



“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: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

割舍不断的地瓜情

周子元

地瓜又称红薯、甘薯,盛产于胶东地区,曾长期占据着农家餐桌上的主食位置。这些年虽然已逐渐被米面所取代,可仍然被城乡许多人特别是中老年人所喜爱,不只是因为它的口味甘甜,更看重它的保健功能。

我的地瓜情结由来已久。记得在我童年时代,就经常去西沙旺那里的亲戚家拿回一些自产的鲜地瓜,母亲煮上一锅,全家人饱餐一顿。从那以后,我便跟地瓜有了缘。后来,在那生活困难的年代里,粮食实行计划供应,有限的定量满足不了我的饮食需求,不得不从集市上买点地瓜之类的低档粮食作为补充。当时听说地瓜容易储存,即使伏天也不招

虫,所以就托人买了一些存放了一口大瓷缸里,家里有了粮,心里就踏实多了。那时,老伴特地为我开了个小灶,粗粮细做,粗细搭配,变换着花样进行制作,或蒸锅馒头,或烙成面饼,或手擀切条做成地瓜面汤喝,总之力求让我吃得饱些,还能吃得可口些。地瓜、地瓜干、地瓜面帮我顺利地度过了那些最为困难的年月。

地瓜在粮食品类中虽然上不了什么档次,而它的制作方法却多种多样,可以生食,可以将其放在锅里熟吃,也可以将其切成片晒干后再食用,还可以放在炉里烘烤,这种“烤地瓜”,在街头上卖的虽然价格不菲,却仍然有不少人光顾,我就是他们的常客,买下一个,热乎乎的,边走边吃,别有风味。

我最看好的作法是,把晒干的生地瓜干磨成面粉,用来做成面条吃。经常吃也不厌,多年来,最让我食用后久久不忘其味的是,在平平亲家母家里吃的那顿纯正地瓜面条,确实让我吃出了正宗味。那是前年春节,我和老伴俩去亲家那里做客,亲家母知道我好吃这一口,便亲自动手制作。只见她在一盆地瓜面里加上适量的水调和均匀,软硬适中而稍偏硬,说这样耐煮也好吃,调好的面一小块一小块的,摆放在面板上,再在大锅里放上一个中间有个大方孔的锅梁。接着便拿起一块面团,在一个带有一个个小圆孔的搓板上,不断地往下搓,于是一根根面条便落进了锅里。搓完之后把面条拿出来放在草子上,准备下锅开煮。煮熟后捞上来过水,

浇上卤后,吃进嘴里立刻觉得鲜美爽口,跟往日吃的那些味道就是不一样,据说这种专用的搓板在集市上不容易买到,需找人手工制作。

现在在乡间集市和城市农贸市场,也能买到手擀刀切或机器轧的地瓜面条,但里面搀和白面较多,做法又老套,很难吃出农家搓出来的那个纯地瓜面的味儿来。

在我家,地瓜类食品从未中断过,每年秋后都会从市场上选购一些品类较好的鲜地瓜存放着,有时煮着吃,有时擦成丝,切成块熬稀饭喝。闲暇时还会用自家的小烤箱烤着吃,香喷喷的,全家人都爱吃,老伴还经常去集市上买回些地瓜面,自己动手轧,或吃开卤面,或者喝面汤,各有各的味儿。

难忘咸菜缸



张功基

在蓬莱乡间,过去曾有“能忘爹和娘,不忘咸菜缸”的俗语,这句俗语的另一个版本是“管什么(指任何东西)都忘,也忘不了咸菜缸”。由此可见,咸菜缸在蓬莱乡间农家老少心目中的地位。

老辈子年间的旧事姑且不提,就以新中国成立后至改革开放前的30年而言,蓬莱乡间家家户户的院子里都有一口咸菜缸,而且无一例外都是大口缸。咸菜缸在不少村子还被称作“麸酱缸”,这是因为缸内的腌渍水里除了大茬盐以外,还有秋末冬初熬“清酱”(酱油)时过滤出来的麸子和豆瓣。

用咸菜缸腌咸菜,一般是春夏之交腌桔白菜,到了秋后腌萝卜、白菜帮子和芥菜疙瘩,这几种菜是咸菜缸里的“常客”。而黄瓜和辣椒价格贵,属于“好菜”,所以轻易不进咸菜缸。那时咸菜缸里腌的咸菜,最大特点就是“齁咸齁咸”(特别咸)。但谁也别小瞧那时咸菜缸里的咸菜,它们可是农家老少春夏秋冬一天三顿饭离不开的“主角”,而且这一主角的地位在乡间30多年来一直是“雷打不动”。我们这茬人都忘不了,那时农家除了过年过节和来人来客,平日里极少炒炒菜,更难见荤腥,秋冬时节即便改善生活吃顿炒菜,也无非是熬白菜、炖萝卜罢了,但咸菜却不分严寒酷暑地坚守在炕头饭桌上,经岁月的积淀,便成了农家老少味觉上辈辈相传的一种独特滋味儿。

按通常吃法,咸菜熟食要比生吃好得多,但那时候农家舍不得花生油,一年四季皆以生吃为主。如果将“片片”(玉米面饼子)、煮地瓜时,用俗称的“得婆碗”(音,当时乡间最常见的一种泥制碗)将咸菜加点儿花生油熥熟,无疑是难得的珍馐美味。我们这茬人都记得当时的咸菜有两种吃法最可口:一是头年秋后腌的萝卜经过一冬的浸渍,来年开春时节从咸菜缸里捞出来晒干蒸熟以后蘸着蒜泥吃,那暗红的色泽和咸香的味道,实在是下饭的好“就头”;二是秋后冬初熬酱油时顺手煮的“清酱菜”——这可谓之农家的一道经典咸菜,至今乡间仍有不少的人家愿意吃这一口。清酱菜由姜、黄豆、花生、海带、香菜、大葱、萝卜等组成,在缺肉少鱼的年代,无疑是农家老少心目中最高贵、最好吃的咸菜,既可下酒,亦能下饭。然而清酱菜好吃,饭吃得自然也就多,在那粮食并不充足的年月里,家庭主妇们便常有“粮缸见底”之忧虑,惟恐有一天吃了上顿而没有了下顿。

现在乡间农家的咸菜缸尚有,但却早已瘦身为小口缸或坛子,平日里随着季节腌一点儿时令新鲜蔬菜,隔三差五地吃上几口,多是油腻吃腻了“换换口味”、“尝个清淡”,或那些上了岁数的人怀旧,割舍不掉咸菜缸的老味道。

三仙胡同的鸡蛋灌饼



刘岩

南洪街的小吃最多,主要就集中在三仙胡同。三仙胡同在南大街购物中心的东门,往北穿过这条胡同就是南洪街。这条小胡同不到200米长,宽也就三四米,却集中了二三十家小吃摊,烤鱿鱼、烤面筋、杂粮煎饼、麻辣烫等等多得是,一年四季,无论寒暑都是人来人往,摩肩接踵,尤其到了中午和傍晚时分,胡同两侧的小吃摊热闹非常,人声鼎沸,烟火缭绕,真有点儿应了它名字里的“仙”字!

近几年,三仙胡同经过整治,把原来凌乱的小吃摊统一给修饰成了一个个小门楼,黄色的瓦,红色的墙,镂空的窗棂,一溜小门楼排开,乍一看去,就像到了皇城根儿。据说,租这么个小门楼价格不菲,但是租者若鹜,可见这条胡同的小吃还是极有吸引力的。

印象最深的是一家鸡蛋灌饼的小店。

小店是一对30岁左右的小夫妻开的,常常两个人一起忙活,妻子为主,干净利落,丈夫负责收钱,装袋,配合得相当默契。

爱看女掌柜麻利的操作,简直就是一场才艺展示。抓起一小块揉好的面团,三两下用擀面杖擀成四方,把四四方方的平底煎锅上洒上油,把面饼放到煎锅上,面饼“滋滋”冒着热气,这时她一只手抓起一个鸡蛋,打碎,倒在小碗里,用筷子打散、搅匀。不一会儿面饼中间就会鼓起一个薄得透明的气泡,在气泡鼓起的霎那,用筷子挑开气泡,一股白气冲出来,她就把搅好的蛋液倒进气泡里,然后再翻几个个,面饼两面都黄灿灿的时候,取出放在旁边的案板上,抹上酱,放上火腿、生菜,撒上辣椒面,然后轻轻卷起来,装袋,一包香喷喷的鸡蛋灌饼就热乎乎地送到手上了。

小夫妻门前总是挤着很多人,很多人着急得不

行,吵架、拌嘴时有发生,但是小夫妻却从来不应付差事,依次将每一道工序都完美地进行下去。面饼鼓起气泡是要等几分钟的,而且和面饼时油加得不到好处,面饼擀得厚薄不适,气泡根本就鼓不起来。前些年在三站兴业路上吃鸡蛋灌饼,拥挤异常,小伙子着急,手脚麻利得像变魔术,两下就擀开面饼,劲道的面饼经常是缩得老厚,根本就不等什么气泡,直接把鸡蛋打在面饼上,然后,翻个个,鸡蛋就贴在了面饼上,朋友笑称:这应该叫鸡蛋贴饼吧?这里虽比不得三站那样拥挤,但是多卖几个总是好的,这个小门楼还要付租金呢,但是很赞赏这位女掌柜的认真和一丝不苟,也许就因此,她的摊位总是最挤的几个之一吧。

很欣赏这些认认真真、尽心尽力做小吃的人,小吃虽小,但也是门生意,心意所到,换的是人心,用心去做总会有回报。