

# 牟平崔家包子

周子元

早些年,烟台地区曾经流传过一句话:“文登饺子福山面,牟平包子吃不厌。”可如今,人们大都知道福山面是烟台的地方名吃且经常吃,却很少有人知道,当年烟台还有一种令人“吃不厌”的牟平包子。其实早在烟台解放之前,它就已经很有名气了,只是没有很好地传承和推广开来。

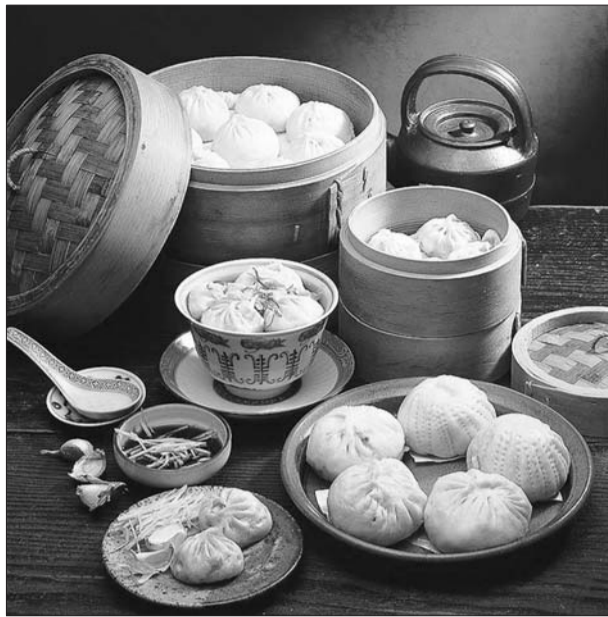
那是上世纪五十年代初,我跟随姐夫去他农村老家,路过牟平时,已经是半晌了,姐夫觉得这是个难得的机会,决意下车去城里一家饭店,让我尝尝久负盛名的牟平包子。

这是一家专卖包子的饭店,坐落在城东门外南侧,门面不算很大,可大门顶上那“崔家包子铺”五个大字却非常显眼。我们进店时还不到吃午饭的高峰期,可屋里几张长方桌上已经有人在用餐了。我和姐夫找了个空位坐了下来,店里的伙计立刻跟了过来,问明需求的数量后,不大一会儿就把一屉

热腾腾的包子端到我的面前。打眼一看,就觉得这包子很不一样,烫面的包子皮,薄得像透明纸似的,里面的馅儿隐约可见,活动一下没有一个破皮的,全都囫囷圇圇。包子的个头匀称,样式一致,足见手艺精湛。咬破包子皮,细细一嚼,馅里除了有猪肉外,还有海米、木耳以及洋葱、姜等辅料。包子里浆汁溢满而不外泄,吃起来润滑鲜嫩,鲜美可口,吃了崔家包子,不但是能够充饥,简直是一种特殊的精神享受。据说随着时令的不同,味道也会有所变化。

牟平崔家包子铺,创始于上世纪三十年代初,开业之后,经过大学柜崔根堂的苦心经营,仅仅两年多的时间,生意就慢慢地兴隆起来,赶到三十年代后半期,就进入了最为兴盛的时期。当时远近的人们都说,去到牟平,吃不上崔家包子,那的确是一件憾事。

崔家包子以用料讲究,物美价廉,经营灵活而著称。包子所用的原料全都是由自家筹



办,用自己熬制的老汤作浆。面粉是自己雇专人磨的,蔬菜是由自己地里种植的,香油是自家小磨推的,味儿特别纯正,就连酱油也是自家酿造的。正是凭借着这些不同于他人的特殊“秘方”,才使包子得以始终保持着自己独特的风味,而且因成本低,价格就便宜,在同行业中便具有很强的竞争力。

此后,因为当时的交通远

不如现在这么方便,后来我又去了外地求学,所以再也没有机会去光顾了。时间已经过去了半个多世纪,现在,我们高兴地看到一些沉寂了多年的烟台地方名吃又得以恢复和发展起来,可是曾经远近闻名、特色鲜明的牟平崔家包子,却始终未能在市场上亮相,真希望它能跟其他名吃一样被重新振兴起来。

## 话说鬼子姜



杨国芝

入冬了,正是人们腌制咸菜的好时候。白菜、萝卜、胡萝卜、青菜疙瘩等都是人们腌制咸菜的原料,而最受人们青睐的则是“鬼子姜”。

“鬼子姜”,胶东人都这么称呼,而陕西省一带叫它“洋姜”,于是,顾名思义是外国的产物。据说它最早产于北美洲东部,十七世纪传入欧洲,后传入我国。它的学名叫菊芋。形状不规则,皮有红色、黄色和白色;质地细致、脆嫩,耐旱、耐寒,它的繁殖能力特别强。到了秋天,沟渠两边,地边儿、地角儿等地方随处可见那些野生的鬼子姜。有研究显示,鬼子姜中含有一种与人类胰腺里内生胰岛素结构非常近似的物质,它可以双向调节人体内的血糖指数。还有很多药效如:通便、利胆、利尿、健胃、补虚,对治疗糖尿病和风湿病也有着显著的疗效。

在上世纪六七十年代,人们的生活水平很低,所以野生鬼子姜就成了人们生活中的一种辅食,不是生吃就是熟吃。熟吃就是把鬼子姜洗干净,和地瓜放在一个锅里烩,但是,鬼子姜没有地瓜那么甜,那么爽口,用老人的话说叫“么滋拉味”,意思是什么滋味也没有。所以,用来烩着吃的少,但是用它来腌制咸菜就大不相同了。

记得小时候,到了秋天,母亲总是挖回很多鬼子姜,把它们洗净放进小缸里,上面再撒上一层盐,用塑料纸把缸口扎紧,放到阴凉处,半个月后就可以吃了,这也就是冬的小菜儿了。基本上每顿饭都能看见它,偶尔它也替代主菜。

而随着社会的发展,人们的生活水平有了很大的提高,腌制鬼子姜的时候也追求色、香、味一应俱全,最常用的方法,就是先把鬼子姜洗净,然后切片或者是块儿,放入一个容器里,撒上粗盐,腌制一天,然后控水沥干放到小缸或者闲锅类容器里。再把一定比例的酱油烧开,凉好。姜、蒜、辣椒、大料、花椒用油炸好凉透,一起放入盛鬼子姜的容器里,再倒上白酒、白糖、味精、料酒等调料,然后封存。

腌好了,那个脆呀,那个香啊!左邻右舍亲朋好友,东家一勺,西家一碗,很多时候还能同时吃上好几份儿这样的咸菜,谁的手艺高,一尝就尝出来了。这小咸菜儿,东西不多,也不值几个钱,却无意中拉近了邻里之间的关系,加深了亲朋好友之间的浓浓情意。

# 下小鳖趣吃

田长尧

下小鳖,是老黄县懒人喜欢做的一种主食,有稀有干,快捷简单,属一特殊趣味。做法很简单,烧上几瓢沸水,用细玉米面调和,最好用沸水烫一部分玉米面,有黏性、抓个、粗玉米面松散,容易被沸水煮碎。下小鳖,就是把调好的玉米面抓出一小块,放手掌心偏平,状圆圆的,形似小鳖。把小鳖状的玉米面丢进沸水中,故称下小鳖。小鳖在锅中煮几个“开”,附在小鳖外表的玉米面被煮化,溶于沸水中,形成粥状。小鳖在沸水中上下滚动,犹如一窝活蹦乱跳的小鳖。玉米面小圆饼,形状如鳖,水中滚动如鳖,谓“下小鳖”,确是名副其实。

下小鳖,实属一种趣吃,其一,小鳖汤如粥,热且稠,喝之驱寒暖胃,有些人家还往汤中放些青菜,如白菜叶、菠菜、茄子片,若再添油爆锅,其汤更加

鲜美;其二,玉米面小鳖,外滑软,内坚挺,有咬头,带汤食之,柔滑又耐嚼,顶饥抗饿;其三,做起来省事,稀的干的一锅出。早时农家只有一口大锅,烩了饺子熬不了粥,如两样都做,就得先后分开,第一锅的粥都凉了,第二锅饺子尚不熟。下小鳖,一锅两样,一举两得,何乐不为。如果切上一盘咸菜丝,为小鳖当饭伴侣,越吃越香,粥足饭饱,微微出汗,非常舒服。

据我早年观察,下小鳖多为懒人行径,省事省火省工夫。尤其是农村娶不起媳妇的小光棍、老光棍,独自生活,孤家寡人,情绪低落又懒惰,整天混日子,他们最喜欢下小鳖吃,大鱼大肉吃不上能热乎乎吃一顿下小鳖也就满足了。记得小时候,六十多年以前啦,母亲回娘家前,总要给奶奶烩一锅大片片,母亲在姥姥家一住七八天,家中的大片片

吃光了,奶奶天天给我下小鳖吃。奶奶腿脚不好,不能站锅台边烩大片片,只会下小鳖,头几顿吃个新鲜景,有滋有味,可顿顿下小鳖,吃得我胃上酸水,奶奶让我吃一勺小苏打,还是下小鳖。如今一回忆当年吃小鳖,胃就难受。现今,老黄县庄户人家几乎没有下小鳖的了。

在我的记忆中,旧时一天三顿吃下小鳖的,有一个行当,就是打铁的。铁匠都是外乡人,推着小车来到村子,找个避风又热闹的地方。旧时老黄县村村都有庙,有建在村中心的,有建在村头的。如果村中心有庙,铁匠最喜欢在庙前打铁,一是招人生意旺;二是下雨和晚上,可以到庙里避雨、睡觉。铁匠多数来自济南章丘,一般是师徒三四个人。大型独轮木轴车上,装着风匣、炉子、砧子、铁锤、锅、盆、行李等。村民们见铁匠来了,纷纷前来打锄头、打镰

刀、打镢头、打铁锹、打菜刀等。师傅手拿铁夹和小锤,一个伙计拉风匣,炉火通红,师傅把铁在火上翻动,铁烧之通红后,师傅用铁钳夹之砧上,用小锤敲点部位,徒弟挥动大锤砸打,“叮当叮当”,清脆的锤声响彻全村,师傅个个累得大汗淋漓。

半天活干完了,师傅拿着大烟袋抽烟休息,伙计们从老乡家弄来甜水,把锅放到炉子上,用余火烧开,把做成小鳖状的玉米面往沸水里丢,煮熟后师傅们将汤和小鳖盛到碗里吃。有条件的就着大葱、咸菜吃。吃瓜渍不切丝切片,一割三四块,师徒每人手中一块大咸菜,喝汤吃鳖就瓜渍。条件差一些的,只有油盐或盐花,把小鳖放盐花中蘸一下,也算有个就头。师徒打铁也好,吃小鳖也好,村里小孩都爱围着,看热闹看人家吃小鳖那个香甜劲,真想回家也吃一顿下小鳖。

# 母亲的蟹酱

葛玉兰

北方的天气,冷时就真冷了。楼下卖海鲜的早市已悄然匿去,空气中飘浮一秋的海鲜腥气也就在不觉中消散了。

母亲喜海味,中午为父母备餐时,顺带蒸了一碗蟹酱。我从罐子里挖出几勺蟹酱,多切些姜丝葱花,再打一个鸡蛋搅拌均匀。等一揭锅,那鲜香气忽地扑面而来,让人食欲顿开。母亲在一旁叹息:“今年没做蟹酱,这还是去年你在家一起碾下的呢!”

母亲这一提,我方记起,去年秋将尽时,大姐送来五六只活蟹。我正休息在家,接过蟹倒进盆里,每只蟹都有粗瓷碗口那么大,吐着泡泡拼命似的挥舞着两只蟹钳。母亲说:“今秋这蟹也吃得差不多了,把这几只蟹制成蟹酱吧,可以吃些日子。”母亲善打算,每年都要备下几罐蟹酱,以填补没有海鲜的季节。居住莱州湾畔的小城人,大都对虾蟹情有独钟,冬季里几乎家家都会储备一些。而母亲嫌买来的蟹酱是机碾的,不新鲜也不干净,总是选了鲜活肉厚的蟹蟹,用石臼亲

手碾制。

其实用石臼碾制蟹酱,实在是件很辛苦的差事。我把蟹一只只洗刷干净后交给母亲,母亲先将蟹的两只蟹钳下来另置碗里,再把蟹盖掀开,拿掉蟹包,又摘去两边的蟹鳍,然后一只只在白里用长柄的石杵一圈一圈碾压。石杵很沉,不一会儿,母亲额头就布满晶莹的汗水。但母亲并不说累,还边絮叨,她小时候吃的蟹蟹酱,都是买些虾头蟹爪碾制成的,哪比现在……

我想替一替母亲,抢过石杵学着母亲的样子碾压,许是不得要领,只消几圈下来,手臂就酸痛得无力动弹。尤其是那蟹壳,极难碾碎。我怪母亲太节俭,蟹壳无肉,该弃了才是,何苦费力加进来碾压。母亲从我手里把石杵拿过去,说傻孩子,蟹壳既能当蟹酱增色,又是极好的钙质,弃了岂不可惜。难怪母亲制作的蟹酱发过来后油润红亮,鲜香扑鼻,原来还有“秘诀”在呢!我问母亲,这些知识您是怎么知道的?母亲笑笑,日子学的学问,自是过着过着就知晓了。蟹酱碾制好后,母亲按比例加进盐粉,再装进密封罐



里,最后把先前掰下的蟹蟹一只只放进酱中。母亲说,蟹蟹发好后,蟹蟹也跟着可以吃了。我吃过母亲此法腌制出的蟹蟹,粉艳的色泽极其诱人,且肉质鲜嫩,味美无比。我曾要求母亲蒸熟了吃,但母亲说只能生吃,煮熟的话,蟹里的肉就化了,味道也逊色许多。

有人专喜欢把发好的蟹蟹直接生吃,声音味道比蒸熟的鲜美,下饭。但我总觉得生吃腥气有些重,所以只吃蒸熟的蟹蟹,有时也拿来炒鸡蛋,味道也极鲜。我家乡的饭店里,大都有“蟹蟹贴玉米饼”这道菜。菜将齐时姗

姗端上来,铁锅周围贴一圈薄薄的小玉米饼,中间一碗热气腾腾的蟹蟹酱,另配一碟葱段和嫩黄瓜,很受大家欢迎,也算小城的一道特色菜了。蟹蟹实在坠饭,尤其配玉米饼,每回只要有蟹蟹酱上桌,我总会吃撑了。

今年,母亲没有碾制蟹蟹。时光偷走了母亲的体力心气儿,仅一年相隔,母亲已无力事事亲为,只好与儿女角色互换。我有些发愁,来年罐子里的蟹蟹吃尽,也不知我能不能碾制出同样味美的蟹蟹来。一想到这事,眼前就出现了那沉重的石臼,以及母亲额上滴答的汗珠。

## 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

投稿邮箱:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003