

鸡蛋灌饼飘香

张善文

晨曦未明,黄务街道办事处和烟台大学广告动漫基地之间的马路边便热闹起来,俨然成了食品一条街。卖油条的、卖里脊烧饼的、卖骨汤馄饨和骨汤小面的、卖鸡蛋灌饼的、卖汉堡的,更有那琳琅满目的“好粥道”,什么小米南瓜粥、红枣八宝粥、皮蛋瘦肉粥、紫米燕麦粥,让人眼花缭乱,目不暇接。马路边,熙熙攘攘,人头攒动。坐在小板凳上吃早餐的民工三五成群,东一簇,西一帮,把马路边塞得满满的,成为附近一道靓丽的风景线。买早餐的还有家庭主妇、上学的学生、上班的职工。有手里拿着边走边吃的,有提着买好的早餐匆匆忙忙赶路的,喧闹的气氛似乎让寒冷的天气也一下变得温暖起来。

那日早晨,小孙女一起床就嚷着要吃鸡蛋灌饼,并催我赶快给她去买。我赶到时,卖鸡蛋灌饼的摊位前已围了七八个人。做鸡蛋灌饼的好像是夫妇俩,他们二人在不停地忙碌着,只见那男老板手脚麻利地在擀饼皮,一块面团瞬间被他擀得

像一张薄薄的纸。随后顺手捧在烧热的平板锅上,不一会便鼓起一个大包,用铲子尖在包上捅一个洞,里面竟分为两层,真是令人称奇!这可能也是鸡蛋灌饼制作方法之秘诀所在了。打碎一个鸡蛋直接放进捅破的小洞中,在平板锅上烙上一会,翻过来继续烙,只一会儿工夫,鸡蛋灌饼就做好了。女老板用铲子铲起烙好的鸡蛋灌饼,抹上甜面酱,放上生菜、焯好的土豆丝及煎好的火腿肉,再抹上一些辣酱,把鸡蛋灌饼卷成一个卷,一个飘香着诱人香味的鸡蛋灌饼便呈现在你的面前,不由地使人垂涎欲滴。

好容易才轮到我了,看着夫妇二人忙碌的情景,心想他们真是不容易呀!此刻我注意到他们那被凛冽的寒风冻红了的脸上却始终洋溢着灿烂的笑容,显得十分自信与从容。我乘机与他们攀谈起来,交谈中得知他们夫妇是湖北人,今年都三十多岁了,有两个孩子,大女儿八岁,小儿子才三岁。俩人离乡背井从老家来到烟台,举目无亲,无依无靠。唯一的想法就是要通过自己的努力和打拼,改变一下自己的



命运,为将来更好的生活打下一个良好的基础。

夫妻二人的乐观态度和灿烂的笑容令我深为感动。他们做的鸡蛋灌饼确实没有什么与众不同的特色和格外吸引人之处,可贵之处在于他们二人对信念的坚守,透过岁月的风尘和时间的磨砺,寻见到幸福的明天。

前几天的一个晚上,芝罘

区下了入冬以来最大的一场雪,积雪厚度达二十厘米。翌日早晨,我路过食品一条街,只见卖鸡蛋灌饼的那对夫妇仍在漫天风雪中忙碌不停,为了心中的理想,始终不渝的执着与坚守。

鸡蛋灌饼飘香,它给很多人带来快乐和享受,也将给很多人带来对美好生活的憧憬和希望!

冬食萝卜小人参

孙英山

立冬取萝卜,小雪取白菜。这是庄稼人秋季收完了庄稼,紧接着再收取蔬菜,做好冬季储藏,温馨过冬,永远不会忘记的两个节气。

我家在老屋后零星种了几垄萝卜,长得挺好,立冬那天也迎着季节收取了。取萝卜的天最好是赶上刮北风的天气,萝卜是又酥脆又好吃,辣中带甜,还不易糠。萝卜取来家要留下一些临时食用的,最好用一个带塑料纸的蛇皮袋装起来,把口扎紧,随吃随解。余下的在园里挖一个60厘米高的长方形(根据萝卜多少)的坑用土埋起来,四周插上木棍做标记,防止忘了地方。随着时令,土要逐渐增加,上冻后完全封上,起一个拱形,防止冻坏萝卜。这两种方法储藏的萝卜,来年开春拿出来吃,就和刚从地里出来的一样,没有什么区别,是真脆真好吃。

萝卜和白菜是冬季餐桌上的最主要的两种蔬菜。萝卜生食熟食均可,《本草纲目》称萝卜为“蔬中最有益者”,萝卜素有“十月萝卜小人参”之美称。人们常把萝卜喻为:“头戴翡翠冠,外披彩霞衣,身如洁白玉,根是人参须”。萝卜营养相当丰富,药用价值广泛。民谚有:“上床萝卜下床姜,不劳医生开药方”“冬吃萝卜夏吃姜,一年四季保安康”“常吃萝卜常喝茶,不找医生把药拿”。冬天是吃萝卜的最佳季节,萝卜生于地下,带有闭藏的性质,适合冬季养生的特点,萝卜本身是最好的滋补品。冬天是一年当中阴气最盛的季节,身体外面是阴气盛,身体内部就是“阳气在里,胃中烦热”,再加上大家都喜欢冬令进补,吃了许多温补的食物,所以导致胃中烦热。萝卜含有大量的葡萄糖、维生素及多种微量元素,营养丰富,性味平和,消食开胃,所以冬季进补可千万别忘了“小人参”啰!

萝卜白菜,各有所爱。我对萝卜情有独钟。无论是青萝卜、白萝卜、紫萝卜、胡萝卜,还是其他的各种品种的萝卜,无论是天津的还是潍坊的我都喜欢。萝卜无论怎么吃都好吃。晚上看着电视,切一小片萝卜,就着花生米吃,那是又香又脆,越嚼越有味。萝卜切成条,用食盐卤一卤,或者用白糖拌一拌,喝个稀饭,开胃清口。萝卜打成丝,放在锅里用热水炸一炸,捞出净水后握成球,可随时食用。包包子、包水饺,加上肉馅料、海米、香菜、姜、韭菜、味精,比三鲜水饺都好吃。萝卜块炖兔子肉,那是上佳的一盘菜,萝卜块炖虾酱、蟹酱,吃起来那是非常下饭。萝卜全身都是宝,萝卜缨(叶)上锅炸一炸,磨一些黄豆粉,擦豆奶吃非常香。总之,萝卜是饭桌上不可缺少的美食佳肴。

冬至已过,家家户户准备了越冬的各种蔬菜,千万别忘了在食用进补的同时,一定要多多食用萝卜这个“小人参”啊!

冬至的饺子

王红婷

2014年第一场漫天大雪姗姗来迟,她于一个昏黄静谧的夜晚悄然落下,就在冬至前的几天。就这么积了厚厚实实的不言不语的十几厘米,冬天看见了雪,就好像看见了年,更仿佛闻见了冬至似雪的香。

在胶东地区,为了这“气始于冬至”,人们都要大补,除了热汤肥肉,在冬至这一天都要吃饺子。不同于内陆的滕州只是喝一碗浓稠的羊汤暖胃,也不像遥远的南方只是吃一盖柔弱的汤圆嘘寒问暖。我们吃的是皮薄馅多,满嘴流油的大肚饺子。这饺子,有人爱吃猪肉糜大葱馅的,也有人爱吃翠韭菜鲅鱼馅的。但飞入寻常百姓家最普遍的是那萝卜丝饺子。冬吃萝卜夏吃姜,在冬天,家家户户的萝卜白菜都囤积得夸张,萝卜擦成丝打浆好,配上些虾皮或海米渣,葱姜香菜剁碎,切一些小小的肉丁作味,浓稠的大花生油搅拌均匀一大盆。饺子的薄皮也很讲究,不用计量,全靠手感揪出一块块大小等同的面,左右两手同时开工,又不耽误工嘴闲话家常,拌好的饺子皮边上薄心里厚,这样才能包住馅料又不失美观,擀皮擀的好也是衡量一位优秀好媳妇的标准之一呢。老奶奶小媳妇围坐在炕头,葱葱玉指一玩绕,玲珑饱满的饺子就盈盈地堆在那儿了。炕底下的老爷爷带着小孙子在烧火,咕嘟咕嘟冒着热气的大铁锅里翻滚着热水,焦急地等待着那全中国最好的饺子下锅。

家里的老人们常说:“冬至不端饺子碗儿,冻掉耳朵没人管”。听老人的话,我打小就很爱吃饺子,见了饺子,就像那骆驼见了柳,蒙古人见了酒一样激动。在我眼中,那是一顿饕餮盛宴,无可匹敌。这饺子不是什么珍馐美味,做它的食材也是极为普通,之所以它在皑皑冬日那么地让人魂牵梦萦,是因为它象征着温暖的团圆,一家人围坐在一起,不消什么大鱼大肉,只那一盆热气腾腾的大馅饺子,就能抵御外面一切的风雪严寒,这就是饺子,是全中国最能代表着家庭和和睦、温馨团圆的一种好食物。

北河街上的馄饨铺

刘岩

北河街紧挨着所城里的老房子,天天拥挤嘈杂,热闹异常。街上的馄饨铺多得是,说三步一店五步一铺一点儿都不夸张。这里有传承着合作社遗风的老婆馄饨;有支着比铺子本身还要大的凉棚,很受民工欢迎的廉价馄饨;还有招牌脱落了颜色,依然能告诉你它的特色是骨汤的小门头。各色的馄饨铺在中午时分都挤得满满的,让人很难分清是哪家的味道吸引了人还是人多自然造成了平均分配,反正家家都是人满为患,呼噜呼噜喝热汤的声音合着腾起的热气,让北河街的北半部分变成了大食堂。

听说有一家新开的海螺馄饨好吃,特意跑来尝鲜。穿过热闹的“大食堂”好不容易才找到。在北河街的中段,是一个刚租下的铺子,门头新贴上的写真很薄,是单一的红色,原来那一家名号还能隐约透出来。刚开的缘故吧,门前静悄悄的。店里加上操作间,也就20多平方米,一个书柜模样的展示柜隔开了里外,桌椅陈设简单整洁。一个帅小伙在这书柜前招呼客人。墙上的红纸手写着馄饨的品种,一共8样,明码标价。

小伙子招呼我就坐,说话简单热情。“妈,海螺馄饨,小碗!”一口蓬黄口音,绕过书柜向厨房喊着。大概怕妈妈听不清,又走进去,对妈妈小声地嘱咐了一遍,才走回书柜。

我的座位正好对着厨房,能看到厨房全貌。小伙子的妈妈50多岁,高个子,有着北方女人的健壮,干练利落。开火、烧水,从自制的木质盘子里把刚包好的馄饨推进锅里。包馄饨的案板就在书柜后面,馄饨皮和和好的馅被纱布盖着,包好的馄饨放在木盘子里。木盘子方形平底,像小簸箕。

海螺馄饨比想象的要鲜,尽管来之前对它的味道猜想很多,无怪乎就是鲜呗,而真正吃到它的时候,感觉到的鲜是那种新鲜海物刚刚离水的清新,与海物存放些日子依然还有的浓郁的鲜味大有不同,淡淡的鲜亮,感觉



清新淡雅。但是细品起来,其中还有种特殊的鲜味,跟平常不同,如同有了绿叶,鲜花才更有风姿一般,我断定应该不仅仅是海螺自己的鲜味所致,便好奇地问小伙子。“这是俺家独创,哈哈,别家没有!”小伙子卖起了关子。倒是小伙子的妈妈听到了我对馄饨的赞扬,关了火走出厨房,在我对面坐了下来。“海螺是刚刚从船上来的,还是活的呢!”老妈妈话语不多,和藹里有些持家女人的坚毅和果断。“这鲜味不光是海螺自己的味道,好多调料在一起的,你看,好味道是谁调出来的!”老妈妈指着身后的一堆调料,此时都整整齐齐地排在一个方形盘子里。

“俺妈是村里做饭的好手,出岛之前谁家做席俺妈都是主厨!”听妈妈跟我拉呱,小伙子介绍起了妈妈。小伙子一家是长岛渔民。父母跟海打了一辈子交道,上了年纪在岛上就医不方便,他便中断了在北京的学业,把他们接出岛,在附近租了房子,让父母在身边生活。可是爸妈闲不住,也不想成为负担,就靠老手艺开起了馄饨铺。“这样也好!”小伙子说,“馄饨用自家的海产放心,来这里的客人顺便带走更好,一举两得!”身后的小书柜上,放着一些海米,长岛特产金钩海米是主角。

“大妹子,你吃着好吃吗?俺尝了好多次的呢,觉得好吃就记下来,照着做,开店和做席不一样,口味好人家才能常来!”可以想象她为人家做席时是一样的认真上心,所以才会赢得村里人的夸奖和信任。

“料得好,手艺也不易呢!”妈妈还想继续说下去,大约是怕暴露了秘方,但小伙子匆匆拉起了她,“妈,妈,人家大姐都知道,大姐也是文化人儿!再包俩馄饨吧,一会儿就上客了呢!”小伙子把妈妈半扶半拉地拥进了厨房,“俺爸呢?转圈还没回来?”

“谁知道呢,在家待不住!再包不多了,今天差不多够了!”妈妈在案板前坐下,随口说着。

“俺爸妈来烟台不久,不熟!”小伙子跟我解释。他觉得爸妈在小岛上习惯了乡里乡亲的不设防,都是掏心掏肺地说话,在这里,比家乡复杂多变得多,怕爸妈话语惹出个什么闪失,受个什么委屈。像一只长大的鸟,用丰满的羽翼悉心地呵护着渐渐衰老的父母,父母心甘情愿地顺从着,让在一旁的人也感觉暖暖的。

海螺馄饨好吃,感受一家子的温馨让人吃起来安稳放松,虽然此行没有探得秘密,领略了这份亲情也算是收获吧。

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