

# 烋饼子烋咸鱼

柳华东

前两天和几个朋友去农家乐小酌,最后上饭时居然是烋饼子烋咸鱼,我心中顿时乐开了花,要知道这可是我小时候常吃的好饭食了!

烋饼子,就是把和好的玉米面甩到烧热的铁锅上,蒸熟即可。咸鱼是一锅蒸出来的。吃着新出锅的饼子,就着热气腾腾的小咸鱼,那可真是特别对味!

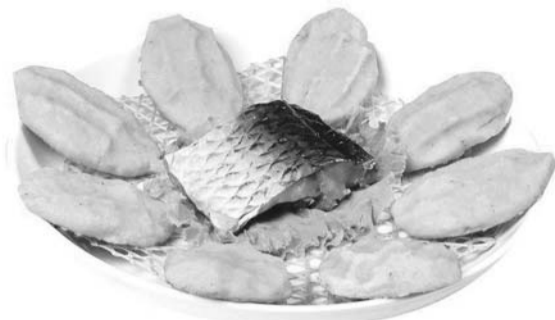
而这其中,最不好把握的是烋饼子,整不好,饼子死贴贴的,不喧腾,让人难以下咽。而能不能烋出喧腾的玉米面饼子,往往就是农家女人是否会做饭的最好明证。

母亲当年就是烋饼子的好手。记得当年母亲烋饼子,总是用滚开的水烫一下玉米面。这其中有个要领,那就是只能烫一半,烫多了,烋出的饼子死硬;烫少了,有玉米面的夹生

味。烫了一半的玉米面加点苏打,还可以加点豆面,或者菜叶子什么的,用凉水调好。这时,把锅烧热,就可以贴饼子了。

贴饼子绝对是技术活。还记得当年,母亲一边让我大火烧锅,一边从盆里挖出一团玉米面用手团出一个椭圆,猛地一甩——只听“啪”的一声,那团玉米面早已贴在了大锅的边缘上。母亲麻利地一一甩过去,只听啪啪脆响,很快地沿锅一溜边儿就贴好了一圈饼子。这可是最见功夫的巧活了。

在农家总会听到这样的传说,说某家的拙妇人不会贴饼子,一下子把团好的玉米面甩到了鸡窝里(当年胶东农家灶旁就是鸡窝)。所以,只要人们想说谁家妇人拙笨,就会说那是个把饼子甩到鸡窝的主儿。而由于在锅里贴饼子的缘故,人们也把饼子称作锅贴。



刚刚烋出的金黄的饼子,喧腾腾的,顺便拿出烋出的小咸鱼,喷香的饼子和咸鱼嚼得让人满口生香,特别的舒坦!而这饼子最好吃的部分,还是当属饼子贴锅那一面烙出的焦糊的馅饼。还记得当年,我总和哥哥弟弟们争着要吃,父亲母亲就总是把饼子上的焦糊的馅饼

揭下来分给我们。我们就用它夹上小鱼吃起来,焦脆生香,真是美味啊!

如今,已经很少吃到当年的大锅贴饼子,咸鱼也少见了。而在农家乐的小饭店里,居然重温了“烋饼子烋咸鱼”的美味,一切记忆都复活了一般,真是温馨极了。

## 盐碱水



刘冬萍

我的童年有许多回忆,最使我难忘的还是那半舀盐碱水。那半舀盐碱水仿佛刚刚喝到嘴里还没有下肚,还没有体会到它的滋味,但那个盐碱水的合成者已远离我将近3年了,那个人就是我妈妈。

小时候妈妈和面时,总爱把粗盐粒、面碱放在那种用生铁制成的水舀里,加很多水让它们溶解,然后用这种盐碱水和面擀面条。妈妈说这样的面条筋道好吃,也不知是听了妈妈的话还是这种面条实在好吃,每次我吃两大碗都不觉得饱。

妈妈用这种铁水舀盛的盐碱水,和完面后半舀都不会用完,至少还剩下半舀,也不舍得倒掉,就把它放在锅台上。我放学回家每次都是一路小跑,到家后口渴难忍,看见水舀拿起来一饮而尽。随着哎呀一声惊叫,半舀盐碱水一大半到了肚里,一小半吐到地下,满嘴又碱又苦,满脸不高兴地埋怨妈妈不提前倒掉。妈妈看到我时无奈地说:“你急什么,也不问问,愣头愣脑。”妈妈的脾气就是那种温柔型的,看到我一脸痛苦的表情,她老人家也不会惊慌失措,总是慢慢腾腾地说:“药不坏的,喝到肚里和吃到肚里是一样的。”

我自小也是一个冒冒失失,不长脑子的人,这次把妈妈剩下的盐碱水喝光了,下次妈妈和面剩下的盐碱水也被我放学回家稀里糊涂地喝了。妈妈一向也不是太细心的人,每次和完面还是不舍得倒掉,半舀盐碱水,伴我从小学到初中,我也不知喝了多少次。

那半舀半舀的盐碱水,包含了妈妈一年一年的辛苦,妈妈的这一生也不知和了多少盐碱水的面,也不知道擀了多少筋道好吃的面条。妈妈在世时,我体会不到妈妈的辛苦,总觉得妈妈为儿女所做的这一切都是应该的,也不抱有感恩的心。当我做了妈妈后,才体会到妈妈这一生的劳苦和不易。爸爸在我11岁时就去世了,是妈妈独自一人把我们兄妹九个拉扯大,现在我们都成家立业了,当我真正懂得妈妈的时候她已经离世了。妈妈的一生就像那半舀半舀的盐碱水,又苦又涩,妈妈一生的辛酸,我们做儿女的无法理解,无法承担。

远去的那半舀盐碱水,有我童年抹不掉的深深记忆,有对妈妈无限的愧疚,有对妈妈无尽的思念,愿我这沉沉的思念就让它融化在这浓浓的盐碱水里凝结永恒。

# 莱阳豇豆面汤

张建勇

莱阳豇豆面汤,如同蓬莱小面、海阳手擀面一样,是莱阳的特色面食。豇豆面汤的特色,主要体现在汤上,不能把它和面条扯在一起,那样就失去豇豆面汤的特色了。

俗话说,樱桃好吃树难栽。豇豆面汤也是,面汤好喝但难擀。要想把豇豆面汤的特色做出来,必须要注意做好几道工序:一是研。在上世纪五六十年代,农村磨面,都是推石磨,统称叫推磨,如推玉米面、推小麦面等。唯独磨豇豆面不能叫推,得叫研。一个研字,突出了豇豆面的细化,推豇豆时,要几个豇豆往磨眼里拨,拨多了面粗了是擀不好豇豆面汤的。就是现在用钢磨推,也得换另外的细筛。

二是和。和豇豆面汤的面要放少许的盐,并要和得偏硬一些,揉好面之后还要醒一会,中间并要再揉几次,揉好的面块到擀,形体不能变,如果变

了,那就是面软了,软面是擀不好豇豆面汤的。

三是擀。擀豇豆面汤,不同于擀其他面的面条,一般一柱豇豆面汤的面,只用其他面条三分之一甚至是四分之一的面,擀的时候面板要平,两胳膊要均匀用力,撒均隔面。由于硬还要擀得薄,得非常用力,因此要擀出让人叫好的豇豆面汤来,必须有好的体力。怎样才算擀得好呢?评判标准有两个:一是厚薄均匀,二是像风窗纸那样薄。在五十年代,一个村里能擀好豇豆面汤的好手没有几个。

四是切。切豇豆面汤,既不能像烋面那样宽,也不能像蓬莱小面那样细,宽度一般1.5厘米左右为最好,而且切好后不能放,要立即往锅里下,以防粘连,因此做豇豆面汤必须提前把水烧好。

五是下。好的豇豆面汤,下出来之后没有面和水之分,面和水会均匀地拥为一体,而且没有两片粘在一起的,喝的时候,



候,汤连面、面连汤,喝到嘴里滑滑的,润润的,满嘴清香。因此添水的量必须计算准豇豆面汤的需水量。水多了,清汤寡水,水小了,则面与汤聚在一起,即为好面汤下糟了,懂行的是要笑话的。

六是吃。豇豆面汤,顾名思义是汤,因此一般都是配别的主食吃,而最好的主食就是玉

米饼子加小蚰子虾酱,咬一口玉米饼子,吃一口小蚰子虾酱,再喝一口豇豆面汤,那个味真叫绝。

近几年来,市面上也出现了干装的豇豆面汤,一般是三两左右一包,不仅莱阳有,靠莱阳较近的城镇也有卖的。有一次我买了包品尝了一下,与真正手擀的豇豆面汤的味,相差甚远。

# 甜品的美好滋味

鲁从娟

小时候甜食是奢侈品,但我总能找到有甜味的东西来吃,如春天的槐树花、茅草芽,秋天的野山枣、苞米秸秆等,哪怕只有一丝儿的甜味,我都照样咂摸得满嘴生甜。冬天好地瓜果熬出来的地瓜油黑黄油亮,用手指抹着吃,甜到嗓子眼,感觉那是世上最甜美

的琼浆玉液。最喜欢跟着妈妈去供销社里买东西,那是有企图的,妈妈买完油盐酱醋,针头线脑,我就赖在柜台前那些花花绿绿的糖果面前不肯走。此时,妈妈就买上几块青果糖塞给我。青果糖是散装的,一粒粒圆溜溜的,上面裹着一层白砂糖,特别甘甜。还有橘子瓣形状的,橘黄色,清香的水果味道。吃上一块,含在嘴里

老半天,用舌头挑着,咕噜来咕噜去,砸着甜味,一块糖能让自己甜蜜上一整天。小时候最盼望我大姑来,大姑住在城里,每次都会带一把彩纸包裹着的糖块。记忆最深刻的是高粱饴,剥开糖纸,里面有一层薄薄的糯米纸,入口即化,高粱饴软糯甘甜,口味独特。以前的糖果在孩子们眼中地位很高,大人哄孩子时,往往会说:“不哭,买糖给你吃。”此时,再怎么哭闹的孩子,哭声也会戛然而止。小时候我最大的愿望,是长大后开一个商店,专门卖糖果,我就可以天天吃糖了。

长大后,对甜食的喜好不减当年,反而有愈演愈烈之势,甜品的诱惑让我无法抗拒,欲罢不能。在我不开心时,在我失意时,一块大白兔奶糖足以让我笑逐颜开。它甜甜的味道一经入口,全身的细胞顿时活跃起来,心中充满温暖甜蜜的感觉。如果说口味各异的糖果是我的最爱,那巧克力便是我的梦中情人。一块品质上乘的巧克力在口中慢慢融化的过程是何等回味无穷,它甜中略带别

致苦香,妙不可言。后来我开始认识了糖果以外的甜蜜:冰激凌、巧克力、蛋糕、曲奇、小西点、果酱等,它们都有着美丽的外表和名字。

电脑桌前,满满的零食,所有灵感因甜食而生。键盘夹缝里,掉进去很多碎渣渣,清理不掉,打不动字,废了。换了新键盘,先生特意配了保护膜,以防后患。我嗜好甜食,但基因却没传给女儿,领女儿外出,亲朋好友给女儿买巧克力,女儿装作满心欢喜装在兜里,一回到家就掏出来给我吃。女子贪恋甜品,要恋到恰到好处,不可无节制。懂得欣赏甜品的女人必定也会懂得享受生活的甜蜜,喜欢吃甜食的女人,脾气都不会大坏,爱笑是她们共同的特征。甜品会让人产生愉悦之感,让身体充满活力。在职场奋战拼搏,回到家繁琐缠身,一份甜品可以慰藉我们的心灵,所有的坏情绪都可以被甜品的柔情蜜意代谢殆尽。很难想象,如果我的生命里没有甜品,那将会是怎样的索然无味!



## 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