



“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:1865388630 投稿邮箱:qlwbnxs@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

丹桂小吃系列之三 好吃不如饺子

安家正

味觉烟台

李颜

人们常说,想要认识一座城市,那就去吃她的食物吧。味蕾会告诉你,她的酸甜苦辣,她的满身风雨,她的百世苍凉。

而我对烟台这座城市记忆的开始与结束,都是从伴随着海水涨落带起的悠悠腥潮的味道而来。

初来烟台的那个中秋,我们三五个人来到海边,每人手中一把“海瓜子”,一个钻了小孔的啤酒瓶盖,这便是记忆中第一顿“海鲜”。撬开那层薄薄的壳,放在嘴里轻轻一吸,仿佛是将整个潮湿的大海吸入口中,拥入怀里。那小小的壳下隐藏着一撮带着些许甘甜、入口即化的鲜美肉质。海的深邃、广阔与神秘或许都存在于再渺小不过的食物里,每一丝甘鲜的肉质,每一口饱满的口感都是海的馈赠。

我们观看者卷入岸边的巨大海浪,尖叫着、嬉笑着,却没有一丝害怕;沉浸在食物带来的幸福中,并不知道秋天或者更寒冷的季节已在悄悄来临。因为,我们所正在经历的,与这座城市有关的青春就在这腥潮的海水、甜美的食物里轻轻地招手,继而摇曳生姿地走来。

而四年后的一天,我在朋友家的厨房里熟练地清洗海鲜,她恰好靠在门边喝着一杯水。“以后回到内陆城市,就很难再吃到这么新鲜的海鲜了。”我低着头说。而她是继续沉默,那个时候的我们即将毕业,离开这座生活了四年的城市。

直到我被一只扇贝夹了手,惊叫着抬起头才看到彼此眼中闪烁的泪光,但却被这只不解风情的扇贝弄得大笑了很久。那一晚,我们花了好几个钟头熬了一锅浓浓的海鲜汤,又是这种鲜明易辨的海鲜所特有的味道,浓烈又不失鲜甜,腥香却不会生厌。比之于那年中秋的恬淡肉质,更多的却是浓厚的汤底带来的回味悠久。我们嘬着一碗浓汤,喋喋不休,在东方既白的时刻被一屋子温暖的汤汤水水的味道包围着,沉沉睡去。虽然并不知道明天会前往何处,但此时此刻,我们就淹没在属于这座海水之城特有的味道里。

也许总有一天,会忘记曾经到过的那些地方,遇见的诸多风景,但味蕾总会在不经意间提醒我们——我记得这个味道。

从此,带着这属于味蕾的特殊记忆,只身天涯,遥望烟雨楼台。

今天咱来讲讲大家再熟悉不过的饺子。那就从一个故事讲起吧。黄县有个老农,很神秘地问伙伴:“你知道皇帝每顿饭都吃什么?”伙伴不知,他才显摆很有学问地说:“我告诉你吧,皇帝顿顿吃饺子!”

这点烟台人与电视观众毫无二致,都喜欢拿皇帝说事儿。平民视角:贵为天子,当然应该吃最好的食品。饺子是最好的,当然就顿顿吃!是否有历史根据不得而知,但饺子是平民心中的最佳快餐,却毫无异议。

在“丹桂小吃”系列中,饺子当然是上品,但同时又十分普及。这是因为它的馅料,可以灵活多变,既可山珍海味,也可是普通百姓的当家菜,白菜萝卜,当然可以入馅,很为罕见的时令菜,春韭芹菜,自然更受欢迎,即使春季开始的荠菜,虽是野菜,但荠菜水饺也是佳肴,几乎无菜不可入馅。

难忘那盆疙瘩汤

周子元

前不久,福山一中“文革”前夕那届高中毕业同学,搞了一次小型聚会,作为他们的班主任,我也应邀参加了。会上,谈论得最多的话题就是城西南那座新校舍,大家无不为几十年来学校发生巨大变化感到欣慰和自豪,此时此刻,难免会联想起当年在旧校参与修建围墙的一些往事。

记得上世纪六十年代初期,我初来乍到,觉得那里不像个学校,倒像是在平洼地上盖起的一排排库房。它没有个像样的校门,只有两个砖砌的门垛子孤零零地立在那里,连个大门都没安,也没挂上校牌子,更谈不上传达室了。

学校四周的围墙残缺不全,到处都是小“便门”,外人可以随便出入,其环境的安全度可想而知。后来学校领导,决定发动师生利用劳动课的时间,参与修补围墙的义务劳动。

我们班分担的任务是去十几里外的楚塘砖厂,用农用独轮小车把砖运回来。这可不是个简单的活儿,推小车不仅需要充足的体力,而且要掌握一定的技巧,两臂一旦失去平衡,小车就会歪倒,这对于我这个在城市里长大的人来说,确实是个莫大的难题。

不过,作为一个班级的带头人,我不能辜负领导对我们的信任,只能尽全力去应对。我首先安排了体力较好的同学负责驾车,其余的同学辅助推车或在前面拉绳。然后,我也硬着头皮架起了小车,边干边学,和同学们一起上了路。在去砖厂的路上,推着空车还蛮轻松,可返回的时候,推着满

载着红砖的独轮小车,就很不自在了,尤其遇到上坡,那是最能考验人的体力和意志力的时候。

说起运砖路上的艰辛,大家记忆最深、感慨最多的是在葛庄口子附近的那段经历。那是我们路上经过的最大最长的山坡,当推到半坡时,大家就感到两腿有些发软,肚子里也开始咕噜了,无奈,只好停下来稍微休息一下。这当儿,忽见一个姓肖的男同学叫上另一个同学快步往路边的村子里跑去。住了不大一会儿,两个人便端着大盆和小碗慢步走了过来,大伙凑近一看,竟是一大盆热腾腾的疙瘩汤!

原来在去砖厂的路上,肖同学担心老师阻拦,便没打招呼就趁机跑回家里跟母亲商量这事,母亲听后在家中粮米不太富裕的情况下,毅然答应下来,她暂时放下手中的活儿,抓紧时间制做好,让师生们返回时,能及时地喝上碗热汤解解乏。

那时候的农家条件差,做出来的疙瘩汤显然没有现在做的味道好,可在当时那个特殊的环境里,那绝对称得上是“及时雨”、“雪中炭”,无论花多少钱也买不到。最后,我和班干部一起把碗盆送回他的家里,并对这位热心肠的好母亲表达了深深的谢意。

遗憾的是,这次聚会没有联系上肖同学,以后有机会一定要见他一面,再次表达对他的感激之情。他当时是班里的体育委员,待人热情,很有责任心,至今我还能记起他那时时露着笑容的模样。



尚在归途,也要在餐桌上为他摆一副碗筷。疯狂学大寨,要过一个革命化的春节,他那口号仍然是“干到腊月二十九,吃了饺子就动手”。“忆苦思甜”的题目也是《吃了饺子之后》,他们不能不让老百姓过年吃饺子。

是的,一顿水饺带来了整个家庭的温馨,过年的水饺是婆媳一起动手的。妯娌之间平日有再多的龃龉,这时也要通力合作,拌馅的拌馅,擀皮的擀皮,在水饺下锅的腾腾热气中变得非常融洽了。家和万事兴,饺子是润滑剂。

饺子状类元宝,意味着财源滚滚。俗话说“上马饺子下马来”,胶东人是上关东,而不是下关东,“上”字意味着开拓生活空间,是出门发财。所以,亲友远行,必以饺子饯行。待丹桂成为

鱼汤腌咸菜

娟子



秋风至,天气凉,正是腌制咸菜的季节。这烟台人啊,早就按耐不住,不约而同地忙活了起来。一大早,大姨大叔们三五成群,拉着小车,来到小市上。小市上的蔬菜可真新鲜,花样繁多,翠绿的芹菜,红艳艳的胡萝卜、嫩嫩的黄瓜,还有那一堆堆的眉豆、小青椒——这些都是腌咸菜的好原料。大姨大叔们笑呵呵和菜贩们讨价还价、争执分厘,一番唇枪舌战之后,样样数数的小菜已经把小车筐塞满。

再去买上几斤鱼汤,人还未到摊前,老远就闻到鱼汤的鲜香味。卖鱼汤的是四十多岁的孙大姐,她的鱼汤味道特别好,她人又活泛,所以,她的鱼汤摊前的顾客总是络绎不绝。那些大姨大叔们都是她的老主顾,每到秋天,便拿着瓶瓶罐罐,大老远慕名前来。说说笑笑间,孙大姐的鱼汤摊前已是热闹起来。

鱼汤腌咸菜是烟台人老辈儿就形成的习惯,打我记事起,就吃着妈妈用鱼汤腌制的咸菜。妈妈和邻居们结伴去渔业公司买鱼汤,渔业公司有几个腌咸鱼的大池子,鱼汤就在里面。早年间,冷冻条件差,打上来的鱼卖不掉,只能腌制起来,再晒成咸鱼干。鱼汤就是腌鱼腌下来的汤,以鲅鱼、鲐鱼为上品,其次是各种小杂鱼。

鱼汤买回家时是生的,需上锅烧开后,撇去浮沫,最后慢慢熬成熟鱼汤。熬好之后的鱼汤红盈盈的澄清透亮,鲜香浓郁。待凉透之后,装在干净的瓶子里,因为盐分大,鱼汤特别咸,所以存放好几年也不会变质。要想吃上好鱼汤,莫过于自己动手做了,妈妈就曾自己做过鱼汤,把吃剩下的鲅鱼、鲐鱼头,还有一些小杂鱼等,放入一个小缸里,撒上盐腌制着。过些日子,腌下来后,就可以熬制鱼汤了。自己做的鱼汤干净卫生,还经济实惠,都是些鱼的下脚料而已。

把鱼汤里放上花椒、大料、葱姜等烧开凉透之后,就可以腌制咸菜了。小时候,吃得最多的就是腌眉豆,因为院子里的那几株眉豆总是大丰收。还有



现在人们的的生活观念是清淡低盐,对腌制咸菜谈虎色变、敬而远之。可妈妈还依然割舍不下这一口,每年秋季,妈妈总忘不了用鱼汤腌制咸菜,我总是劝她少吃那些齁咸的东西,并列举一大堆吃咸菜不利于健康的理由。可妈妈总是理直气壮,并振振有词地说:“老辈人一日三餐吃咸菜,身体一个个结实得很,也很少见谁生过大病,倒是现在的人,大鱼大肉的吃着,还常常这疼那痒的。”一席话,倒说得我无言以对了。