

冬日美食海蛎子



刘烟生

烟台海边人家有句俗语:“雪花飘飘飞,蛎子顶壳肥”。从立冬到来年二月,是海蛎子最鲜肥的季节,也是烟台人大饱口福的日子。

那时家住海边,谁家没有三个拐篓,两副蛎钩子,每逢退潮,父老乡亲冒着凛冽的寒风,都到海边的礁石上用蛎钩子刨取海蛎子。那蛎钩子就像啄木鸟细长而又尖锐的喙,朝着海蛎子和礁石的结合点一啄,就把海蛎子从礁石揭了下来,随手丢进拐篓里。一个潮汐下来,一个人少则弄个三五十斤,多则弄个七八十斤带壳的海蛎子。

打回来的海蛎子外表很寒碜,就像一块块不规则的石头,用专用的汤匙大小的小铁铲,在蛎子壳的缝隙间一撬,上下海蛎子壳即刻分开,白瓷般的内壳上酣睡着白白嫩嫩的海蛎子肉。再用蛎子铲一铲,随着“啪”的一声清脆,把海蛎子肉连浆带汁甩进已经备好的瓷盆里。

海蛎子肉食用方法很多,可制作多种菜品。蛎子不用刀工,油炸、热炒、凉拌、清余皆可。冬日,烟台人家变做法儿吃海蛎子,包饺子、蒸包子、炸蛎黄、清余蛎子汤、吃海蛎子打卤面等。家中来客,一时半晌凑不齐饭菜,在滚沸的蛎子汤中下几绺面条即成。大瓷碗里盛上半碗面条,上面盖着肥嫩白胖、颤颤巍巍的海蛎子肉,看起来饱满丰盈,吃起来鲜美无比,也不算怠慢客人。

清余海蛎子鲜嫩爽口,经济实惠,操作简单,是烟台人待客的首选。将海蛎子用开水焯个八成熟,用笊篱捞出,盛在大瓷碗里,放入切好的葱花、香菜梗,淋上几滴香油。然后,把蛎子汁和清水一起在锅里烧开,冲进碗里即可。在宴席即将结束时,喝几口清余海蛎子汤,解腻、醒酒、清脑。

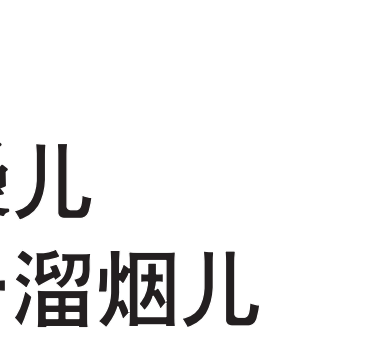
萝卜丝海蛎子包子更是烟台人的特色面食。把萝卜丝在开水焯两三遍,剁碎。加油、盐、面酱,调好口味后,最后加

入海蛎子拌匀。有韭菜的话,再加入新鲜韭菜末。发面包子需在面粉里掺入适量酵母,用湿布盖住,饧四十分钟左右。待面剂子发酵开了,再添加面粉揉揪均匀,揪成小孩拳头大的面剂子,用小擀面杖擀成圆月般的面皮,中间搁置菜馅后,将面皮相对捏合,一个饱饱满满的包子就诞生了。手巧的家庭主妇在包合包子皮时,用拇指和食指沿着结合部缝隙一左一右对称相叠捏合,打褶出美丽的麦穗图案。俗话说“包子好不在褶上”。指的就是这种“褶”,意思是只要包子口感滋味好,有褶与没褶并不重要。烟台人通常用此俗语比喻:只要内容丰满实诚,外观形式的漂亮华丽倒是其次。蒸熟的包子,要待三五分钟才能揭锅。否则,包子骤遇冷空气产生冷凝水表皮收缩变形,影响美观。

刚出锅的包子皮儿蓬松暄软,一按一个窝,松开手立马恢复原状,就像一块海绵;咬一口包子细品,萝卜丝蕴含的田野清香,海蛎子透出的大海的咸鲜,顿时陶醉了你的味蕾,让你欲罢不能,直吃个肚子滚圆方心满意足。烫面包子需把适量开水倒入盛在盆里的面粉中,用筷子搅拌成雪花状,待凉透后揉成面团,其他操作方法与发面包子基本相同。出锅的烫面包子皮薄馅多,透过光滑的包子皮几乎就能窥视到菜馅,咬一口包子,要先吸吮菜馅里面的汤汁,否则会汁水随手流淌。

烟台人家还有个风俗,生小孩坐月子的女人,除了食用鸡蛋和小米粥,还要喝上一个月的蛎子羹,取其“利子”谐音。据说滋养母亲的身子,下奶,孩子自然就健康。蛎子既含有动物性蛋白,又含有丰富的碘和植物性胆固醇和甘油乙醚等,食用可以有效地降低人体血清胆固醇,延年益寿,看来这种风俗是有其道理的。

海蛎子烤着吃,味道也不错。炭烤海蛎子肉质肥嫩多汁,蘸着姜末、味极鲜酱油、白醋调好的佐料,原汁原味,鲜美可口,是街头烧烤大排档的绝妙美味。



送粪赶牲口,拥军支前。特别是男人在外出门的,妇女连耕耪地都干,推小车那是轻快的。

推小车我记忆最深的,是1959年大炼钢铁修王屋水库的时候,我们一中高七级的同学,接受了一项任务,从城东向龙口港运小麦,一麻袋200斤,一小车3麻袋,左右各一袋,后面一袋,男同学推,女同学拉,要求时间紧,一定要完成任务。从黄城到龙口按当时的计程标准是50里,又加上城东数里。领导一动员,我们的劲儿就来了,一上襁,推起小车一溜儿小跑,劲儿可足了。差不多到中村,饭也消化了,劲儿也使完了,开始男女同学交换了。这一交换,女同学才知道推车的只要把握平衡就行了,拉车的才真出力。

夜幕降临了,又饿又渴又累又瞌睡,两个人互相体谅互相照顾,交换得更频了,推车的可以闭着眼睡着,拉的不能懈怠。老师一看不行了,一声令下,就地休息。同学们马上就倒地倒下,呼呼地睡着了。等叫醒前进时,一看,男同学女同学睡在一起,头脚交错,谁顾得那些。

有了这次推小车的经历,以后其他的活,都是小菜一碟了。

教室的记忆

杨黎明

我的老家是莱州市三山岛街道北杨村,是靠近渤海岸畔的一个小村庄。上世纪50年代初期,正值新中国成立不久,各个行业百废待兴。当我上小学的时候,又正值三年自然灾害时期,生活和学习的艰难可想而知。正因如此,我对所经历过的六年小学时光的印象是较为深刻的。

当时我国的小学教育正在逐步普及,但并不是每一个村庄都有学校,有的村里只能设一个教室,不同年级的学生在一起分别授课。那时村里因为教师少,没经费,所以按着排好的顺序排队,让老师到学生家里去吃。而每家轮到排队时,都会尽量让老师吃得好一点。

我当时就是在自己村里的教室读了一二年级后,又到邻村徐家村,当时叫徐家完小继续学习直到六年级。

记得当时的教室是非常简陋的,七高八低的桌子、凳子全部都是我们学生搭着伙从家里带去的。墙上的黑板是用石灰抹好,用墨墨染出来的,老师用粉笔写字都写不清楚。教室是民房改造的,窗户的木栅上糊着白纸。用毛头纸糊窗,虽不太白但却有韧性,糊好的窗既耐潮又抗晒,经久而保暖。但有时用一些普通的白纸糊窗却经常破裂,风一吹呼呼作响,尤其冬天,雪花都能吹进教室里来。

那时的教室夏天没风扇,冬天没有暖气,在教室前面生一个小铁炉子取暖,同学们从自己家里拿来木材和煤块。学校也经常组织学生进行勤工俭学,增加一些办学经费,用于买煤和改善教学条件。

同学们用的本子有的是用二板纸,更多的是用包装纸来装订的。那时不像现在有装订机,大部分是由学生的父母用麻绳或棉线缝订起来的,也有学生自己订起来的,因此样式多异,很不统一。学生每人都有一块黑色的小石板,平时为节约纸张,都是用石笔或滑石块在小石板上练字、演算,只有在完成老师布置作业题时才用订好的本子。

学生们用的铅笔头儿都不舍得扔掉。有的学生买不了铅笔,买来铅芯用

纸卷紧了当笔用。后来同学们逐渐开始有了钢笔,但更多的学生还是用的蘸水笔。有的蘸水笔是从供销社买来的,很珍贵;有的笔杆儿则是学生自己用木棍削好,前面开个口儿,插上笔头做成的。当时所用的墨水是蓝色的,很难买到成瓶的好墨水,是买来墨水片用水泡化出来的,所以在纸上写出来的字有深有浅,很不好看。

我母亲担任学校教师,所以我上学的条件较为优越一些。当时在教室里用着父亲给我的钢笔写字时,同学们都很羡慕,自己也颇感自豪。当时因为我上学,在家里成为重点照顾对象,家里人吃野菜,而我上学带饭吃,慈祥的祖母总是把家里仅有的玉米饼子装进我的书包,至今使我难以忘怀这种长辈的亲情与温暖。

后来,我又在文化大革命中度过了小学六年级和一年村办联中的学业,那段时间教室中的学习生活更是单调,没有系统的教材和课本。教室的环境和条件也是很差,没有教学设施和仪器设备,学习仅是老师讲学生听,学习成绩很难提高也难以巩固。

当我参加工作了以后才知道,我们这里的办学条件尽管不高,学生们学习生活较为艰难,但比西部、比山区要好得多,我们这些孩子也比他们幸运得多。那里孩子上学真的是:屋里有个土台子,土台后面有个土孩子。就是这样简陋低矮的破屋教室里,高年级和低年级交替上课,但仍有一些家里困难和边远小村的孩子上不了学。

教室,是学生学习成长的重要场所,不仅是长身体,更重要的是学文化、练技能、增德智、强素质的平台与载体。现代教育对教室的要求,既突出以人为本的理念,对采光、保暖、通风、防火、防盗、防震、防灾要达到标准,对学生坐姿、视力、进出便利等都要合乎要求,使现代教室都完成了硬件设施的改造,具备了较为完善的条件。更重视和突出了软件即教育方式与效果的改进和提升,进一步发挥和彰显了教室的功能与内涵。想想以前的教室,看看现在孩子们的学习环境,心里感到由衷的安慰。

鞋拔子

高正贤

记得赵本山有个小品,叫《昨天 今天 明天》,里面提到了“鞋拔子脸”和“猪腰子脸”,后来在一次重播的时候妻子问我啥是鞋拔子,我说咱们家里就有,你就是太不理会事了。

老辈子都穿纳千层底帮子鞋,那鞋底和鞋帮里面的衬子是用白面打成浆,然后把碎布用浆浆成“背子”,裁好了来纳。背子最大的特点是坚挺,刚做出来的鞋子很有型,可是也有弱点就是遇水以后就缩水了。开始做的鞋子很跟脚很好穿,时间一长鞋子一脏,用水一刷就堆了,尤其是后脚跟就软不拉塌的,不好穿不跟脚。所以为了跟脚,做鞋的时候那鞋子的“副口”就做得小点,这样穿起来就麻烦了,于是就用到鞋拔子,确实给穿鞋



带来不少方便。

鞋拔子大多是铜质的,也有牛角制的,一般都用绳子拴着,挂在炕边的门框上,随用随取。这鞋拔子跟烟袋锅一样,也是有字号的,我有两枚的字号分别是“天津吴记”和“天津立顺成”,我觉得这“天津立顺成”的字号用在鞋拔子上是最贴切最喜兴的了,大伙咂摸咂摸这三字的滋味。

黄县大脚嫚儿 推起小车一溜烟儿

吕富苓

拿从地里往家搬麦子说,七十年前,往家里背麦捆的,用扁担抬的,用担仗挑的;有养牲口的,在耕型地之余往家驮庄稼;也有用小推车的,全是木头做的,直到解放后,才见胶轮的。那时,谁家有辆胶轮的小推车,就像现在有了宝马奔驰一样。

黄县北部是平原,水运有龙口港,陆运有烟潍公路,交通的发达促进了思想和经济的发达,大约从上世纪三十年代,女孩就不再缠足,已缠足的也解放了,这就出现了大脚嫚。解放后,有一首歌:“旧社会,好比是黑窟窿咚的枯井万丈深,井底下压着咱老百姓,妇女在最底层。”最初的“大脚嫚”是嘲笑脚大的女孩不俊,不守礼教,会找不到婆家。

随着共产党八路军势力的扩大,人们思想的解放,“大脚嫚”成了褒义词,成了能生产会劳动的妇女形象。“黄县大脚嫚儿,推起小车一溜烟儿”就是解放前后对黄县妇女的赞美。

打我记事起,家乡是革命根据地,妇女就上坡干活,挽轱辘浇地,种收庄稼,

果香源创

祥府果香健康白酒

中国果香白酒领航者

吃海鲜 喝祥府 健康好口福

祥府家酒 祥府御酒 祥府帅酒 一品祥府

吉斯集团 健康产业兴 吉斯中国梦

地址：烟台市牟平区师范路426号 业务电话：4237199