

黄县排骨包

田长尧

黄县排骨包,以其独特性闻名胶东,有句民谣“蓬莱小面,烟台大饺,不如黄县排骨包”,足以说明黄县排骨包之美味。一位走遍全国的京城记者,从来没听说过黄县排骨包,来龙口一吃收不住嘴,连吃六个,评论说:“北京菊花包流油,南京驴肉包泻汤,比不过黄县排骨包子香!”

黄县排骨包,皮是发酵后的白面,馅是排骨加菜,菜是芸豆的,称芸豆排骨包;菜是大白菜的,称白菜排骨包;菜是蒜薹的,称蒜薹排骨包。韭菜、萝卜、洋葱、茄子几乎不用,一是味道不搭配,二是火候不一样。以韭菜为例,其火轻,韭菜蒸好了,排骨还不熟;排骨蒸熟了,韭菜糜烂了。黄县排骨包的排骨选用最好的料,全是带瘦肉的肋骨,买回后先劈成肋条,再剥至三到四根手指宽,清水冲洗,放开水锅焯一下,去其肉

腻和脏腥味。然后加入油、盐、酱、葱、姜、味精。酱要多一点,出味,搅拌均匀,养两个小时,有的庄户人家养一夜。喂养时间越长,味入骨肉越深。包时再加菜搅拌,过早放菜宜杀出水。黄县排骨包子形状有三样:麦穗小褶、月牙形大褶、双手箍无褶。随着餐饮市场竞争和发展,如今又有了烫面排骨包。黄县排骨包,成本高,做起来复杂,所以,庄户人家只有重大节日、庆祝和纪念活动时做一顿排骨包子吃。蒸熟后的排骨包,五味凝聚骨肉,瘦肉脱骨、质嫩如腐、髓藏骨心,咬之即出,香美至极。

说起黄县排骨包,人们总会联想到早年黄县城里的一家婆媳。这一天,老太太去赶集,看一对中年夫妇对坐在一个长条桌上,女人吃包子喝油粉,男人啃排骨,饮小酒,她馋得直流口水,回家对媳妇磕磕巴巴地说:“馋死我了,我要吃……排骨……”媳妇问:“排什么?”



婆婆断断续续地说:“排,排,排骨包子!”意思想说,她想吃炖排骨和大包子。媳妇听话,立马走了,她想趁集没散,给婆婆买块排骨。媳妇把肋骨留下,把其主骨肉炖了一盆,由于火轻,骨肉不烂,老太太牙没几颗,还有些松动,骨头啃不了,肉咬不动。媳妇见婆婆不满意,赶紧发面,剁肋骨,又到院子小园里摘了些芸豆,给老太太做了一顿芸豆排骨

包子。婆婆咬了一口包子角,将排骨拿出放进嘴里,轻轻一咬骨肉分离,那肉又嫩又香,老太太轻轻嚼烂咽下,美得合不上嘴,又连吃两个。吃饱后走街串舍,夸媳妇好手巧,夸奖排骨包子好吃。东关的媳妇们纷纷登门问艺,回家包排骨包子。从此,黄县排骨包一代传一代,既传承了孝德,又延续了美食,黄县排骨包成了胶东的地方名吃。

门前油条摊



刘学光

小区大门外,有一处炸油条的摊点,由于经常光顾,便和那四十多岁的夫妻俩熟悉了。他们油条炸的品质、口味、卫生等较上乘,小区居民络绎不绝,食客熙熙攘攘,小摊热闹非常。八宝粥、豆腐脑、疙瘩汤、豆浆、小米粥、大米粥、南瓜粥等稀稠均匀。茶蛋、咸鸭蛋、鹌鹑蛋、五香蛋香味各异。八宝咸菜、疙瘩丝、酱黄瓜条、芹菜拌花生,色彩鲜明,让食客大饱口福,味蕾生津,唇齿留香,回味无穷。

丈夫个子不高,胖瘦适中,戴白色圆帽,腰间扎着牡丹花的大围裙,干起活来麻利漂亮,有条不紊,始终满脸微笑,招呼着来往的食客。妻子戴着白色套袖,瘦小灵巧,服务热情周到,张嘴大叔、大哥、小弟、小妹的叫个不停。小摊不大,就七八张小桌,每天都是座无虚席。夫妻俩把这油条摊经营得风生水起,叫人佩服。

这对夫妻来自外地,家中有上大学的儿子,还有患病的公婆。他们每天太阳未出就出摊了,一年四季,天天如一,非常辛苦。人憨厚实在,诚实守信,本分地道,油条味好不腻,香脆可口,深受小区居民喜爱,就连我这个对食品特别挑剔的人都赞不绝口,仿佛吃到春节时老母亲炸的油条一样,香香脆脆,心中甜美喜悦。

前些天清晨,再次光临油条摊,却不见那对夫妻的身影,面对的是一对本地口音年轻的小夫妻。购得油条回家品味,味道大变,苦涩难当,下咽困难。后来打听得知,那对外地炸油条的夫妇被本地的这对年轻夫妻盯上生意红火,而找了几个刺龙画虎的人将其驱赶而去。听说他们是哭着走的……

由于这对年轻夫妻利欲熏心,油条加了添加剂,欺骗顾客,短斤少两,油条品质打了折扣,服务态度呆板冷漠,不几日就门庭冷落,无法再经营下去,只得灰溜溜地夹着尾巴逃跑了。“唉!把良心别在裤腰后,怎能做好生意?”真想念那用良心做油条的外地夫妻俩,不知他们现在去了哪儿?如果谁看到了这小文,请转告他们:广大居民请他们回来,真的期待良心油条快快回到我们身边!

炉火煮牛奶



张婷

儿时的烟台街,家家户户都是烤着火炉过冬的。料峭的寒冬里,幼小的我像一只乳臭未干的猫咪,蜷缩成一团毛线球儿,依偎在火炉旁取暖。我喜欢围着烧得通红的火炉转,不仅是为了那股纯粹真切的暖流,更为了炉火上煮沸的浓香四溢的牛奶。

吃过晚饭,便眼巴巴地蹲坐在炉子前,等着奶奶冻红了鼻头,满口凉气地从楼下打回鲜牛奶。乳白的牛奶好像一位纯洁的少女,羞赧地躺在小巧的奶锅里。我笑眯眯地端详着她如凝脂般的肌肤,趁奶奶不注意,把食指伸入锅内,轻轻一蘸,迅速含在嘴里,贪婪地吮吸着沾上的牛奶汁。生牛奶还没有浓

厚的奶香,只觉一股淡淡的腥味儿。这时我便乖乖地盖上锅盖,两手托着脸腮给炉火熏得眯着眼睛。

终于有了声响。等到锅内咕噜咕噜地打鼓,锅边儿的白气淘气地外溢时,牛奶便煮沸了。我再也顾不上奶奶的告诫,急忙掀开锅盖,顿时强劲的蒸气穿透了脸上的每一个毛孔。我努力地定住,任那浓厚的奶香拂面而来,如少女温柔地亲吻着我的脸颊。

我永远也忘不了热腾腾的奶香。醇厚的、浓郁的、丰腴的,带有一丝甘甜,给人一种浅眠在母亲怀抱里的安详。奶香沿着墙根唤来了忙碌的奶奶,奶奶端着两只瓷碗,手在围裙上蹭蹭,用冷毛巾垫在锅把上,娴熟地端下奶锅,挑起锅盖压直蹿的火舌。在一边等急的我此时已经乐开了花,眼光牢牢地盯着奶锅,生怕寤寐思服的牛奶给一只偷嘴的猫打翻。

奶奶倒好两碗牛奶,一碗送给闭目养神的爷爷,一碗放到我的面前,“小馋猫”,语落便到屋外忙活去了。我立马凑上前去,草草地煽几下热气,伸嘴去喝喷香的牛奶。浓厚的牛奶像一股稳稳的暖流,滑进我的喉咙,点亮身体里的小太阳。转眼工夫,一大碗热牛奶便下肚了,我舔舔嘴角的奶渍,摸摸滚圆的肚皮,心满意足地爬上炕去睡觉了,梦里是烧得炽热的炉火和浓得化不开的奶香,它们交织成一团馥郁的幸福,温暖着我的童年。

现如今,烟台街的炉子几乎是无处寻觅了,冬天里取而代之的是干净方便的暖气。可是每每室内温暖如春之时,我总觉得少了点儿什么。细细想来,是少了一家人围坐在火炉旁相濡以沫的亲近。我何时才能再见到久别的炉火,何时才能重温浓浓的奶香?

难得吃海鲜

张功基

人民公社时期,蓬莱曾经有两个吃海鲜的笑话,一是“喝鱼汤”,二是“吃摔鱼”。“喝鱼汤”说的是山里人从来没吃过海里鱼,有人就从海边带回两条鱼煮汤喝,全村人喝完汤才发现,往锅里倒水时早已把鱼冲到了锅台后面,于是村里人都说:“鱼没在锅里就这么鲜,如果在锅里,还不把人鲜死啊!”而“吃摔鱼”是说山里人不认识螃蟹,煮熟后也不知道应该怎样吃,村里有个“聪明人”把螃蟹往地上使劲儿一摔,螃蟹的盖儿和身子立即分了家,就说:“连这个都不认识,这叫摔鱼!”笑话自然夸张,但却说出了生产队期间吃海鲜的艰难。

我记得很清楚,当时吃海鲜是村里派马车到海边把海鲜拉回来分给社员,但并不是每个村都可以随便去拉,而是由公社统一安排,一年当中能有三两次就不错了。拉回来

的海鲜早已经不新鲜,有时是破头烂尾的小杂鱼,有时是臭哄哄的虾酱或鱼酱,也有时是“过口儿”的海虹、蛎子等。但不管怎样,在那一年到头只能吃“咸菜缸”的日子里,分海鲜就意味着“换换口”,更何况臭鱼烂虾从来就是下饭的冤家,因此分海鲜便成了当时村里最具喜庆和欢乐色彩的一道风景。分回海鲜后,家家户户都忙着抱草生火,不是煎就是焖,再炸上一锅玉米面饼子,老老少少狼吞虎咽,人人都像吃了“珍馐美味”一样兴奋和满足!

上世纪70年代中期以前,乡间农家过年几乎没有买鲜鱼的,集市上也少有卖的,而乡间过年讲究的是要吃鱼,这是取鱼的谐音,谓之“连年有余”。但那是“计划经济”年代,海鲜和其他物资一样匮乏,加上农家手头紧,过年能吃到的海鲜,除了“咸鲈鱼”,再就是“花鱼”。所谓花鱼,其实就是油炸的“劳子鱼”。劳子鱼俗称



“老板鱼”,乡间父老将其油炸以后称之为“花鱼”,何以起了这么一个很有色彩的名字,我至今依然不得其解。那时过年炸花鱼,劳子鱼绝不新鲜,而是经过加工处理且带有异味的“干劳子鱼”,从供销社买回家经水浸泡后切成条块状,再勾上一层厚厚的面芡,这才放进油锅里炸。有了花鱼,乡间

父老过年不仅品尝到了海鲜的好滋味,而且正月里招待客人时,年年老一套的“大白菜系列”菜肴中,也多了一道风味独特的“大白菜烩花鱼”。

吃海鲜难的时代,早已像秋后飘零的树叶一样随风而去。乡间父老现在别说过年过节,就是平日只要想吃,市面上的各种海鲜应有尽有。

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