



“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:xingzouyantai@126.com 行走烟台QQ群号:227321056
 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

【趣吃琐忆】

庄户趣吃瓜渍包子

田长尧

瓜渍包子,皮是发面,即发酵的白面,馅的主要食材是瓜渍,配有韭菜、五花肉,以及油、葱、姜、酱。酱是面酱,放入馅中,十分提味,且能幻化出一种特殊的美味。”瓜渍”是老黄县人的方言,就是腌制的咸萝卜,当然是腌渍法之后,切开红润剔透,食之清脆爽口。用瓜渍做包子馅,必须提前把瓜渍洗净擦成丝,放在水中浸泡,并换几次清水,直至咸淡相宜为止,捞出将水挤净,剥成碎末,拌上肉、韭菜、油、酱、葱、姜,不加盐,搅拌均匀为包子馅。取适量

《趣吃琐忆》是作者将老黄县一系列独特的情趣吃法搜集整理,以旧时的庄户人家趣吃为主体,兼顾近百年一些通俗趣吃,容趣吃的做法、特色、药用价值、由来、民间传说于一体,且有浓重的乡土情调,特辟专栏,以飨读者。

馅放进包子皮里,指尖轻捏面皮,将边全部捏成麦穗状,停15分钟装锅,点火蒸熟,一个个白白胖胖的麦穗瓜渍包呈现在你面前。食之不腻不咸,瓜渍的特有纯香美妙诱人,可谓老黄县庄户人家一大趣吃。

有人会问,包子馅为什么不用新鲜蔬菜,偏选咸萝卜呢?相传,很久很久以前的一

个春天,老黄县遇上大旱,民不聊生,草根树皮都很难找。这家的老太太过生日,按老黄县的习俗过生日要吃包子,孝顺儿媳把婆家娘家的面缸搜了个底朝天,好容易凑集点白面,可没有包子馅,青黄不接,野菜、树叶还没长出,聪明的媳妇想到了咸菜缸里的瓜渍。于是捞出几个,切丝浸

泡走咸味,给婆婆做了一锅瓜渍包子。公公婆婆夸包子好吃,夸媳妇贤惠。第二年婆婆过生日,儿媳又在包子馅里加了些五花肉和韭菜,包子味道更美更香。公公让儿子把瓜渍包子送给儿的丈人、姑姑、姨姨,众人吃后异口同声夸包子好吃,也学者包瓜渍包子,慢慢地一传十,十传百,此后,瓜渍包子成了老黄县庄户人家的一大趣吃,每年春天,庄户人家都要包几次瓜渍包子,以饱口福。正是:瓜渍包子生妙趣,黄县庄户独一吃,春暖花开舌尖香,美食孝德融一体。



唐颖中

硕大的雪梨,削去皮,绵白香甜,装在玻璃瓶子里成了雪梨罐头,记忆里的雪梨罐头留有些许的温馨。十三四岁时,母亲见我嘴角上火渍破了,便给我买来一瓶烟台产的雪梨罐头。那时家境贫得很,能够享用梨罐降“火”,着实是奢侈。撬开铁皮罐盖,瞅着细腻玉白的除去梨核梨皮的梨肉,仿佛这罐梨是无与伦比的香甜果珍,夹一块梨给母亲吃,母亲推让着:“你上火,吃一整罐才有效呢,梨也是不能分着吃的哟!”我懂得母亲是舍不得尝。后来,当我上火,嘴角又渍破了,我忍见母亲连一双袜子也舍不得买,还是给我买了雪梨罐头下火,便对母亲说:“我不喜欢吃梨子罐头,吃了肚子就疼。”

二十二三岁时,我进机关单位工作了,第一年的夏天,办公室通知我去领防暑物品,心想肯定是一些人丹、清凉油什么的,但到办公室一看,竟是每人一箱烟台雪梨罐头,我立马感觉:工作真好,月月有工资,夏天还有防暑食品。我将梨子罐头拎回了家,母亲见我拎回单位发的这么多梨子罐头,便意味深长地对我说:“颖儿,要对得起这梨子罐头呀……”我懂得母亲是在提示我珍惜来之不易地工作。我脚踏实地勤奋工作,几年之后,我进步很快,便入了党,做起了秘书工作。

二十五六岁时,我恋爱了。不小心患感冒咳嗽,她便买来烟台雪梨罐头送到我的宿舍,然后连同瓶子放置脸盆里,倒进开水慢慢加热,再将罐中的梨肉夹入一只白瓷碗里,我吃着香酥的梨块,喝着甜润的梨水,感觉有爱真好!夹一块梨肉给她,她用手一挡嫣然一笑:“梨是不能分着吃的呀。”霎时,我好像听到母亲在说似的,同时,我懂得她的意思。后来,每当我上火了,她便买来梨罐,我则喜欢凝眸她那纤纤的手指,专注的神态将那玉白的梨肉轻轻地夹进白瓷碗里。在那个物质匮乏的年代里,它“装”着我些许封存已久的美好记忆。

【小品文】

微笑就是阳光

刘吉训

邻居张先生因工作压力过大,每天回家都阴沉着脸,老婆孩子都要看他的脸色行事,整天小心翼翼的,很不快活,家里始终沉闷不堪。一天,他坐电梯时迎面遇见一个小孩子,小孩子笑着说“爷爷好!”他不禁一惊,心想:爷爷?自己真的有那么老吗?回到家,他急切地请教妻子,妻子建议:在自家门口装一面镜子吧,每天上、下班时照照,让脸上挂满微笑再进家。他照办了,一段时间后,他感觉到心态不错,面貌看上去也年轻了许多,工作也不像原来那么糟糕,家里更是温暖舒适。这时,他才恍然大悟:原来微笑是可以解压的呀!

生活的亮色是靠自己涂抹的,而微笑便是拿在自己手中的画笔。

【胶东美食】

萝卜酱菜

徐爱清

萝卜酱菜是胶东地区有名的酱咸菜。萝卜酱菜的主要原料是北方的白萝卜和青萝卜或青萝卜,也叫大萝卜。

“冬吃萝卜”,是北方老百姓家喻户晓的一句话,也是一句胶东老百姓流传甚广的营养口号,而萝卜主要的用途是腌制咸菜。待秋天收获后,老百姓便将它切成段状或者条状,再用清水洗净,撒上粗盐,装入缸内,装上盖子,置放在院中的角落里。半个月内,每天倒一次缸,据行家说是防止缸内积积白渍。再一个月后,便可取之食用。食用方法,不外乎从缸内捞出洗净,切丝或者条状,即可端上饭桌食用。讲究些人家,拌之酱油、葱醋之类佐料之后食用。再讲究些的,再调些香油之类。这种腌制的传统做法,在我们老家莱阳,据说已百几百年的历史。有人编制的一首顺口溜,至今流传:

萝卜萝卜很平常,
北方遍地都生长。
物美价廉多收购,
保鲜简易耐储藏;
萝卜洗净切开晾,
花椒大料入适量;
酱油与之拌均匀,
装入缸中晒太阳;
如此之后三十日,
酱菜出缸满院香!

我小的时候,萝卜酱菜是家里一年中的主菜。每年秋后生产队分了萝卜之后,母亲便会把长得粗细均匀的萝卜拣出来窖在地里,用着生吃或者过年时包饺子时的馅,剩下的全部洗净入缸腌制咸菜。那时候,我们家兄弟姐妹多,条件不好,除了倒点酱油、醋,花椒、茴香、香油、大姜之类的佐料,母亲是舍不得用的。即使这样,我们就着萝卜咸菜吃玉米饼子,还是觉着香脆可口。后来,随着人们生活水平的提高,餐桌上鱼肉、青菜样样都有,萝卜酱菜不再是主菜。老百姓不再用大缸腌制,只是习惯地在小坛小、小桶腌制一些,再加上料酒、味极鲜之类的新调料,味道变得更加鲜美了。不少人食用,也是为了增加食欲。今年春节回家过年,母亲告诉我,现在好多村民利用萝卜酱菜的名声,办起了酱菜加工厂,过去不起眼的咸菜,如今端上了城里人的餐桌。



抬阁飞天。 孙启华 摄

【老故事】

老烟台戏院过年真热闹



毛贤君

上世纪三十年代初至1938年2月,日军侵占烟台前,正是老烟台京剧演出鼎盛时期,丹桂戏院(现址在天天渔港北侧十字路口西北角商业楼)、光陆戏院(在丹桂戏院西南约十几米远,解放后叫大众剧场,

1969年因年久失修,停止使用。约在上世纪90年代中期拆除)常年有戏班演出,每年阴历腊月二十六至二十八,戏班都有“封箱”的规矩。

封箱意即今年不唱了,明年再唱。腊月二十八这天晚上的演出,演员全部大反串。如唱花脸的反串旦角,小生唱老旦。戏演完了,

观众看全体演员登台扮演二十八宿,托塔李天王、文财神赵公明,不唱光跳。有的演员在剧场里贴烧钱纸,供奉京剧祖师爷——唐明皇。然后,全体演员都扮上财神,由“坐宗”也叫“戏包”,即一个什么戏都懂的人,手提一只活鸡上台,把头剃下来,满台转,

鸡血也一滴一滴地往下滴,“封箱”遂表示结束。这个风俗一直延续到1946年春节。

大年初一,丹桂戏院和光陆戏院更热闹。上午七点半开始,观众都去打财神。当然,最高兴的是钻头觅缝,惦着脚尖的大皮小子们。这是他们掰着指头数日子盼星星盼月亮,才盼来的盛大节日。戏院敞开门,不收门票。由挂头牌的老生和武生,分别扮演文武财神。锣鼓声中,观众争先恐后地涌上台前,用铜钱打舞台上的财神,打上就寓意一年诸事顺遂,财源滚滚。铜钱掉到地上,孩子们就去抢。约进行一小时,戏院的工作人员就清场。有票的观众便可坐下来看戏。往往上午、下午晚上一天三场戏。从正月初一演到正月初五,上演京剧多是《龙凤呈祥》、《双姣夺缘》等寓意吉祥的戏。