

## 奶奶的咸肉坛子

柳华东

说到咸肉,就是用盐腌制的肉,今天的人们一定很少知道了。可是在我的童年记忆里,那可是再熟悉不过了。我清楚地记得奶奶家就有一个常年使用的腌制咸肉的小黑坛子。

那个年月,逢年过节才能见点油腥,所以平常是很难过上一块肉的。而过年时,割的那点肉是舍不得吃的,总是要留着给正月里来出门的客人吃,自家人能吃饱有点肉的饺子已经是很不错了。而说是给客人吃,也是不确切的,因为客人大多只是象征性地吃点菜叶子,那肉几乎不动的。都知道庄户人家过日子不容易,那点肉只是待客装点门面的,吃掉了,就没有了,再来了客人就会让主人没了面子。所以,一碟菜,总是菜吃光了,而肉留下了。

我还清楚地记得,小时候跟随父亲出门做客,父亲就提

前警告我,吃饭时,大人不拿筷子吃菜,小孩子就不要动筷子,尤为重要的是,不要吃肉,除非大人夹给你!

记得奶奶来了客人,奶奶就让我留下吃饭。我望着那一碟碟菜的上面,点缀一般放了三四片肉,我馋得都流口水了!等客人们吃完,奶奶就喊我上炕吃饭,我照旧发现,每个盘子里剩下的菜多少不一,但唯一一样的是肉都剩下了,每个盘子里都有原本就是点缀的那几片肉。

奶奶看我眼巴巴的样子,就提前警告说,只准吃菜,肉别动。奶奶很快拿来一个黑色小坛子,用筷子将盘子里的肉一片片夹起,全放进了黑色小坛子里。我立刻眼红了,感觉那些肉好像都被小小的咸肉坛子吃掉了,嫉妒心都有了。

还好,奶奶终于把几片小的碎肉留下了,给我解馋,我舍不得一口吞掉,含在口里慢慢咀嚼品味。我清楚地记得,那肉含在嘴里实



在没有想象的香:多次地点缀碟子,又多次放进咸肉坛子,已经咸得不得了,还有一点点的臭味。但是,这咸肉毕竟被油炸过,那其中的肉香还是让我心动不已。

这个咸肉坛子,后来居然就跟了奶奶一辈子。记得,奶奶去世的那一年,奶奶好像知道自己不行了,跟我和华一弟说,自己还有一坛咸肉,让我们谁拿去。我们都埋怨她,说现在鲜肉都吃不完,怎么还吃咸肉?而

且,因为奶奶的饭菜都是父亲和叔叔们轮流送来,所以哪来的咸肉啊?奶奶说,这都是你们送来的菜里的肉,每次吃不完,就扔进咸肉坛子。还说,习惯了,就着咸肉喝稀饭香着呢!

当华一弟把咸肉坛捧出来,倒出里面的咸肉,竟有一股子刺鼻的怪味。望着那曾经让我嫉妒的黑色咸肉坛子,想到奶奶把当年吃咸肉的习惯坚持了一辈子,我的眼睛模糊了。

## 家制皮冻杠杠的



扈刚

我这人有一毛病,老婆尤为深恶痛绝,那就是“顾嘴不顾腩”——光惦记吃,对穿着打扮不当回事。出门可以没有一件像样衣服,家里伙食必须搞好。老婆自打担任家中的采买总长兼“炊事班长”后,没少为此和我怄气。

今儿就显摆显摆我得意的纯美剔透家制皮冻。

那年刚来烟台,弄个小摊儿。眼瞅着来到年关,小生意还不大景气。一块儿摆摊的安哥们看出我情绪有些低落,说我:“别老往地下瞧,打起精神!我这儿有几卷猪皮,是老家老大货,好着呢,你拿回去弄弄下酒!”

我打小家里养猪,几乎年年要杀年猪。我们东北杀猪须将宰杀的猪由一后腿割口吹气,须边用木棍敲打边往皮下吹气,这样它才能真的气壮如牛。皮肉之间充气无有沟壑,仿佛吹起一个鼓鼓的大气球,也便于开水烫、铁板刮,不多时头蹄以外的猪毛即处理得一干二净。

卖肉都要带块猪皮,不带皮的肉在东北老家那是没人要的,当地人偏执地以为病死猪肉才故意割去肉皮出卖呢!我从小喜欢吃猪皮,煎炒烹炸都尝遍,最心仪猪皮冻。

拿着安哥们给的猪皮,我收摊回出租房就忙上了。做皮冻谁不会?猪皮切碎熬了熟吧!烟台做法是再加猪蹄一起熬,里边还加一些花花绿绿的豆菜啊调料啊,吃过与我做的口感有所不同。我熬皮冻除一点盐、味精外,不再加作料,熬制时间也较长,一般以碎猪皮失去劲道为宜。熬制过程中要撇沫多次,待熬好冷却后取出,要分层切大片。上层的皮冻晶莹剔透可以照人,下层的皮冻因有碎猪皮而格外坚实。这样的皮冻特别有劲道,作以生抽或蒜酱,那美味,东北话说那就是“杠杠的”。

切一大块皮冻回赠安哥们。他隔天小心翼翼地问我:“这皮冻这么经咬,该不是加了胶吧?”我大笑。这些年,东北人进驻烟台者多矣,其中一些已然落地生根,成为新烟台人。在入乡随俗的同时,也带来些许东北风,烟台街上东北菜馆还少吗?

岁月流金,一晃丢下小摊儿去打工也已数年,难得和安哥们会面。今天回想起当年的家制皮冻,真是感慨万千。在最艰难的时候,哪怕一丝抚慰也是一种力量,令人鼓舞令人回味。这份情意,也如同我熬制的纯美剔透家制皮冻,绝对是杠杠的!

## 高粱米饭

贺宝璇

有朋友自高密给我带来了几斤高粱,我像见到宝一样高兴极了!因为上世纪70年代中期,我在过端午节时还经常能喝到高粱米糊糊,吃到高粱米饭,那滋味算是美极了,现在却很少见。高粱是多年生草本植物,叶子和玉米叶相似,但较窄,果实圆锥形,生在茎的顶端,子实红褐色,品种很多,子实除供食用外,还可以酿酒和制淀粉。秆结实可以用来编席、造纸等。这种植物的子实也叫蜀黍。

上世纪60年代末70年代初,我还记得生产队那一片片高粱密密地长着,高粱秆总是挺直了腰杆,像一个个威武的哨兵,高粱穗紫红紫红的,像个别致的火把,美极了!最近几年种高粱的较少,据说是嫌高粱产量不高的缘故。

高粱米饭是指碾去皮的高粱子实,用子实和大米合在一起做的米饭,香味可口。我十多岁时记得只有过端午节或者过年在一起捞一次干饭吃。特别是过端午节,母亲要早早起床,将高粱米放在干净的石头上或者碾子上用力地搓掉。搓一两斤高粱米要费半个小时,还无法像稻子那样通过机器来脱皮,所以,我们吃高粱米饭或者喝高粱米稀饭的机会较少。

高粱米糊糊(也叫高粱米糊涂),用高粱粉较少,一般将高粱米做成面粉后,加上水,做成的高粱米糊糊别有一番滋味。特别是高粱米糊糊做好后呈紫红色,颜色美丽极了,不用说喝,看着都觉得美。只是在那个年代,人们的生活水平没有现在高,一个地瓜一块饼子加上高粱米糊糊填饱肚子即可,顾不上欣赏高粱米糊糊味道美不美了。

从高密来的朋友对我讲,从2013年开始高密政府支持社员们多种高粱,种十亩高粱区政府要拨款给予补贴,政府的关照激发了社员们种高粱的积极性,当年他们种了300多亩高粱,诺贝尔奖得主莫言作品《红高粱》被拍成电视剧,外景就在高密那300多亩红高粱地呢!

## 老豆腐

吕道飞

豆腐脑,在胶东很多地方被叫作老豆腐。老豆腐沥干水分,压制成型就是豆腐了。不过胶东很多地方省去了这一步,而直接食用老豆腐,土话叫“哈老豆腐”,甚至很多上了年纪的老人,一日三餐离不开这口儿。

老豆腐成为胶东地道的“舌尖上的美味”。胶东人做老豆腐极其讲究。黄豆须选本地的正宗货,籽粒饱满,外皮薄而脆。前期准备是主妇的事,仔细地剔除豆子中的杂质后,头天晚上要把选好的黄豆用水泡上。半夜女人还要起来换一次水,经过一夜浸泡,黄豆饱胀,吹弹可破。

接下来就需要夫妻俩配合劳动了,天不亮必须早起。一盘石磨,男人用了力气摇动,女人则用瓢把泡软的豆子一瓢一瓢地续进磨眼。随着石磨转动,洁白浓稠的浆粕顺着磨缝淌下来流进桶里。男人脖子上青筋暴起,两膀肌肉鼓动,石磨越转越快,浆粕越淌越多,待豆子磨完,早已汗透褂褂。接下来不敢歇息,磨好的浆粕提到大锅跟前,锅的上方挂起一块撑起的滤布。女人还是用瓢,把浆粕舀进滤布,男人此时定已光了膀子,边摇动边挤压滤布,这就是“滤浆”。从滤布里流进锅里的是牛奶般的豆浆,留在滤布里的便是豆腐渣了。

满满一锅豆浆滤完,男人可以点支烟,美美地抽上几口。而女人却不能闲着,锅底生起火来,旺旺的,映得脸庞通红。这时,抽足了烟的男人会接过风匣,呱嗒呱嗒地拉起来,火越发旺了,女人的脸也更红。锅里的豆浆开始沸腾了,此时的男人已



没有心思再看女人,豆浆一旦达到最高沸点,会形成大量泡沫从锅里涌出来,俗话说“跑了”。须是在“跑”之前快速舀出锅。那把大瓢已经到了男人手中,锅旁边一口大缸早已被女人刷得干干净净。男人以极快的速度下瓢,甚至连手浸到沸腾的豆浆里也不觉烫,飞快地舀起豆浆倒进缸里。

转瞬,一锅豆浆进缸,男人女人才长长舒口气。缸里的豆浆慢慢冷却,颜色也开始显出一点淡淡的黄色来。男人聚精会神地盯着豆浆,观察着温度与颜色。突然,男人的大手一伸,女人便默契地将一碗褐绿色的卤水递过来。男人一手接过卤水,一手持瓢,卤水顺着缸沿慢慢淋下去,然后用瓢在豆浆表面一圈一圈轻轻搅动,慢慢地带动整缸豆浆平稳旋转。

卤水的神奇开始显现出来,缸里的豆浆先呈现出丝状,逐渐地变成絮状,最后,结成不规则的块状,与汤水分离,汤水至清,豆腐嫩嫩的、滑滑的,白如玉,晶莹剔透,这便是著名的胶东美味——“老豆腐”了。男人黝黑的脸上终于露出了笑意,女

人摸出腰间的毛巾,轻轻为男人拭去脸上的汗珠。

“哈老豆腐”是很有讲究的。辣椒油、鱼汤和韭花酱是必备的调料。辣椒油须是朝天椒用花生油炸,要多加,才够味儿。鱼汤要至少三年以上的陈货,烧熟了,味道温和厚重。还有韭花酱,秋后老韭洗净捣烂,腌制至少三个月,酱汁深绿而略稠。三样调料缺一不可。东北人喝老豆腐有浇卤的习惯,且是勾芡温卤,味道不佳,也让人觉得西服领带配胶鞋,不搭调。三样调料加上后不可搅和,待其自然渗透整碗老豆腐,用勺子或直接嚼着碗边,一路吃下去,就像老北京人吃茶汤一样,凡用勺子乱搅一气的,或不是正宗老北京人,或吃的不是正宗老北京茶汤。

老豆腐不能空吃,应就点儿玉米饼子或者火烧才更能品出鲜香辣的感觉。有的老人喜欢就着老豆腐,喝两盅老白干,一脸的幸福与满足。我的老父亲也喜欢老豆腐,可惜他却滴酒不沾。偶尔我会陪了他去街头的老豆腐摊,每人一碗,慢慢喝完,默默无语。

## 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