



“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。  
新闻热线:967066  
投稿邮箱:qlwbmxs@vip.163.com

投稿邮箱:qlwbmxs@vip.163.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

## 南里有个小老张

扈刚

东里、西里、南里、北里四村在南郊扎堆,其实大跃进年代前总共就一个名诸嘉村。访村碑得知唐朝初年建村时就因人多姓杂,先人图吉利和谱取名诸嘉。上世纪八十年代,由南里人牵头搞风机制业,四里皆活,几个工业园更是干出名堂。这些年,四里夹一街,可是出了不少人物。我说的这位非官亦非暴发户,是个理发师,叫张培武。

“小老张”是我的叫法。因为张培武这人,论年岁五十出头,可人长得顺眼又不显老,精神头足。我一综合,叫小老张还行。和乡里一般理发匠不同,他手艺老道精准,造型有一套,平头尤其理得好。曾有朋友力邀他去市区开店,他死活不去。他说:村民实在,理发往图个清凉,他却要赠以靓丽。“就是要在土气里加上点洋气,点缀些美丽。”他如是说。

别看小老张的靓丽发艺店里常常坐满了乡民,除理发烫发的,还有常来闲坐拉呱的。话里话外,能感觉到小老张的另类。首先,他交友标准有点那个,他说只和孝子做朋友,知心者就三个半。有个东北伙计遇到难处,他倾力相助。这朋友很感动,说某些东北人在山东失信影响太坏,没想到自己还能在此得到真正的朋友待遇。过后不但还清了钱,还邀小老张去牡丹江做客游玩。

乡民看不惯小老张的还有“糟蹋钱”:他爱好旅游、唱歌。网上约好朋友,简单一收拾关店就出发。江南也好,大西北也中,游乐一番归来拿照片给乡亲们看,有人直言:“你这放着钱不赚,往外一趟一趟瞎跑,这不糟蹋钱吗?”小老张苦笑着对我说:“有时和这帮乡里乡亲真是无语。”我宽慰他:“各得其所,各得其乐。你这次上鸣沙山游月牙泉感觉如何?”他立马回归陶醉:“那个美呀!”

一向好脾气好态度的小老张有时也发火,让我赶上一次。那也是由于乡民看不惯他显摆:“闲时还睡个报纸,瞎耽误工夫。”小老张那天真恼了,亮开嗓门:“四个村一条街,十份二十份报纸卖不掉,丢人不丢人!”我劝他:现在有人订报,不少人上班忙。小老张不服:“不是,这都什么时候了,有人还不拿文化当回事。”我拍拍他肩膀:会好起来的,得有个过程,你瞧好吧,小老张!

# 让烟台人都喜欢上莱州菜

## 听莱州厨师孙国顺讲述源远流长的“油腻小清新”

本报记者 于涛 陈莹

随着来到烟台的外来饮食越来越多,本土传统“胶东鲁菜”反倒成了稀少品,大家都去品尝外来菜系带给我们的新鲜口感,又有谁顾得上去懂本土菜的寂寞?或许有一天我们吃腻了川菜粤菜的口味,想回过头来尝尝自己的家乡菜,却发现它的口味早已消逝在老辈人的口头传说中。

莱州菜外表挺油腻 味道小清新。 记者 于涛 摄



细沙里生长 海味更特别

幸运的是,总有那么一些胶东菜名厨们一直对传统菜系保持着骨子里的热爱。他们从小耳濡目染,对家乡菜有着比常人更深刻的感觉。“莱州人家”饭店的老板孙国顺,就对家乡菜情有独钟,并想要传承发扬下去。

在鲁菜中,胶东菜系以清淡鲜的口味占据一席之地,而胶东菜系中又细分为很多种类,除了“美食之乡”福山之外,莱州也是构成胶东菜系的重要部分。

一提到莱州菜,不少人的第一反应是莱州羊汤,可是孙国顺却不这么认为。“实际上莱州的好东西非常多,随便拿个什么东西,都可以做出道好菜来。”他认为,莱州被称为“长寿之乡”,和当地的饮食文化脱不开关系。

在莱州湾的海水下是一片细沙,所以生长在其中的海味似乎更特别一些。不同于一些满是淤泥的海底,莱州的海味肉感比较细腻,而且少有杂味,除了鲜味之外,味道更加清淡。拿“鸦片鱼”来说,莱州的鸦片鱼被称为“花片”,并且和莱州鲳鱼齐名,从老辈开始,莱州就有“春花秋鲳”之说,舌头鱼、梭鱼等其他海鲜也同样有着以上的特点。

胶东海鲜素来盛传的“生吃蟹子活吃虾”的说法,放在莱州似乎更为合适一些。著名的莱州

“桃花虾”卖价很高,除了杂味少之外,它的皮比其他地方的桃花虾更薄更脆。

在莱州还有一种特有的“醉蟹”制作方法,从小在莱州海边长大的孙国顺对这道菜记忆犹新。“每年家家都会做,方法就是用酒泡完蟹子之后,再用石头把它里面的杂质压出来,不论螃蟹是大是小都能这么做。”用这种方法做出的蟹子,保存了蟹肉最自然的鲜美和滑嫩,同时白酒也会杀死其中的细菌和寄生虫。

外表挺油腻 味道小清新

在莱州菜中,有很多做法和胶东菜不同的地方,莱州人似乎更热衷于保持菜肴的本色。孙国顺也说,莱州菜系属于胶东菜系中做法比较特殊的一种,做菜时除了油盐酱醋四种调料,其他一概不加。所以莱州菜在为海鲜去腥的时候,不是放料酒而是放醋。因此除了鲜美不油腻和更为清淡的口味之外,你还能经常从莱州菜里吃出淡淡的醋味,“能吃醋”也是孙国顺认为莱州被称为“长寿之乡”的原因。

在莱州还有一种被称为“余鱼”的做法,就是将鱼肉首先腌制一下,然后上锅煎,煎好之后再做成鱼汤。而莱州名菜“煎焖良鱼”做法也很奇特,顾名思义是将良鱼先煎后焖。但奇怪的是,做出来的鱼并没有看起来那

么油腻有嚼劲,反而带着醋的细腻口感,如果跟我吃过的鱼类中找个比较的话,味道反而更接近“西湖醋鱼”。

莱州的桃花虾非常有名,自然炸桃花虾也是一绝。此外还有莱州人喜爱的凉菜类“热合菜”,其中的肉是现炒出来的,和小菜一拌,再加上醋和芥末,不但口味说不出来的好吃,光听名字就有一种一家人坐在一起热乎乎吃个饭的感觉。

“莱州松肉”也是一道婚庆大菜,在莱州的饭桌上基本属于必需品,松肉口感偏软,虽然是裹面炸过的,但是依然没有油腻味。这样看来,莱州菜似乎都有这个特点,看起来很油,但是吃起来才会发现,原来它不是“重口味”而是“小清新”。

在孙国顺看来,由于做法、食材、火候、调料种种上的不同,造成莱州菜的口味和胶东菜是“两码事”。但事实上,已经有很多的莱州菜已经悄悄影响到了港城的饮食文化,除了之前所说的莱州羊汤之外,其实现在的巴蛸做法,也是从莱州引进的,被称为莱州巴蛸。

擅长莱州菜 拜缘分所赐

莱州菜之所以口感细腻,主要是做的时候多需要用慢火,并且得用新鲜的食材现做。在做法上比较随意,不会出现具体几勺

盐的数字化标准,全凭着做菜师傅的经验。因此就算知道了莱州菜的做法,每个人做出的口味也不尽相同。在这种情况下,孙国顺可以自豪地称自己做的是“正宗的莱州家常菜”。

孙国顺是个不简单的人物,他和莱州菜的关系可以用一句话来说,那就是“缘分啊”!本身是莱州人的他,从小就对妈妈做的饭菜有很深刻的感情,再加上对做菜方面天生的兴趣和悟性,他自己也学着做了一手好菜。1988年在济南槐荫区饮食服务公司学习的时候,恰巧指导他的老师傅也是莱州人。而当他在烟台山宾馆当厨师长之前,一开始同样是一位莱州师傅带着他。从那时候开始,他就产生了开一家家乡菜馆的想法。

“那时候苦啊,推煤,烧火,提笼屉,全是些杂活,就趁着厨房忙的时候帮把手上锅练练。一开始炒菜的时候,是两名师傅面对着炒。煤灶就正对着腿,一天忙活下来,那腿就跟烤糊了似的。”不过正是多年在厨房的经验,让他对烹饪之道有了更深的了解。

1997年,他来到名人云集的北海宾馆当餐厅经理,当技艺逐渐纯熟时,恰好在毓璜顶南街有一家店转让,孙国顺就把它盘了过来。在孙国顺的饭馆里,多的是朋友和回头客,而他的终极“野心”,就是能让烟台人都喜欢上莱州菜”。

# 一家围坐啃腿棒骨

于华

孩子放了暑假,妻子想领着孩子回一趟老家。于是我们一家三口坐上班车,拎着大包小包的礼物回了家。

老家就在海阳里店北部的半社乡村,现在的连村路一直修到了家门口,水泥路面既宽敞又平坦,跑起车子一溜烟,距县城也就是半柱香的工夫就到了,不像以前回趟家,得耗上五六柱香的时间。

岳父母看到我们一家三口回来,甚是欢喜,恰巧赶上中午饭,干脆改善改善生活吧!妻子寻思说道:“要不然咱到街上买点腿棒骨,清汤寡水炖着吃。就买那种肉少还带点筋的腿棒骨,既吃肉又不觉得腻。”我赞许地点点头。

吃午饭时,一大盆热气腾腾的棒骨端上餐桌。也许是饥困的原因,孩子的吃相跟狼似的,只见

他两手握着骨头,嘴巴跟肉筋较上了劲,咬着筋腱就想撕扯下来。我和妻子瞅着,很为孩子的牙齿担心,千万别撕断了牙根啊!

“用小刀削一削!”孩子姥爷建议道,接着给他孙子递过一把水果刀。“那哪行!刀子那么快,就为那么点肉,割了手割了嘴咋办?”他姥爷高低不同意。孩子也一脸的不情愿,在他看来,那点零碎肉还至于那么费事费力吗?看着盆里吃剩的腿棒骨上还有一些筋肉,我的老岳父不想浪费,就拿起搁置在饭桌上的那把水果刀,说道:“扔掉怪可惜的,干脆我拿把小刀剔剔肉吃掉吧!”

这时,只见妻子也找来一把水果刀,坐到饭桌旁,也很娴熟地在骨缝里剔着肉。妻子一边剔肉,一边说起她儿时的记忆。

妻子儿时的家境并不宽裕,在海阳当地,流传着“半社乡,半

亩麦子碾碗汤”,意思就是说半社乡的土地贫瘠,种种种不出好光景,种不好地的日子还能不苦?别说是碾碗面汤,就是吃顿肉也得好好精算一下。有时候,岳父会到集市上买回一点骨架回来,给全家打打牙祭。

所谓的骨架,其实就是稍微带点肉的猪骨头。炖熟的肉,用捞子捞出来,沥干汤汁,盛到饭盆里,端上饭桌。剔肉是幸福的事儿,也是件辛苦的事儿。有时候,嚼着一块肉筋,半天咬不烂,类似现在的口香糖,嚼不烂也咽不下去。

剔肉骨头的事,一转眼四十年过去了,妻子说得津津有味:“现在吃肉,还真吃不出过去的肉香味,还是那时的棒骨吃着香嘴,叫人回味啊!”

我也感叹地点点头。老岳父笑着说:“那都是些

老黄历了!咱们现在的生活好了,吃肉早不是件什么稀罕事了,咱现在半社乡家家户户的谁把割点肉当成过年的景来看?条件好了,也不能光跟过去比。过去有过去的味道,现在有现在的味道,得知足啊!”

“过去咱半社乡人出门脸上灰呛呛的,现在咱条件好了,腰板挺得溜直!”岳母续着话题,接着说道:“咱们村现在眼不光盯着那几亩地,什么赚钱干什么!养鸡养猪,瓜果桃李,蔬菜大棚什么的,真是挣钱啊!对了,还有养野猪的,到时候,咱去割点野猪肉尝尝!”

孩子一听,兴致高昂地嚷嚷道:“太好啦!俺吃着野猪肉,叫俺姥爷唱京戏大闹野猪林!”全家听了,开心地笑了。

笑声洋溢在小山村。