

吃火锅,贴秋膘

王红婷

秋风乍起的时候,连树叶都知道自己已时日不多,摇曳出生命最后一刻。人亦感觉浑身的脂肪立即随秋风缩水了,瑟瑟发抖地信誓旦旦曰:该贴秋膘了。

北方的老话儿贴秋膘,寓意是入秋之后寒气愈重,人的食欲愈强。人体需要补充些热量和脂肪,吃些味厚的美食佳肴,“以肉贴膘”以抵御深秋以及严冬的寒冷。在老烟台,寻常百姓家多在日常饮食中添加炖肉、炖鸡,多吃肥肉馅的包子饺子。而最合时令的贴秋膘途径,就非火锅莫属了。

火锅,也叫涮羊肉,始于元代,兴起于清代。早在18世纪,康熙、乾隆二帝所举办的几次规模宏大的“千叟宴”,内中就有羊肉火锅。虽说这羊肉火锅属于北京特色,后又盛行于整个北方,但烟台有一味独特的火锅,就是那老福山涮羊肉。

那羊肉多采用胶东当地野山羊,性温益补。档次高一点的

饭店也有采取从新疆远道而来的小肥羊,羊肉片薄如纸,匀如晶,齐如线,美如花,无一不完整;那牛肉不需要进口的雪花,只是当地特产的排酸小肥牛,花白透亮,瘦而不柴,肥而不腻;那海鲜则用虾、蛤、鱼、蟹、海蛎子海肠子也是奢侈,浩浩荡荡地凑成一锅海味几十足的老福山火锅。

那火锅里的底汤多有这几种。首选是海鲜汤底的白汤汁。用鲜虾、海蟹、海蛎子或是肥蛤丢清水里熬煮。也有用老母鸡、肥鸭、猪骨头、肘子、葱、姜、酒等熬制的汤汁也叫白汤汁。漂上几颗红枣、几丝葱段、几粒枸杞。用得最多的还有红汤汁,即辣味汤汁,用浓汤与辣椒、豆豉、冰糖、黄酒多种香料等熬制而成。一锅内涵丰富的汤底,势必孕育一顿饕餮珍馐。

那火锅蘸食的调料是最能代表老福山油乎乎、咸乎乎特色的。黑的酱油、红的特制卤虾油,黏乎乎的芝麻酱,金灿灿的辣椒油分别放在几只小碗内,浓醇的腐乳汁,醇好的韭花酱



放在几份小碟内,自行天马行空地便调和出一碗独一无二的小料。

如今老福山用的老铜锅因年代久远已见的不到了,用方便快捷的电磁炉来做为炖煮工具倒也不打紧。在锅内添上鸡汤或海鲜打底的清汤,待汤水烧开后用筷子夹着羊肉在锅内烫涮三五来回,切不可多做久留,见肉片呈灰白色时,随即腾空而出,蘸上一点你调制好的独家调味料,冒着热气入口,顿

时肉香满颊,一股暖流似从每一个毛孔中渗出。羊肉鲜而不膻,牛肉筋而不老。涮过肥肉的汤底油津津的,适合搭配白菜、茼蒿、菠菜等各色时蔬,营养均衡,爽口解腻。甚至各种虾蛋鱼丸,口蘑蒸饺,统统可以丢进去,搅出一锅情浓意浓的汤水,酣畅淋漓一大碗。倘若此时屋外下着秋雨或冬天飘着雪花,桌前便是温暖如春,三五好友对坐,浅斟酌饮,那可真是令人惬意的事呀!

拾草烧鱼

姜志东

看着电视“食全食美”的节目,脑海中忽然想起儿时的野餐乐趣——那是由于挨饿所致。

上世纪七十年代,粮食、油料产量很低,除去交公粮外所剩无几,每个家庭只能从生产队分得少量的口粮和花生,家里还要保证大人的口粮,以保证体力,在生产队劳动挣满10分。所以孩子们挨饿吃不饱肚子,是常有的事。做饭用的烧柴也是从山上弄来的,称为“拾草”,就是到山上捡拾一些干死的小木枝,或者用竹耙划拢树叶,或者用镰刀收割山草。

夏天,几个小伙伴相约到山上“拾草”,大家背着篓子,一路说笑,来到山上。傍晚时分,篓子里的柴草就快满了,这个时候大伙又累又饿,肚子开始“叽里咕嚕”地乱叫,几个小伙伴一合计,决定下山,有的到山沟河里捉鱼,有的捡拾干柴,有的采集椴椴树叶。那时雨水较多,山野河道里的“白漂”、“乌嘴”鱼很多,不一会儿大家就捉到了一小堆鱼。挤去鱼的内脏,抹上一点从家里偷来的猪大油,撒上一点咸盐,然后用多层浸过水的椴椴树叶包起来,用细线扎紧,丢进河边生的一堆滩火中,一会儿工夫,鱼就烧熟了。大家争争抢抢地解开尚未烧透的叶子,一股香味扑鼻而来,鱼香中伴着树叶清香和烟火气吃到嘴里,那味道真是美极了。

随着社会不断地发展,人们的生活水平越来越高,现在已经进入小康社会,忍饥挨饿的现象再也不会出现了,儿时的野餐乐趣只能储存记忆在我们的脑海里,偶尔当成故事讲述给现在的年轻人听一听。

卖肉夹馍的“李妹子”

刘吉训

半年前,小区的门口多了个卖肉夹馍的小摊。

卖肉夹馍的是个30多岁的女人,微胖,说起话来嗓门高,脸上始终挂着微笑。她的小摊很简单,一辆三轮摩托车经过改装,车斗前放着和面的案子,车斗后安着烙饼的平底锅,中间撑着把大遮阳伞,再加上些油盐酱醋调料盒子,这就是她做生意的全部家什。

每天早晨,小区里上班的上学的人陆续出来了,在她的摊上买一两个肉夹馍,她一边麻利地做,一边和前来买肉夹馍的人打招呼。摊子一直摆到晚上八九点。女人每天都是这样固守在小区门口,无论刮风下雨从不间断。我原以为,女人生活得如此艰辛,她心里一定有许多苦楚,可我错了,她是快乐的。小区里几乎所有的人都认识她,她也认识所有的人,她知道小肖姑娘爱吃辣的,小林老师爱吃甜的,李婶爱吃咸的。小区里的人都亲切地称她“李妹子”。我每次回来,她老远就和我打招呼:“大叔,回来了。”她笑容满面,话语真甜。

“李妹子”的生意挺红火,我想,除了她做的肉夹馍好吃不贵外,就是她那明媚的笑脸,这笑温暖和感动着我,也温暖着小区里的人。

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

菜刀飞出蝶翼来

刘岩

斑鱼上桌的时候,每一盘里只有两三片平铺在盘面上。去掉鱼鳞的黑色鱼皮泛着扇形的花纹,像极了蝴蝶腹纹。洁白的鱼肉如蝶翼般展开来,光洁润滑,通透鲜亮,似乎吹弹可破。鱼肉的纹理如同翼展上的筋脉,柔韧而又舒展。真不忍心去碰触它们,手捧着盘子,生怕不经意地晃会震碎了它。

怎么会鱼皮两侧都有鱼肉呢?是什么样的功夫会做出如此之薄的鱼片呢?与朋友争论无果,我缠上了小服务员。小服务员被逼无奈,委婉地把我“请出”厨房,领到放养着一群斑鱼的水池边,比划着给我讲述了其中的秘密。

原来,加工时,斑鱼要从背部脊梁处剖开,剔除鱼骨,两侧的肉用来片鱼片。片时,第一刀不片透鱼皮,第二刀才带鱼

皮片下,然后平铺开,便是展开翅膀的蝴蝶样子了。

“那刀呢,定然不是普通的刀吧?”我追问。脑子里全是奇形怪状的异形刀具,我坚信一定是有与平常刀大不相同的地方。

“没有,就是普通的切菜刀,家家户户都有的。只是片鱼片是真功夫,没个三四年出不了徒。”小服务员打断了我的遐思,简短的解释,让我惊讶不已。“我们这是纯手工切制的鱼片,是我们的特色,都是生鲜时切的,不像牛、羊肉可以冷冻后用机器切的,一条鱼一般要切出40片来呢!”小服务员加重了语气,我便愈发地佩服这独具特色的手艺了。

我们的淡水鱼做法侧重于口感的调制,在鱼本身的加工方法上偏粗犷,多是整鱼、鱼条、鱼块下锅,既便是鱼片也是相对于鱼块的稍薄一些而已,

许许多多的淡水鱼,做法大同小异,随便走进哪一家,口味也都大体相似。反观面前的这种加工方法不能不让人称绝。

这“蝶翼”的吃法也与众不同。在滚开的鱼骨汤里涮3-5秒,鱼肉便卷曲起来,纯白如玉,然后蘸着独家配方的姜蓉小米辣来吃,立刻就是满嘴的鲜嫩顺滑,香辣可口。

鱼肉好吃,鱼汤也是不可缺的美味,不喝鱼汤就等于只尝了斑鱼的皮毛。这鱼汤讲究“三品”,分别在吃鱼片的前、中、后期。一品鱼汤是在涮鱼片前喝。此时的鱼汤是由新鲜的鱼头、鱼骨、鱼尾及带刺部分的鱼肉熬制而成,汤色泽清新、口味纯正。二品鱼汤是在涮完鱼片后,汤里融入斑鱼的全部精华,鲜浓纯美。三品鱼汤是在涮完所有配菜后,涮牛羊肉之前喝。营养价值极高,口味愈加鲜美醇厚。

奶奶和麦粒粥

田长尧

麦粒粥是老黄县庄户人家一种季节性趣吃。

麦粒粥贵在一个“嫩”。麦子绣穗,鼓粒了、生浆了,但还没成熟,没形成淀粉。旧时到了这个节点,户庄人家喜欢到自家麦地里,掐一篓子嫩麦穗,回家用手把嫩麦粒搓出来,一穗穗地搓。将麦粒留在手心,吹掉夹杂在嫩麦粒中的青麦壳、麦芒、麦叶,干干净净,一点杂物没有,再放到盆中水洗。嫩麦粒只能用手搓,依靠手感将嫩麦粒轻轻搓出,不能用其他工具搓,手搓也不能用大劲。因为嫩麦粒皮特别薄,而麦粒心是一包水,用力过大易搓破皮和挤出水。将洗净的麦粒放入锅中加水,急火烧开锅后,再小火熬。嫩麦粒在沸水中一个个“开花”,裂开小嘴,乳白色的麦心液溶入水中。

熬好的嫩麦粒粥,给人的观感是美丽的,麦粒皮青绿,麦心水如牛奶,满锅青绿乳白,白如花,绿如叶,正是“好花要用绿叶配”。麦粒粥给人的口感有三:一是有浓浓的青麦味,鲜且爽;二有稠糊感,黏黏糊糊,似凝炼的牛奶;三有咬头,麦粒皮

虽然烂,但还有一点咬劲,嚼之有趣。如果用成熟的麦粒煮粥,一是不会有鲜嫩的青香味,二是煮不出乳白液。嫩麦粒粥,不仅好喝而且除热,止烦渴,润咽喉,滋胃肠。

老黄县庄户人有吃时令的习俗,什么时候吃什么海鲜,什么时候吃什么鲜菜,十分讲究,如果该喝麦粒粥的时候,儿媳妇不给长辈做?老人会说:“不懂事”“脑袋灌水了”“脑袋让驴踢了”,生气,几天不开脸。记得刚公社化那年,土地归了集体,古稀奶奶也不知道外边世界发生了什么,到了喝麦粒粥的季节,奶奶嘟嘟囔囔地说:“再不熬,麦粒就没浆了,让我哈面片呀!”母亲知道奶奶要喝麦粒粥说:“娘,咱家土地都入社了,没有麦地了,往后怕喝不了麦粒粥啦!”奶奶说:“有地就有麦子,难道泊里没有青麦子?”母亲说:“地归公了,再到咱地里掐麦穗,叫偷!”奶奶不高兴地回到东屋,上炕盘腿坐着,午餐也不吃。

我有个弟弟是聋哑人,他非常聪明,那时候大约八九岁,他看奶奶不高兴,问我是怎么回事,我左比划右比划,总算把事比划明白了。这天夜里,该上炕睡觉了,他还不见踪影。很晚很



晚,他回来了,裤子搭在肩膀上,两条裤腿鼓鼓囊囊。他找来一个簸箕,解开裤腿,倒出一大堆嫩麦穗。奶奶高兴,油灯下领孩子们搓嫩麦粒。因麦穗数量小,一会儿就搓完了。奶奶要在大锅里熬麦粒粥,母亲说什么不让,说:“地里丢了麦穗,干部肯定要查,如果发现咱家扶台(烟筒)半夜冒烟,那不是不打自招呀!还不知会怎样罚咱。”大家觉得有道理,先在院子里挖个坑,将搓麦粒的剩余物全部埋了。又找来小泥炉子,点燃炭火,用小锅熬麦粒粥。

熬好后,我们一人一小碗,剩下的全给奶奶喝了,奶奶心足粥饱,上炕睡了。母亲对哑巴弟弟比划:“不要再弄嫩麦粒,让人抓着要戴手铐,蹲大狱的!”哑巴弟弟点点头,这是奶奶最后一顿麦粒粥。

当改革开放,分田到户,自家可以随便熬麦粒粥时,奶奶早就离开了人世。奶奶去世那个年代,既没有坟头,也没有遗像,如今,我喝麦粒粥时,总要盛一碗放那里,让奶奶在九泉之下,再哈一碗麦粒粥。