

鱼面汤



杨晓奕

老辈子守着海沿,没喝过鱼汤(此鱼汤是鲜鱼汤,不是腌咸菜的咸鱼汤)的人少,没喝过鱼面汤的也少。

听母亲说,在海上劳作捕鱼的渔民,把打捞上来的鲜鱼,除去内脏在海水里洗干净,不用什么作料,只加些海水就煮成一锅原汁原味的鱼汤,据说是味道异常鲜美。

现在做鱼汤很讲究,注意配料和调味品的搭配。做鱼汤最好是加吉鱼和黑鱼。前几天,表弟随渔船去垂钓,钓上了四条巴掌大小的加吉鱼。碰巧我买了块豆腐,做鱼汤的全部食材就偶然得了。除了经典的美味在唇齿间回味,我也学会了如何做鱼汤。过程是这样:把肥肉切成薄片在锅里煎,目的是增加汤的香味和蛋白质。把鱼刮鳞去内脏,打上花刀,也放进锅里煎,反正两面一格,加葱姜和花椒皮爆锅,添上事先准备好的开水,加料酒和少许糖,都是解鱼腥味。豆腐切块,用开水焯一焯,去掉豆腥味。俗话说“千炖豆腐万炖鱼”,意思就是说炖豆腐和炖鱼都得时间长一些。鱼和豆腐在锅中翻滚,汤汁慢慢变得乳白透亮。最后再放盐,这样鱼肉鲜嫩,提前放盐,肉质会变老。好出锅加上醋和胡椒粉调味,撒上葱末和香菜末。一碗鲜美异常的鱼汤就烹制好了。

学会做鱼汤,做鱼面汤就简单了。鱼面汤不是鱼卤面,是和鲜鱼一锅下出来的面条,是海边渔家常吃的面食。前提是鱼必须是新鲜的,不论大小都可以做。鲜鱼拾掇干净了,在锅里用油轻轻煎一煎,葱姜爆锅,把白菜切成细条,倒上水烧开,鱼肉和鱼骨就分离开了。把鱼头和大刺挑出来,下进擀好的面条,熟了加上葱末和香菜末。鱼面汤好做,但吃起来不是每个人都能耐下性子来。鱼面汤有些细小的刺不能拣出来。所以吃的时候要格外小心。性子急的人弄不好鱼刺就卡在嗓子里,吞不下去,吐不出来。会吃的人,一边喝着面汤,一边刺就吐出来了。

过去,平常百姓家中没有驶船的人,都是适宜垂钓的时节,才能尝尝鲜。想起外公耄耋之年,依然坐船出海钓鱼,喜滋滋地提着一网兜鱼满载而归,一家人都欢腾起来。过一会儿,家里的厨房就飘满了鱼香。

烧焗柱



王新奉

昔日的海莱山区土地瘠薄,小麦产量很低,所以在当地农村白面是非常金贵的。除了过年过节,人来客去吃点白面饭食外,普通家庭,平日里一般是很少吃的。但是,对刚摘奶(断奶)的小孩子及小病号,还是可以特殊照顾的。但因条件所限,这种照顾也常常是有限的。只能根据具体情况,临时用白面为他们做点简单、易行的小食品。

烧焗柱,就是其中常做的一种。做法是:用白面和成比做饺子皮稍硬些的面团,反复揉搓后,搓成黄瓜大小的面剂子。

做好的面剂子,埋在锅头(灶膛)里尚有余火的灰烬里煨熟。煨熟的焗柱外面形成一层半厘米厚、焦黄色的硬嘎巴,吃起来又脆又香;里面的焗柱瓤则软软的、散发着熟麦面的特有香气,十分诱人。若是再能就着个炒花生吃,那真是唇齿生香,舌尖上的快乐就甭提了。

若为了香脆的嘎巴多一些,面剂子可以搓成稍细一点的两股或三股,编成麻花状,烧熟后,吃起来就更加脆香;也可以做成环状,名为脚圈,烧熟后,小孩子们还可以先把玩一会儿再吃。

焗柱主要是用来喂刚断奶的小孩子或照顾小病号,因此也免不了会有小孩子为想吃焗柱而装病。常装的病无非是肚子痛、头疼或牙疼。所以,有时小孩们一说肚子痛,大人也会戏弄他们说:“是不是吃焗柱了?”记得曾有一个邻居家的小孩子名叫小年,想吃焗柱了就说牙疼,咬不动地瓜干。他妈问他想吃点啥?他竟说:想吃焗柱。惹得一家人笑弯了腰……从此便被邻里间传为笑谈:“小年牙疼,是想吃焗柱了。”

烧焗柱必须是在尚有余烬的草木灰中焙煨,烧出来的焗柱才能保证嘎巴均匀、不糊、香脆可口。烧煤不行,因煤火太旺易烧糊,味道也差池些。

烧焗柱因为用面少,也不用发面,简单省事,可临时而为,而且好存放、不易馊。所以,在昔日的海莱地区农村,几乎是家家户户都喜欢做的临时小面食品。在我的记忆中,那时刚断奶的孩子们,大部分都是妈妈们用烧焗柱或烧芋头喂大的。我想,如今六七十岁的人们,凡是在海莱地区农村长大的,对此都还应该有些记忆的。

而笔者,至今还是常常想吃那焦脆、喷香的烧焗柱呢!

吃馄饨



张善文

老伴有件穿了多少年的羽绒服舍不得丢掉,一直想找个地方翻新一下。那天上午我陪她马不停蹄转了四五家店铺也没找着一处满意的加工商家。时至中午,连续的鞍马劳顿此时已是饥肠辘辘,肚子咕咕作响。我说:“老伴,咱随便找家小饭店,吃点东西填补一下饥饿的肚肠吧!”说罢进了路边一家馄饨铺。

小店规模不大却十分洁净,满屋子摆有五六张饭桌。老板是一位清秀和藹的中年妇女,她面带微笑引我们至桌边坐下,问道:“你们想吃什么馅的馄饨?”我和老伴分别点了三鲜和香菇的。不一会儿两碗馄饨便端上桌来,我一看好大的馄饨呀!碗里黑褐色的紫菜和翠绿色的香菜点缀其间,活色生香,令人食欲大开。最令我感到新奇的是那风格独特的馄饨造型,它不类同于一般普通的馄饨。普通的馄饨是用梯形的馄饨皮放上馅料,从窄处一头卷一下,把两边一翻,用双手把两角对捏起来即可。而眼前的馄饨外形呈包袱状,活脱一个漂亮的小包袱,两边自然地搭在一起。造型新颖,真可谓是匠心独运也!我夹起一个三鲜馄饨尝了一口,满口鲜香,又夹起一个香菇馅的尝了一下,口味也很不错,也算是色香味形俱全了。

吃着这造型独特的馄饨,突然会想起三十多年前我在江苏无锡市学习时吃过的馄饨。那馄饨连汤都是甜的,让人实在无法入口。当时心想如果不怕暴殄天物,可能立即就把那馄饨倒掉了。

同样都是这小小的馄饨却因地域不同,饮食习惯不同,不论是称谓还是风味都各具特色且花样繁多。在中国古代人们把馄饨称为“混沌”“粉角”等,历经漫长的时间演变,现时中国北方及许多地方大多称为“馄饨”,而四川人称为抄手,福建人称为扁食,江西人称清汤,湖北人称包面,而广东人则称为云吞。之所以叫云吞,是因为粤语中馄饨的发音类似于云吞。

中国地大物博,饮食文化源远流长,博大精深。几千年来世代传承,相沿成习并不断得到发扬光大。今天当我们品尝着馄饨并大快朵颐之时,一定也会为老祖宗们曾经创造出如此精美绝伦的美食而心生感激之情。仁者乐山,智者乐水,我之独爱美食矣!

豌豆面汤



张建勇

前些天回老家看望父母,回城的那天早上,嫂子给我们擀了豌豆面汤,那纯真的豌豆香,至今萦绕在口中,挥之不去。豌豆面汤,也是莱阳所独有的食品种类,它的名气略次于豇豆面汤。但有许多人就喜欢它那个浓浓的豌豆味。

在上世纪六十年代,豌豆尽管是泥地所产之物,但在农村却是极少见的。也许是因为它产量低的原因,有很多生产队干脆就不种了。在许多农户里,豌豆难见一粒。如果哪个生产队种了,分了豌豆的户,没有自家独吃的,会赶紧送点给亲戚朋友尝尝鲜。多者两碗三碗,少者一碗,实在太少不够分,分半碗的时候也有。不够一碗的,一般留着做稀饭或是过年包豆饽饽用,超过一碗的,一般就留着推豌豆面汤了。

一碗两碗的豌豆,多说也就二三斤,用于推豌豆面汤是不够的。那时的做法是豌豆当引子,不足用小麦补。有的推出来的面说是豌豆面,其实主要是小麦,豌豆只能占到十之二三。在那个年代,能喝上顿豌豆面汤是有口福,能喝上顿有豌豆味的豌豆面汤,则是有大口福。如果想喝顿全豌豆面的豌豆面汤,那便是白日做梦了。

农村刚开始实行责任田那几年,也正是从温饱开始向富足转型的时候。讲究的是大鱼大肉和大米白面,那时候农家在街面上,最自豪、吃得最多的,是谁家吃的鱼多,谁家吃的肉多,谁家吃的大米白面多。豌豆面汤,在农家的餐桌上,则同兄弟姐妹中的么小,不受待见。

近几年来,随着农村生活水平的提高,人们在吃腻了大鱼大肉和大米白面的同时,便又思念起了五谷杂粮,五谷杂粮最养人的理念,又回来了。豌豆面汤,也随着人们饮食理念的转变,又回到了餐桌上。

不过这时的豌豆面汤,已不是上世纪用豌豆做引子的时候了,它是百分之百的豌豆面。

现在你若到莱阳,不论是到大的百货商场,还是到村镇的小市集上,都能看到豌豆面汤的影子,一般都是3-4两的筒包装,不过都是些干的,味道比刚擀出来的要逊色得多。

要想喝到地道的豌豆面汤,必须到农村去,喝那种现擀现下的,那个味才叫真,才叫绝。

征稿启事

“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。

投稿邮箱:
xingzouyantai@126.com