



“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:18653588630 投稿邮箱:qlwbmxs@vip.163.com 投稿邮箱: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

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,即使春季开始的芥菜,虽是野菜,但荠菜水饺也是佳肴,几乎无菜不可入馅。

然而,烟台的水饺有自己的地标特色,那就是海味入馅——海肠子、对虾、海参,一下子就上了档次。鱼馅水饺林林总总,鲅鱼、马步鱼、甚至河豚。长岛人自豪地说:“河豚在别的地方有毒,在我们这里绝对安全!”因为这里里加工之精致、独特,确实让外地人望洋兴叹。鱼馅当然十分干净,不能有一点血污,也不能有一根鱼刺。还有一个绝活搅水。不搅进水的,又黑又硬,不堪入目,更不堪入口,搅进水的,却是又白又嫩,吃起来鲜美异常。究竟该搅进多少水?因鱼而异,也因季节而大有变化,丹桂人口口相传,积累了丰富的经验。

饺子是最典型的团圆饭,沉淀着丰厚的民俗。过年必吃饺子,谁也不能移风易俗。蒋介石搞“新生活运动”,提倡过阳历年,可春节时,家家户户都要围坐在一起,热气腾腾地吃这顿全家大团圆的饺子,即使有个游子



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“上马饺子下马面”,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

烟台码头的餐饮中心后,饺子更成为商业活动不可或缺的伴侣。谈生意成功之后话别,多是吃上一顿饺子送行,那既是对大家共同发财的期盼,又是对商业伙伴的祝福。

当然,这顿话别水饺不会在小吃摊上进行,至少也得找个店铺的雅间。于是,周边的饭馆纷纷进驻烟台,改营水饺,出现了不少名店,以擅长经营水饺而远近驰名,三合园就是其一。

饺子在鲁西北也叫“扁食”,在烟台叫“饽饽”,一个“饽”字也反映了芝罘的文化底蕴,这个字字典上读“duo”,可芝罘人读“za”,正如果不读fu,而读wu一样,是一种语言学上所谓孤岛现象。平水韵变化之际,胶东人保留了古韵,不知是不是“保守”?

难忘那盆疙疙瘩汤

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的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,作为一个班级的领头人,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子口附近的那段经历。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我的家里,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。



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、鲈鱼为上品,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、鲈鱼头,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,腌下来汤后,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



秋天储存大葱时掉下来的葱叶子,妈妈总是舍不得扔掉,挑一些稍嫩的洗净后腌制,味道真是不错。再就是冬天的大白菜帮子,白菜根等,妈妈也腌制得很美味。吃饭时,就端上一盘子,翡翠般的白菜、红红的辣椒段、黄黄的姜片,很是鲜亮惹眼,一看就有食欲。夹一筷子放到嘴里,鲜香爽口,那种味道至今难忘。鱼汤腌咸菜味道独特,上了岁数的老烟台人都好这一口,无论是吃面条、饺子,或是喝稀饭,端上一小碟,顿时胃口大开,增添食欲。

鱼汤不仅仅用来腌制咸菜,还可以做调料,烟台传统小吃烟子,就离不开鱼汤调味,少了它,就缺少那种独特的味道。调制涮羊肉调料时,也离不开鱼汤。还有,炒菜拌菜时,不妨淋上几滴鱼汤,味道立马就提了上来。弟弟远在北京,每年回家,顿顿饭离不开鱼汤腌制的咸菜,说在北京吃过各种经典名吃,但总觉得不够酣畅淋漓,因为没有家乡的小咸菜做“就头”,即使面对满桌的珍馐美味,也觉得索然无味。缺少了那一款款爽口的小咸菜,就似乎觉得餐桌上少了点什么,所以弟弟临走总忘不了捎上几瓶,说带回北京吃个稀罕。

现在人们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。