

【各有千秋】

脑饭、咸饭及甜沫

杜浙泉

我这胶东人好惭愧:才闻烟台有种“脑饭”,早年制作工艺讲究,如今有些简单了,大致是炆锅添水,开后倒入对半苞米面、小米面和成的糊糊,适时放盐、粉丝、熟花生米、豆腐干丁、菠菜段。

自然也想起另两地的稀粥,首先是童年时候奶奶常做的“咸饭”,制作过程与饭里的内容,跟这“简化”了的脑饭一模一样;每年秋后,奶奶将未茬菠菜阴干好多,留着冬天及过年做咸饭用。

当时村里过年有诸多习俗,其一是正月里不能动刀剪;于是奶奶在年根儿底下做上两大盆咸饭,一直喝到吃罢元宵,再把稠汤倒进去,续上些菠菜等辅料,接着喝。这东西既是稀粥也是菜,又当就头儿又解渴,关键时(比如牙疼不敢咬)还垫饥顶饿,实在喜闻乐喝。

也该我有口福,后来去青岛念初中,上学路经一饭馆,卖一种“甜沫”,其与咸饭毫无区别,每大碗收1两粮票,2分钱,整买10碗则1角5分,凭据是给10个烫有花纹的竹签;为省这5厘钱,我书包里老装着竹签。1960年去济南读中专,发现那里不光有此稀饭,且名称及内中掺合物跟“彼甜沫”完全相同,就是桌上多了个随便撒的五香面瓶,星期天我常出去解馋。毕业后赴外地工作,且经常出差、开会,到过多地,却再也未见过这种内容丰富的多功能稀饭。直到退休后才“如鱼得水”。

老跟甜沫打交道,对其身世略有所知。据说清朝中叶,河北沧州闹灾,有田姓翁携女南逃至济南以粥摊儿为生,慢慢光景好转设铺,且舍粥接济荒民,供不应求时便往粥里掺些菠菜叶放点盐巴,众人端碗排队,见大锅里

泛着白沫,便称其为“田沫”。有一落难书生也来求粥,食之味美无比,深感“甜沫”名不虚传。后来书生考取功名为官,又来喝粥,却无往日之感;问其故,主人答曰实为田沫,意即田姓之粥。官员顿有所悟,于是信口吟道:“错将田沫为甜沫,只因当初历颠连;遍尝人间沧桑味,酸苦之时方觉甜”;并题写“甜沫”匾额悬于门头,由此这种略带咸味的菜粥便以此相称。

我曾想过甜沫与咸饭有无“干系”,只是觉得二者不过巧合而已,“个例”不足为证。近看《烟台开埠》突发奇想:甜沫是因开埠早晚而先后传到半岛;如若不然,脑饭、咸饭跟它的内容如何有着不二的相同?尤其,诸多菜蔬,何以偏偏都对菠菜情有独钟?纵然又是巧了,那么,三个“偶然”相加,不该等于



“必然”?只不过,咱胶东人与“食”俱进,锐意创新,爱动脑筋,善于改良,不但从工艺流程上放眼看手,而且相应地更换了名称。而胶南的人们则“图省事”或是“忠于原著”,干脆就这么“一脉相承”得了,而且从称谓到内容始终“一贯制”。于是乎,同一种东西,在相邻不算远的几个地方,出现了至少三个叫法。

这番“推理”或许荒谬,诚愿读者予以批驳并立新;否则,拙文可就白白抛砖了。

【浓浓温情】

樱桃红了



梁辰

家门前的樱桃熟了,红红的,亮亮的,如玲珑的红玛瑙。

樱桃熟了,也是母亲最忙的日子。她不顾自己在阳光下头晕目眩,忙着采摘。她摘来的不是自己吃,也不是给家里人吃。她首先想到的是街坊,

凡是居住在附近的邻居,每一年都分一小瓢,人家多数的年轻人白天上班,家里没人,她就晚上或者清早给人家送去。谁家的小孩从门前经过,她都招呼过来摘着吃。就算有赶集的外乡人打此经过,她也会让人家尝尝。当然,人家大多数会礼貌拒绝,也偶尔会有人停下来,伸手摘几颗,一边拉着呱,一边赞扬我们家的樱桃真甜啊!

接下来就要送给亲戚们,叫老爸开着三轮车去挨家送,离得远的就打电话让开车的弟弟捎带。弟弟忙自己的事,口里答应帮忙,可是搁了两天,樱桃都变紫了,还是没有来拿。妈妈不高兴了,打电话就埋怨上了:“都是说好了的事,怎么说话不算数?”弟弟那头说:“妈啊,都什么年头了,谁还稀罕你那几个樱桃!你的那些自己吃,你要送给谁,我抽空去市场上买。”妈妈这边一下子火了:“胡说,能一样吗?你花钱买的,跟我一颗颗摘下来了,吃起来是一样的滋味吗?”弟弟那边还逗她:“怎么不一样呢?咱们家的更甜是吗?”妈妈气得手都哆嗦,可是她说不出有什么不一样。弟弟哈哈大笑:“我知道你的滋味了,我这就回家给你去送。”

樱桃年年红,故事年年上演。到了秋天,柿子熟了的时候,故事也继续。妈妈这一辈子最怕的就是亏欠了别人,只要受惠人家的一点点事情,她就会时时放在心上,总把最好的东西跟别人来分享。哪怕自己不用不吃,也要先紧着人家。家乡到处都生长着樱桃树,可是所有人都知道,我家的樱桃最甜。

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

【特色小吃】

铁叉挑着 焖子吃



刘烟生

父亲爱看京剧,到丹桂大戏院看戏往往领着我。散戏后,丹桂街沿街饭店灯火通明,小吃摊点鳞次栉比,有的摊贩连扁担上都挂一盏小灯笼,叫卖声此起彼伏,空气中弥漫着诱人香味。父亲照例带我到临衢街(现胜利路北端)的刘家焖子店吃上一碟热乎乎

的焖子。刘家焖子用绿豆粉制作,在平锅铁锅淋上花生油,烧热后,将凉粉倒入锅内。在“吱吱啦啦”声中,凉粉就煎成呈现出黄烙的焖子了。油煎焖子外观晶莹剔透,吃起来香滑爽口,有嚼头,良就是老少咸宜的风味小吃,芝罘人都爱这口。从早到晚,食客不断溜儿,哪儿热闹,哪儿的食客越多,小贩总有钱赚的。通常经营者带着炉子在路边摆摊,或挑担穿胡同现煎现卖,他们将大块的凉粉切成薄片或薄片,在佐以芝麻酱、虾油、蒜汁等调料,热乎乎吃上一碟,花钱不多,经济实惠,甭提多解馋了。酒足饭饱的人,要一碟慢慢品咂滋味,食不果腹的人就两烧饼,啃块饽饽,也是一顿饱饭。

最有意思的是,吃焖子不能用筷子或匙子,要用小叉挑着吃。那小叉是用一根细铁丝,取中间折叠后成两股拧成麻花绳状,到底端部分留出两股铁丝,形状宛如鲁智深使用的月牙禅杖,长短不过一巴掌,小巧玲珑。挑起一块煎得俏黄的焖子,分不清是焖子在铁叉颤抖,还是铁叉挑着焖子在起舞。试想,如果端起碟子,用筷子或匙子呼啦啦划拉进嘴里,哪有这般情趣。

【寻觅美食】

戚老婆儿和她的海凉粉

刘岩

戚老婆80多岁了,是芝罘区塔山市场知名人士。大伙儿叫她“戚老婆儿”,调侃里透着亲切和熟络。她总坐在市场入口,几乎成了标志。她跟老街坊打招呼、聊家常,虽然嘴里只剩下半颗牙,嗓门却很洪亮。面前总摆着些盆盆碗碗,是自己赶海的收获,冬春季多是海蛎子、小嘎螺和大小不一的蛤,夏秋季面前就多了一桶海凉粉。

她的海凉粉多年来一直延用老做法。主料海毛菜是她一点一点在海边捡回来的。只要去赶海,就顺手带些,一次提个斤把沉,拿回来洗净、晒干。季节一到,她就开始熬海毛菜。先用大锅熬些时辰,然后换高压锅加醋继续,熬出胶质后,过滤,装在小碗里晾凉成形,然后扣出来,放在水桶里,用清水浸着卖。海凉粉有些亮亮的灰色,在清水里漂浮着,像些滑溜溜的乌龟壳。水桶边是免费送的香菜,鲜绿地绿着。

市场上做海凉粉的很多,像她这样依然扣出小碗形状的就她独此一份。但是只有她的凉粉跟30多年前在胡同里用自行车驮着卖的一模一样,每每看到她的东西,儿时记忆里海凉粉凉爽、酸辣、鲜美的味道仿佛来到了眼前。

“我昨天赶了个大萝卜海。”初春的一天,戚老婆坐在一大盆海蛎子跟前在向人介绍她的收获,“大潮呢,我的塑料袋都满了,在石礮上好好地歇了歇才提溜回来!”

清晨的寒冷让她包裹得很严实,稀疏的白发从又大又厚的帽子里肆意散落出来,一身深蓝色的棉衣沾满了各种分不清的污渍,冷嗖嗖的风不停刮过,她时不时地擦去眼窝里的泪,灰暗的眼睛因为反复揉搓有些红肿,皱纹深深地刻在眼角和额头,苍老和疲惫让两腮没有任何颜色,肤质的坚韧让人感到任何风霜再也无法改变她的容貌。

“大妹子,昨晚太累了,躺



在炕上像起空了一样,我以为要死了,躺到后半夜才缓过来,还没死,哈哈!”开朗的戚老婆一直孤寂地生活,她大笑说着说起平淡的日子,就像海边的孩子不会对海浪感到惊叹。

听市场的人说,戚老婆儿的老头子去了多年,留了点儿抚恤金。她说:“每月600块钱一个人吃饭差不离。去年以前,逢年过节,街道上给些米、面,今年过年一点儿都没有了。好在,我还能动,坐车也不花钱,能去海边赶点东西卖俩钱。这不,90岁的老亲家要来住些日子,有了这些零碎钱,我好应付!就是愁家里没暖气,我挨冻惯了,她能行?”她环顾着四周随意说着,露出些担心。

按照她的定价,面前的东西全卖了也就30块钱左右,她却一直兴致勃勃地招呼着每一个探头过来的人,大声地介绍:“本滩的海蛎子,可新鲜了!”她面前没有秤,很少人跟她算计斤两,她也不说单价,“这些没有一斤,算你10块钱吧!”她把小盆里的嘎螺倒进塑料袋,让人提溜走。

“赶海挺遭罪的,大妹子,有一年冬天手都冻烂了。现在海边都有管的,东西少了老些不说,人家还直撵,赶这点儿东西,来回跑了好几趟呢!”她给我看曾经冻坏了的手,肤色明显不同,一道道灰黑色皴裂的口子布满了双手,看得人惊心。她摩挲着揣进了袖筒,仿佛那些事已经

跟她没有关系,似乎已成了她的老伙计,只有脸上的笑持续着,像孩子一样,有些占了便宜的得意。

“我心脏不好,老要吃药,不能想伤心事,儿女离得远,指望不上。晚上睡不着的时候,我就想高兴的事,想想白天能卖俩钱,心情就好了。”戚老婆儿津津乐道她的买卖,精神和物质的需要支撑着她在漫长黑夜里无助的孤独,眼前这份被逼出来的乐观和无奈,让人听着有些酸涩。

“快做海凉粉了吧?”我引她说些高兴的事。

“四月底开始,秋风凉就不做了,就几个月儿!俺的凉粉没有乱七八糟的东西,放心来吃吧!”她爽快地答。这份在她看来稳定的生意仿佛开始得太晚结束得太早。

轻度的雾霾让这个早晨阳光来得太迟,熙熙攘攘的赶早市的人川流不息,戚老婆儿在人流里时隐时现。不久,她拍拍身上的土,拎起马扎子和那些家什,佝偻着走了。我知道,她又要去赶海了,因为刚刚她告诉一个打听潮汐的人说,今天的潮还是好时辰,还能赶着东西。

现如今,海凉粉的制作已不是难事,炎热的夏秋季,海凉粉已经是信手拈来的家常便饭,戚老婆儿的海凉粉在外人看来如同一个符号,引起些回忆罢了,而对于她却是一种寄托,关乎精神和生活。