

荠菜饺子味道香

田长尧

荠菜饺子，因以荠菜为饺子馅而得名。荠菜饺子，皮是冷水白面，馅最正宗的是荠菜、肥瘦肉、葱、姜、油、味精、盐。荠菜洗净后在开水中焯一下，不然，剁成末的荠菜散如沙，难以成馅。因荠菜量小，有些人家加适量白菜，其味清淡加荠菜香。为了提味，有些人家加入韭菜，虽增加了韭鲜，但冲洗了荠菜香。有些人家为了增添馅的肥香，用的是五花肉。但比较起来，荠菜饺子最纯郁鲜香的莫过于纯荠菜加肥瘦肉馅的。荠菜饺子，吃之特别素气，香而不腻，诱人的荠菜清香、素淡、鲜美，回味无穷。

荠菜分小叶、大叶两种，小叶小茎称荠菜，大叶大茎称薪，也称薪。李时珍说，薪与薪是同一物，但分大小两种，小者为薪，大者为薪。荠菜冬至后发出幼苗，在冰雪中生长，来年春天长出茎叶，开白色小花，许多小花簇拥成一朵大花的样子。立春过，正月十五后就可以在阳坡、暖融处采到。荠菜虽然四季都有，但只有春天的荠菜可以采食，鲜嫩无比。过了摘吃期，荠菜上部开满了花，茎和根如

同草木，粗硬难食。春天的嫩荠菜，味道最美最鲜是根，白嫩且细长。荠菜馅饺子的特殊素香主要靠根。

早时，庄户人家几乎没有用荠菜包饺子的，因为吃荠菜的季节，家家还储藏许多大白菜，而且头刀韭菜和小菠菜已经上市了，同样鲜美。有些人家即使采些荠菜，回家洗净后，或蘸酱生吃，或荠菜炒鸡蛋。荠菜馅饺子兴起时间是上世纪后期，人们有钱了，生活水平提高了，餐桌上的东西也丰富多彩。野菜、野物、串季菜、营养菜成了上乘之品，什么荠菜饺子、苦菜包子、炸麻雀、炸蚂蚱都成了餐桌美食，而且成了饭店的一道道特色吃、趣吃、名吃。

荠菜，气味甘、温、无毒、食之利肝和中，益五脏，可治眼睛疼痛。明目益胃。荠菜根叶烧成灰后冲水饮用，治赤、白痢。

说起荠菜饺子，我总想到被乡亲们称之为“荠菜爷爷”的一位老中医。我没见过他，听乡亲们说，每逢田野里逸起荠菜新香的时候，他就出现在农贸市场里的菜市。乡亲们说他有“三怪”。一是荠菜数量少，摊子上总摆那么一二斤，根本不值得一卖；二是他招徕顾客有绝招，



只要你从他菜摊前走过，准想留步，而且老人甜言蜜语说得你非买不可；三是名为卖荠菜，实际不要一分钱，白送。老中医已寿登耄耋，退休二十多年，手笨眼花，平脉观颜已不行，但还想为社会做点贡献。于是，他做起推广吃荠菜活动。据说，老人塑料布上的荠菜，总是水灵灵的，也许是不时洒上些水的原因。荠菜爷爷身后有一块宣传板，上写：荠菜营养丰富，可做馅、可炒菜、可调汤、可入药。

下方有10个明目大字：荠菜包水饺，美味不得了！

也许是老人宣传的力量，此后，每逢初春，城里人、乡下人、老人小孩、男人女人、三五成群，结伴到野外挖荠菜，有人创作了《剜荠菜》小唱，有人编导了《剜荠菜》歌舞，荠菜饺子也走进了千家万户，走进了酒店。春天，家里不包荠菜饺子，如同漏了行市，进饭店不上一盘荠菜水饺，如同不晓龙口的春天趣吃。

鲜玉米包儿甜又香

学吃活络面



崔正华

本地人爱吃著名的福山打卤面、麻汁面、清汤面、炸酱面，唯独没吃过活络面。

生产救灾后期，学吃了活络面。上世纪60年代，白面很少，也不舍得常吃，而活络面却是地瓜面制成的。虽然是地瓜面，但不是用擀面杖擀出来的，也不是用刀切出来的，而是像漏粉丝一样漏出来的。

吃这种面要有特殊设备，地瓜面没有什么两样，而设备是一口大锅盖和一个漏面的菜冲子。锅盖中间有个方孔，锅盖厚度约有一寸，方孔是约20厘米的正方形，一般八人锅用。菜冲子不是一般萝卜丝土豆丝的那种，而是特制的。板要两厘米厚，宽25厘米，长40厘米。中间钻一排排的斜孔，孔粗4毫米，每个孔里塞有一个用铜片卷成的筒，上下各留2毫米，这就是所有设备。

下面的时候，提前将地瓜面调好，软硬要适中，锅里烧开水盖上锅盖，将菜冲子堵在锅盖的方孔处，然后，眼疾手快地快速用地瓜面在菜冲子上揉，地瓜面就像粉丝一样漏在了开水中。被开水一烫，熟了，像透明的凉粉丝一样。揉完一块面，掀开锅盖，锅里就是又长又粗的黑色透明面条，在锅里翻滚。捞出来放在碗里，浇上凉好的菜卤，又滑又鲜，热凉可口。如果卤里加上蛤，那就更美味了，饱餐一顿，多过瘾啊！

想起当年的活络面，四十多年了，现在还真想再吃一碗，解馋呢！

王新奉

这里说的“包儿”，不是以发面为皮儿的包子，而是家乡农家对鲜玉米的一种别样吃法。因其做法极像包粽子，形状又类似儿童们玩的木尜儿，所以又名玉米粽子或玉米尜儿。

做法是，挑选即将成熟的玉米棒子，掰回家剥去外皮，清除须缨。然后用碌碡将玉米棒子上的玉米粒撞成玉米碴子，即成玉米包儿的“馅”了。再选择玉米皮里层、较宽大者做包儿皮。将玉米皮

凹面向上，托在左手掌上，右手持小勺，挖几勺碾好的玉米碴子放入其中，中间多放、两端少些。再盖上一两片玉米皮裹起来，用线先将其一端扎牢，稀疏地缠绕几圈绕到另一端扎紧，一个两头尖中间粗的鲜玉米尜儿就做好了。继续按上法做满一算子，放入锅中蒸熟。糯软、香甜的玉米包儿就可以端上餐桌大快朵颐了。此吃法适合于玉米棒子煮着吃已经嫌老，到晒干、脱粒尚嫌早之际。

当年的农村还比较贫穷，很多家庭并无多少存粮，

常常是下来一季吃一季。有人还不无调侃地戏称：“是属麻虎(狼)的，逮着啥就吃啥。”也许正是如此，抑或是为了尽量照顾舌尖，启迪了咱胶东农家主妇们的应时烹饪智慧。

做“馅”的时候，也可在普通玉米碴中添加点黏玉米碴，或添加些鲜花生米及豆类；亦可根据自家舌尖所好，加点盐或菜蔬类；就会做出口味各异，香、甜、鲜、咸、软糯适口的玉米包儿。

值得一提的是：玉米包儿，更为老年、齿衰者所喜爱。

烟台也产梭子蟹

孙宝庆

说起梭子蟹，还有一个故事：传说织女有天往梭子上缠棉线时，不慎失手掉了梭子，那梭子穿云越雾坠落在汪洋大海里，变成了状似梭子的螃蟹，故名“梭子蟹”，例如舟山梭子蟹。

其实，烟台海域也产梭子蟹，除了个头小点，其鲜美程度完全可以与舟山媲美。上世纪六十年代初，东起烟台火车站到渤海轮渡以西的这一带海域，就是梭子蟹生长繁衍的地方。住在海边的烟台人家，用两根长两米半、直径三四厘米的竹竿交叉连在一起，竿的一端安上两个牛角或羊角，扇面上再缠上网衣，这就是捕梭子蟹的推网了。等到每年七月初，就可以下海捕蟹了。

在捕捞梭子蟹时，人们逐渐摸索到它的生活习惯：梭子蟹生活在海带草丛中，或海底低洼处，昼伏夜出，横行呈直线，在海面上来去如飞，因此烟台人称其为“飞蟹”。根据它的这些特点，捕蟹时，就选在夜晚、长满海草的地方。赶上每月的初几或十几退大潮时，扛着网具来到海岸支起网，径直朝海里走，到海水齐胸处即



拐弯或向左或向右直来直去地推。差不多半小时，就把网擎起，双手抖抖网竿把推上的蟹子聚集在一起，再用瓢把蟹子舀起倒进筐里。这样一网一网地推，一趟海推个十来斤是十拿九稳的。

让我难忘的是上世纪六十年代末的八月七日立秋这天，晚饭后我哥和我上现在的渤海轮渡海域推蟹子。那天明月如练，夜风轻吹，细浪滚滚。下海后，哥推着网自东向西走，我拖着竹筐跟在他右边。推了一会儿，哥打起网，借着月光，我看到网上爬动着不少蟹子。这一网能有二三斤。

“蟹子聚群了！”哥兴奋地说。梭子蟹也悄然无声地不知迁居到何方了。

吃鱼

张梦芸

在外求学的日子里，曾有一日做梦，梦见自己在吃鱼。鲅鱼、黄花、红线、偏口还有晒干了的小咸鱼，满满的一桌子“鲜鱼宴”，热气腾腾罗列在我的面前。可是梦着梦着，突然所有的鱼都变成了一根根的鱼刺，结结实实地卡在我的喉咙里……到头来，美梦变成了噩梦。

在南方也能吃到鱼，不过只能吃到诸如鲫鱼、白鲢、草鱼之类的是“正房”的河鱼。在我的眼中，如果说海鱼是“正房”的话，那河鱼就要永远做“小妾”，因为它的“刺”太多了。海鱼只有中间一条刺，贯穿首尾，从一而终；而河鱼则不然，它不单只有一根刺贯穿，而且肉里也是刺。吃鱼原本是要吃其肉之鲜美，而吃此时的河鱼，却变成了一项真真切切的“体力活”，只是“挑刺”就已经精疲力竭，又怎能顾得上吃其肉呢？

片片咸鱼，是我的最爱。即使吃遍全国各地八大菜系上千种小吃，也只有这道地道的家乡菜，能让我只要一提起，就会立即显出垂涎三尺的恶心样。

这是一道贫民小户人家上不得台面的可怜菜，却透着浓郁而又熟悉的家的味道。将新鲜的鱼用海水洗净，用盐渍过后，晒上个三五日，之后用海水再洗、再晒，如此反复三五次，直至晒到透出油来。再等到一个阴天日子，一层层地收了，码在坛子里，趁着潮气起露之时让其软硬适中，这才是咸鱼中的上品。一层层用盐浸过的咸鱼，浓浓的咸腥味里藏着母亲无尽的爱意。为了能让寒假归来的我，吃到新鲜晒干的小咸鱼，她会蹲着冰冷的海水，一遍遍仔仔细细地将鱼洗净。以至于让吃得一脸满足感的自己，越发觉得没心没肺。

虽说高盐腌渍的食物，始终对身体是不好的，偶尔吃一下解解馋还是可以的。美味与健康，永远都是在为难着食客。

除了吃咸鱼之外，鲅鱼饺子也能让我欢腾好一阵。从前的平常日子，每逢双休日，家里必挑一天吃饺子，这一传统似乎打我出生那一日就已经形成了。那时的我，必定兴奋起来。厚着脸皮，跟母亲要来一坨面，然后就兀自地在一边玩。每每都是玩到面皮把五根手指都粘到一起才罢休，或许我就把它当成了橡皮泥。我把面搓成一个个圆球，然后再压扁，嘴里发出“滋滋滋”的仿真音效，仿佛手里的面早已变成了表皮脆脆的葱油大饼；或者在面皮上，这里捏一下、那里拉一下，做出一个又一个“似驴非马”的小面塑……每每当母亲让我扔掉那块“黑漆漆”的面的时候，我的衣袖、胳膊，甚至是脸上，早已粘满了面粉，像是打了一场战争，或是唱了一出戏。

可是，母亲从来都不逼我学擀面做皮，包饺子，她总是说，这些不用学，等着大了，自然而然就会了……现在，竟真的都会了。

看着饺子在大锅里一上一下、起起伏伏咕嘟着，对于当时的我来说，不仅只是好奇，还有一种巴望着的期待。而大了之后，感触就更深：起初我们都是在水底咕嘟的人，只有不断地拼命向上“浮着”，才会有被人“捞起”出人头地的机会；而如果一直都待在底部，不是“沉底粘锅”拉扯不上来，就是“破皮沉底”被人完全淘汰。

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：xinzouyantai@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