摊饼



沈欣

摊饼,有些地区的方言称为“淋饼”。一个“淋”字,把那种取材随心所欲,制作过程中的洋洋洒洒表现得淋漓尽致。在大锅里摊饼,是过去妇女常做的面食,全凭主妇灵感和创意。像摊鸡蛋饼、茭瓜饼、土豆丝饼、槐花饼等等。儿时的记忆中母亲尤擅此道,也是跟家里的长辈学来的厨艺。

母亲回忆自己十来岁,还有生产队那会儿。曾外祖父古稀之年,也和年轻人一起在山间地头劳作。曾外祖母让母亲送饭,就做了摊饼。那时候生活条件所限,家里一时没有鸡蛋。曾外祖母,就在面糊里加了碱,看起来和加鸡蛋一个颜色,但口味可想而知了。从来性格温顺、孝敬老人的母亲,提出了异议,就是不要往面糊里加碱。曾外祖母抱怨母亲太挑剔,但最终还是听取了母亲的建议。所以后来生活富足了,母亲摊饼也注意保持纯天然的味道,加鸡蛋是绝不会再加味精的。

母亲在面粉里加上盐和葱末,磕上一个鸡蛋,再用水调好面糊。那时我家还住在平房,在十印的大铁锅里摊饼,灶上灶下都得兼顾,不然火猛了就算是烧的是麦草,饼也会糊的。母亲可是摊饼的行家里手。往黑亮的铁锅里倒少许油,用炊帚在锅底把油涂抹均匀。挖一勺面糊,用锅铲划着弧形,顺着锅沿迅速地摊几下,饼的形状慢慢就有了。约莫贴锅的一面快熟了,灵巧的手臂一抖,用铁铲就把饼翻过来了。不

用多长时间,一张张厚薄均匀,大小一致,接近圆形的饼就出锅了。摊的过程中经过铁锅的烙,娇黄绵软的饼上,会有星星点点金黄的烙,还有若隐若现嫩绿的葱末。带着麦子面的香气,蛋香,葱香的饼味,随着袅袅的炊烟,构成了早春乡村小院特别的味道。

天气转暖后,菜畦里的春韭初长成。母亲会直接把韭菜切成末,裹到面粉里摊饼,特别提味。也会奇思妙想把韭菜切成段,多磕几个鸡蛋,在锅里翻炒熟了。春韭和鸡蛋带着嫩绿鹅黄的颜色,夹在摊出来薄薄的饼里,吃起来流着春韭绿绿的汤汁。时间充裕的话,母亲会做一盘炒土豆丝或绿豆芽炒肉丝,包裹在饼里,吃起来另有一番滋味,真是乡村版的京味春饼。

摊饼做起来方便,吃起来垫饥。偶尔家里没饭了,摊几张饼,就能解决燃眉之急。第一次吃母亲摊的饼,心里感觉最温暖似母爱,最贴近春天的滋味。慢慢家里有了灌装的液化气,我常在炉灶上的小铁锅里,模仿母亲摊饼,很多时候饼还没熟就糊了。后来有了平底锅和电饼铛,摊饼就容易多了。做家庭主妇已经十多年了,连女儿也能在电饼铛里摊饼,每次吃她摊的饼,心里都会漾起幸福的甜蜜。

在童年记忆的回放中,常有母亲为一家人的一日三餐,忙前忙后的身影。大锅里摊饼,是岁月抹不掉的温馨;是最接近人间烟火的美食,是母爱的沉淀,令我终身难忘。

【港城小店】

冬瓜包子



刘岩

刘大姐的冬瓜包子好吃不贵,但起初印象最深的是她干净得出奇的小店。

她的小店在上亦西路,胖胖的大冬瓜卡通形象贴在落地的大玻璃上,玻璃干净得没有一丝痕迹,假如没有上面贴的字,会让人误撞上去。

通常看一户人家干不干净,只要看他家的卫生间和厨房就真相大白。在刘大姐的80多平方米店里,卫生间灯光明亮,纤尘不染,不管是洗手台、便池、台阶还是门把手、墙面、地脚线,一点儿水渍、灰尘都没有,更别提水垢、积尘了。墙面上贴着鲜艳的、大小不一的贴花,似乎是一个小姑娘在精心打扮着自己的小屋。

一个路边的小店干净到如此程度在烟台地界上实属罕见,比某些星级宾馆丝毫不逊色。好印象从一进门就有了,也因此特别愿意来吃包子,美味的冬瓜包子更是每次必吃的。

冬瓜包子就平常家里包的饺子大小,烫面,一屉9个,14块钱。馅是细小的肉丁和冬瓜丁,吃起来清爽鲜美,软糯适中,香嫩可口。

老板刘大姐50多岁,瘦削的脸上一双眼睛大大的,透着股干净利索劲儿,想来这小店风格就是她性格的写照。来得常了,跟刘大姐慢慢聊了很多。她说,她家的冬瓜包子是祖传秘方,姥姥姥爷活着的时候,就在烟台做这个生意。她下岗后就开起了这家店,在这里有几年了,周围的老街坊都知道她的包子。

讨问过几次冬瓜包子的秘密。刘大姐说,老辈子上,冬天大白菜和冬瓜是主菜,

做出花样来人才愿意吃。于是老人们就研究了这个方子,几经传承,口味渐渐固定下来。大家都认可。俺的包子不坑人,油是鲁花的,肉是新鲜的好肉,从来不冷冻,全是现调的馅,都是现包现卖。

其实她的绝密还有很多,比如,包子皮不同,别家的烫面都是一次做成,她的则是分两次,每一次只烫一部分,保留面的劲道;调馅要保留冬瓜的鲜美,就要留住它自身的水分,总是在包子成型的最关键时刻,才将单纯的瓜馅搅进去,时辰的把握是个诀窍。

普普通通的冬瓜在她手上竟然包出如此美味,常给她提些建议,比如,去小吃城开个店,或者开加盟店,那样知名度很快就提升了,比现在卖得更多,赚钱就更快了。刘大姐却不认同,她不愿意离开老街坊们,在这一块儿熟了,周围的老顾客她不舍得丢。开加盟店的事,她是断然拒绝的。她说,我的包子一定要保持我的这个味道大家才认可,加盟出去,我做不到让人家保持我的口味,口味倒了,我的声誉也完了,我不舍得我这么多年创下的好口碑。

刘大姐的冬瓜包子注册了,图案就是那个在窗前笑嘻嘻地迎来送往、憨态可掬的冬瓜娃娃。一位母亲带着怀孕的女儿来吃包子,一进门就喊:大姐快来雇包子,俺自己在家侍候不了,就想吃你的包子!

坚守着纯正的口味,珍惜来之不易的口碑需要很大的勇气去抵御某些诱惑,而这份坚守要一份毅力,要一份甘于平凡的朴实心态,也许,这才是好吃不贵的冬瓜包子一直受到老街坊们拥趸的原因吧。