烩杠子头

杜言敏 口述 车汝福 整理

母亲烩杠子头颇有一番风味,至今记忆犹新。

过去,福山、牟平城内有个体营销杠子头,现今由各式花样糕点取代了,市面上少见。杠子头是用双手按着擀面杖,用力挤压面团,压得面团硬度稍软,油光光的。烙出杠子头焦黄脆香、艮硬硬的,颇有咬劲,味道独特。

小时候,姐妹和我一到腊月都盼着母亲做杠子头吃。那时日子过得很清贫,磨制的面,平日里不舍得吃,攒着除夕之夜能吃顿萝卜丝饺子,蒸几个大枣饽饽正月招待客人外,剩余的只等腊月过小年这天吃上一次脆香韧劲的杠子头。

记得母亲面制杠子头出类拔萃也与众不同。她是用温水和面,一斤面掺水不超过二两半,内加少许纯碱、糖精,将面和得硬而不软,用拳头反复上下挤压,压得面团次数越多,面团越有劲,压好放瓷盒里盖严醒30分钟,之后再反复揉搓几下,拿到面板上搓弄搓弄抻长,约摸大小切成各块。团弄饼状后,用左手拇指轻按饼中,右手持刀转着圈切成一道道斜棱形。事先要将大锅烘干,制好的杠子头按次序摆进锅内,用枯草燃火,使杠子头烙到焦黄饹渣,用平铲反复移动以防烙煳。灶坑内火势稍微减弱,文火即可。再捂十分钟,掀开锅盖看一看,翻个个儿。此时,灶坑内火要熄灭,让它烤30分钟,烤出的杠子头脆香,谁见了谁馋。记得小妹早已等不及了,出锅的杠子头还没凉透,她就抢先一个,捧在手里边吃边惊叫:“妈妈,真香呀!”

关于烩杠子头,母亲的调料别出心裁,为满足女儿的奢望,记得有一年,母亲一狠心把自家养活的一只大公鸡宰了,用开水边烫边忙活拔毛。再将集市上价格低廉的猪大骨棒子一并扔进大锅里,加大料、葱白、花椒、急火炖一上午。中午开餐时,把炖好的鸡骨汤舀入大勺,加适量泡好的山蘑菇(代替木耳)、小海米、肉丁、盐、酱油、味精搅匀。这时将切成小方块的杠子头放进大碗里,接着浇上调好的汤汁,浸润片刻后端上饭桌,姐妹们注视着一碗碗热气飘香的烩杠子头,用舌尖轻轻地吸上一口浓郁味美的清汤,呀,好鲜哟!

冬天来了,老年人腰酸腿疼的病多,倘若隔三岔五能喝上骨头汤,不仅能调节老胳膊老腿的活力,还能增强老人的抗寒能力。

好吃的糖球呦

高绪丽

入了冬天,走在大街小巷,入目最多的恐怕就要属那一串串红润鲜艳、晶莹剔透,在风中一颤一颤的糖球了。

不说那个自行车车把上绑着的草扎,草扎上插的满满的粒大饱满、垂涎诱人的冰糖山楂,也不必说,三五个二十几岁的姑娘们,人手一串格外诱人的糖球,有说有笑地从我的身旁经过,更不必说一个五六岁的小女孩,一手扯着奶奶的手,一手擎着一串糖葫芦,一边四处看看,一边时不时地咬上一小口手里那串红彤彤的糖果果,无都不是一道道赏心悦目的风景。

说起糖球,也就是糖葫芦,东北人叫它糖梨膏,天津人叫它糖墩儿,只有我们当地人叫它糖球。说起老少皆爱的糖球,或许每个人都会有段难忘的童年记忆。

上世纪九十年代,我读小学,那时的糖球一块五给两串。平常日子,糖球只有在镇上的集市才能买到。春节前后特别是正月初,村子里才会时不时来上一个或两个卖糖球的。我记得村子里每每来了卖糖球的,隔着老远,不用他吆喝,就能知道他在哪儿,因为那些糖球都太有孩子缘了,不管走到哪儿,总会围着一大群孩子。

我记得有一年的正月初二,那个卖糖球的来到了我们村里,村里的孩子一窝蜂似的围着那个卖糖球的叽叽喳喳。虽然我们也有几块钱压岁钱,但我们也不能私自作主,不经家长同意去买东西。看着那个草扎上的糖球越来越少了,我与妹妹是又馋又急,一个劲儿地咽口水。终于,我下定了决心,跟妹妹说:“你在这儿等着,看着那些糖球,我回家问咱妈!”那时,妹妹才六岁,听了我的话,一副懵懂的样,我也没在意,撒开腿就往家跑。跑回家一看,大门上的锁,原来,父亲出门去串亲戚被留在那里吃饭,母亲去村东头的婶婶家拉呱还没有回来。我也没有多想,又撒开腿往村东头的婶婶家跑。当时,母亲正同婶婶一起坐在炕头上,我跟母亲说明来意,母亲也没有犹豫,从口袋里掏出了两块钱递给了我。我心里那个美啊,美得我一路上都没有把嘴给合拢上。

可是,当我跑到那个卖糖球的地儿时,我傻了眼,哪还有卖糖球的影子啊?而且更要命的是,我妹妹也没有影了。我当时吓得腿都有点哆嗦了,我想回去告诉母亲一声,可是我又

怕挨揍,没办法,我只得硬着头皮往前找找看看。路上,我看到了村里跟我同龄的一个小子,我问他,看到我妹妹了吗?他说,看到了,跟那个卖糖球的走了。我听了,更害怕了,眼泪都快出来了。我又问他,那你看到那个卖糖球的往哪走了吗?他抬头看了我一眼,又低下头继续用木棍捅他跟前的土,说,他往前面那个村子里去了。

我又撒开腿往前面的村子里跑,庆幸的是,刚进村子里,远远就看到一大群孩子围着那个卖糖球的,叽叽喳喳地,我妹妹也在里面。我跑过去,很大声地说道:“我买两串。”那个卖糖球的看了我一眼,笑呵呵地递给了我两串糖球。

回去的路上,我问妹妹,“姐好吗?”妹妹看着我手里的红艳艳的糖球,一个劲儿地点头,我继续说道,“那你回去后不许跟咱妈说,我把你弄丢过。”妹妹答应了,我才把手里的糖球分给了她一串。没有了后顾之忧,我可以好好享受我的糖球了,我张开嘴,咬上一口,嘎嘣脆,嚼上几下,酸中带着甜,酸酸甜甜,好吃的很哟。

后来我们都长大了,也不止一次地说起那次买糖球的事,妹妹只是当作了笑话,天知道,那时的我,是真的害怕过。

又闻大糖叫卖声

吕富苓

“大糖大糖,麻渠大糖,又甜又脆!”入冬以来,那从喇叭里传出的大糖叫卖声,阵响在莱州的大街小巷。那古朴、高昂的长音,既亲切又富有诱惑力,撩拨着人味觉的记忆。我赶忙到卖糖的大嫂面前,在崭新的摩托车后座,跨着两个大木箱,一揭盖,几种大糖沾着芝麻摆着,有条状的,有板块的,有麻花形上面有个大环的。这最后一种,家乡人用马莲串起来,从集上小心地提着回家,那上面的芝麻似乎散发着诱人的香味,在街上玩耍的小孩,会馋得跟在后面跑老远老远。大糖就是麦芽糖,是用大麦做的,大麦在我们这地区也是春天下种,麦收前就收获,长长的芒,生长期短,产量低。现在用玉米也能做大糖的。大糖只有冬天有,气温高了怕化。在莱州,麻渠村的大糖是老字号的名牌。

在黄县老家,唐家泊、青中泊村的大糖是名牌。小时候,一听铜锣当当的响,就知道卖大糖的来了。可以用现钱买,也可以用小麦、苞米换。那多是给老人和小孩解解馋的。只有腊月二十三过小年辞灶后,把供奉灶王爷的大糖撤下来,我们才能分到点。所以,就天天盼过小年。

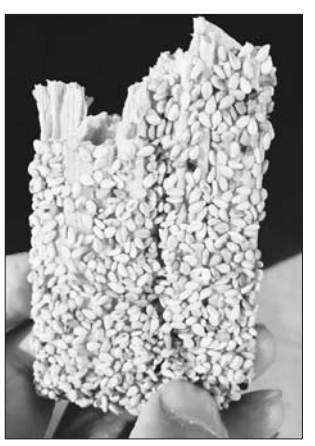
说起灶王爷,他常年在千家万户,家家的大事小事都瞒不过他,每年小年晚上,踏着辞灶的烟火,上西天向老天爷汇报情况。为了让灶王爷在老天爷面前说自己的好话,祈求老天爷的保佑,人们就在小年供奉大糖,让灶王爷甜甜的嘴巴光汇报甜言蜜语,让老天爷保佑万家平安。

所以,日子多么穷,过小年也得买点大糖上供。家乡的大糖花样可多了,有一种叫糖瓜的,像小甜瓜,不沾芝麻大约沾粉团,浅米黄色的,从头到蒂有密密的浅楞儿,一咬,酥酥的脆脆的有气泡。还有片状和条状的,浑身沾满了芝麻。我们家人口多,过了小年,母亲把撤下来的大糖,样样数数地每人分一点,并告诉名称,让我们记着。姊妹们用手举着,一小口一小口地品甜味,你瞅着我,我看着你,大眼瞪小眼的,生怕先吃完,掉下的芝麻粒,食指沾点唾沫赶快粘起来,放到嘴里,珍惜着那美好的时光。

大约是改革开放后,母亲从老家来,拿了一大包大糖,说记得我小时候爱吃大糖。“现在招远使苞米用机器做,味道也不差。”我一连吃了好几块,总算满足了我多年的愿望,谁知牙疼了好几天。

我望着卖糖的大嫂,真耐冻,黑黑的脸上挂着灿烂的笑容,“你不冷?”“你别小看庄户人,俺也过好了,在家闷得慌,出来也旅旅游吧,不过,买的还真不少。”

冬日的阳光羞答答地照在光秃秃的树枝上,麻雀成群地在树枝间飞来飞去,我提着



大糖,躲着成串的轿车。“买这么多糖,没有糖尿病呀?”散步的大姐亲切地搭讪。“我爱吃这东西。”“可得把住嘴,糖不能吃太多,也得保护牙齿,控制点自己。”“真没想到,过去穷,捞不着吃;现在富贵病,看着好东西干馋,也捞不着吃。”

冬季稳地瓜

张维奇

稳地瓜,胶东方言,即贮藏保存地瓜。

上世纪五六十年代,地瓜是胶东农民的主要粮食。那时候,地瓜就是农民的命,没有地瓜农民真的活不下去。农民一年的口粮按比例看,地瓜占百分之七十,玉米占二十五,小麦只占百分之五。我七岁(1962年)前基本是用地瓜喂大的。

那年代,每年到了秋风凉爽的十月下旬,胶东农村满山满地都是刨地瓜的人,半劳力以上男女老少齐上阵。有收拾地瓜蔓的,有用撅头刨地瓜的,有就地把生地瓜切成瓜片的,有把切好的地瓜片摊开就地晾晒的,没有机器设备,一切全靠人工。只要不下雨,这活少则干十天,多则半个月。用现在的话讲:那就是一场战役。中午饭大多是各家老人挑着担子送到地头,一头是一陶罐热水,一头是一筐玉米面饼子和几棵剥好的大葱。刨地瓜的人最累,吃完了便在堆积的地瓜蔓上酣畅大睡。妇女们依然不停地干着类似切地瓜片的活。

在粮食当中,地瓜是最娇贵最难保存的,热了长芽子,冷了生冻疮,湿了不行,不透气不行,就是碰破皮都不行。我们家稳地瓜的地方在土炕的上方,叫地瓜阁子,可以理解为平房里的阁楼。土炕有多大,地瓜阁子就有多大。

我们家的房子是1932年盖的海草房,房子上一尺多厚的海草保证了屋内冬暖夏凉。盖房的时候,就在土炕上方1.8米高的两侧墙壁上架上了8根直径15厘米的原木檩条,在8根檩条上无间隙地铺钉上木板,木板上铺上草帘子,地瓜阁子完成。

往地瓜阁子上放地瓜的时候,在土炕前面架上木梯,一盏小油灯吊挂在房樑的高处,一人在阁内轻拿轻放地摆放地瓜,一人在下边小心翼翼地往提篮放地瓜,一人踩着梯子往上送,三千多斤地瓜大半天就干完。之后在地瓜阁子的外侧装上挡板,大部分的鲜地瓜贮存完毕。人瓜同屋寝,瓜在人之上。

还余下大量被挑剩下的地瓜,分作两部分:一部分煮熟后剥皮切条晾晒,之后进缸加盖保存,待日后瓜干滋生上一层白霜,便是我和亲友们的零食了。还余下一部分便是天寒之前我们全家人的添肚之物。

在地里切片晾晒后的生地瓜干稳起来就方便多了,只要别受潮即可。一般白瓤(白薯)地瓜晒生地瓜干,红瓤(红薯)地瓜晒熟地瓜干。

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