

我们那时的烧烤

于守康

见过夜幕下形形色色的炊烟漫舞的烧烤,却从未食味。直到有一天被朋友死拽硬拉去了牟平文化路夜市一条街一家帐篷式的风味烧烤摊,才释然了所谓烧烤的全部含义。那不就是我们过去青少时农田劳作的“烤青稞”吗?

上世纪七十年代,正是人民公社、生产大队、生产小队三级所有,队为基础的公社合作化的强势时期。强势到什么程度?白天劳作了一天不算,晚上还要加班,只是加班的地方不在室内,而是月色朦胧下蚊蝇“嗡嗡”,黑老娃“呱呱”的无休旷野中的庄稼地。紧接着白天

没有写完的诸如:追肥、除草、翻小蔓儿的农事诗。

面上背天,挥汗如雨的劳作很快耗累了肌体,队长一声“歇息”的命令后,饥肠咕咕的后生,开始四处寻找可充饥的食物。“踏破铁鞋无觅处,得来全不费工夫”,寻找了半天也找不到腹食的后生们眼前豁然一亮:这青稞果子——嫩玉米、花生、大豆、地瓜不是最好的美味吗?于是,三五成群去找来枯死的伏草、玉米叶儿、绿豆枝,田间泥道旁刺槐、白杨、榆树上的烂枝,拣一处控火的泥沟抛进去。

那时,没有打火机,只有清一色的火柴,但火柴皮早已被热汗和湿雾染湿,根本

划不着。后生们就找来翻地瓜果蔓儿的两根木棍子,上下来回狠劲儿摩擦,一会儿的工夫,棍子就被磨得火热,火柴头轻轻一划“噉”即燃。

找来尖硬的枝藤将青稞果子高举,浓烟滚滚中,地当烤箱、纯草枝当燃料的野外烧烤就诞生了。吃完了清素的青稞果子,年轻后生还未来得及摸摸唇上的黑灰,挽挽裤腿儿,又马不停蹄跳进积水的地沟里一显身手,鲫鱼、尖棍儿头、草草虾、青蛙、田螺、小王八……荤食品逐一被请上岸,在熊熊野火中,完成了它们造福于人类的使命。特别是那些野生的田螺,个头儿有小孩拳头般大,陈灰色的硬壳上还裹着绿苔,高挑于火上,“劈叭”硬壳被煎烤

爆裂,鲜肉饱汁欲滴。“噉噉”声中,一股原生态的清香扑面而来。碰上好运气,还会在劳作、行走时,惊起在庄稼地里昏睡的野鸡、山兔儿。睡眼朦胧见人头攒动,刚要飞蹿,却被手疾眼快的后生用木棍儿、飞镰击中,剥皮剔肚,更有一番美味儿在心头。

大大咧咧的后生只顾自己狼吞虎咽,怜香惜玉的后生却绕过众人,把烧烤的美味儿悄悄递给还在地头故作端庄的少女和大姑娘们,被累坏、饿坏的她们经不住这野味儿和野情的诱惑,势如薄纸的端庄被野化了,一边啃着野式烧烤的美味儿,一边跟着壮生悄悄溜进了夜色里……

草堆里寻鸡蛋

温福建

上世纪八十年代以前的农村家庭,每家都要养草鸡,公鸡也是有的,但最多不超过两只,养公鸡有两个用途,一是用来掌握时间;二是逢年过节改善生活备用。

那个年月的人们养鸡一般都是散养,鸡儿旁若无人,无所不去,家里、院里、门外、大街上甚至庄稼地里,到处都有它们的身影,因为当时社会治安状况较稳定,一般不会出现丢失鸡的现象。

我家也养了十多只鸡,那时我还小,对鸡儿没有多少兴趣,但要说到草堆里寻鸡蛋,的确是件很有兴致的事情。

本来我家是有鸡窝的,正常情况下,鸡一般都会在鸡窝里生蛋,因为我家后院有一处闲置的备用房子,四间房子空空如也,有的只是堆满了用于烧火做饭的柴草(大部分是麦秆之类的软草),摞得有房檐那么高,不知从何时起,我家的“一小撮”鸡儿把下蛋的地方选择在草屋里,看来这些鸡儿还知道在哪儿下蛋舒服,既没有外界干扰,又有厚厚的草做铺垫,牲畜这东西好像也是有头脑灵活性的啊!

一段时间以来,我的母亲感觉到从鸡窝里捡鸡蛋的数量远不如从前那么多了,偶尔看到鸡儿从草屋里出来伴随着鸡儿“咕咕咕咕咕咕咕”的欢叫声,母亲似乎读懂了一切,打发我到草屋里找找。因为我是小孩,身子轻,要踩着近两人高的草垛在上面晃来晃去找鸡蛋,真有点大海捞针的感觉。小小孩在草垛上窜来窜去,把自己弄得跟草人似的,来来回回在各个墙角寻了个遍,终于在一处僻静的角落找到了一堆鸡蛋,大概有十几个吧。看来鸡儿早在这里“安营扎寨”了,把我乐得够呛,像寻到宝贝一样,母亲也乐得合不拢嘴。

要知道那年月生活艰苦,“鸡屁股当银行”的说法一点也不为过。人们用鸡蛋换来的钱去买一些生活用品,甚至还能帮孩子交书钱、学费啥的。平日里家长是舍不得做个鸡蛋供家人享用的,只有在孩子生病,也包括大人,过年过节、客人来客时,母亲才会开启大柜门,把放在小圆炉(农村人用于盛小物件的家什)的鸡蛋,用手摆弄着(大概是点几个够用吧),用于当时猪肉紧张,还要用票证,而鸡蛋虽然贵重,但毕竟产自自家,因此鸡蛋就成了那个年月滋补身体、打人情、女人做月子、病人养身的主要原料。

现在农村已没有多少家庭养鸡了,实事求是地讲,现在鸡蛋的品质远不如从前散养的鸡下的蛋好吃了……

芝罘人食鲅鱼

刘烟生

家住烟台是福气,守着大海,尽情享受大海的馈赠,一年四季都有各种海鲜应市。在众多海鲜中,鲅鱼尤其是烟台人的最爱。鲅鱼肉多刺少,肉质厚实,细嫩而富有弹性,味道鲜美;其尾部滋味尤佳,故此民间有“加吉鱼头,鲅鱼尾”之说。烹调中整条使用,可红烧、清蒸;红焖、清炖;切成鱼块或鱼条,可做糖醋鱼条、炸溜鱼条、熏鱼;剁成茸泥,可余丸子等,是脍炙人口的美食。

清晨,到早市逛一逛,你会看到鱼摊上整整齐齐摆着一条条鲅鱼。新鲜的鲅鱼眼睛透亮,闪着蓝盈盈的光;墨褐色的鱼脊背呈现一抹淡淡的青,饱满的鱼肚一片灿灿的白,好似裹着一方晶莹的丝绸通体光滑,如同水洗的玉器;掂在手上笔挺不打弯,外形恰如一柄纺锤;最招人喜欢的是鲅鱼的尾鳍,一撇一捺,就是一个张扬的“八”字,一看就喜气吉祥。

烟台人爱吃鲅鱼,也最善于烹饪鲅鱼,城乡的大小饭店,都能做出几十道鲅鱼系列菜肴。普普通通的市民,哪家也有几乎做鲅鱼的绝活。最普通、最平常的做法就是鲅鱼炖豆腐。因为鲅鱼与豆腐均为细嫩之物,将两者配伍同炖,鲅鱼鲜味渗入豆腐之中,嫩滑的豆腐衬托鲅鱼鲜美,别具风味,相得益彰。

首先将一斤左右的新鲜鲅鱼剖去腮、内脏,洗净。用刀斜切成食指粗细的段,豆腐切成麻将大小的块,生姜、葱白和辣椒切成细细的丝,香菜梗切成段。以上配料备齐后,在锅内加花生油烧热,放入姜丝、葱丝爆锅后,将鱼肉下锅一烹,添加清汤漫过鱼肉,加入辣椒丝、食盐炖煮。待锅里漫过鱼块、豆腐的鱼汤快要熬去减半,撒上香菜梗,盛出装盘。

芝罘人吃鲅鱼讲究原汁原味,一般不添加味精、料酒、酱油等调味品。红红的辣椒丝、翠绿的香菜梗,陪衬着洁白无瑕鲅鱼肉和豆腐,鲜艳悦

目,真乃吃食、观赏佳品,引人垂涎欲滴。撇一筷子鱼肉入口,那才叫一个嫩,舌头只略动几下,鱼肉马上就化了,抿嘴就下了肚;浓浓的汤汁呈乳白色,用勺食之,鲜浓的滋味中还略带一丝辣意。每当春花绽放,柳叶吐青的明媚时节,在小院置桌,三两好友相伴,吃上一大盘热气腾腾的鲅鱼炖豆腐,啜摸上二两辛辣的景芝老白干,就是烟台人的一种乐趣和雅兴。

烟台人家做的家常余鲅鱼丸子也堪称一绝,选用二斤以上的鲅鱼(因为小鲅鱼肉柔嫩有余,韧性不足,剁成茸泥不易成丸),用刀剔取两边的无刺之肉,与剥好的葱段、刮皮的生姜一起放在砧板,在手里刀落的“咚咚”韵律中,鱼肉、生姜、葱段渐成茸泥。之后,加一个蛋清,添一勺泡好的花椒水,加入鱼馅中,用长筷子顺时针画圆圈搅拌。在搅馅时,边搅边要适量兑水,这样鱼丸才鲜嫩。

当鱼馅搅至厚厚墩墩时,加入一食匙花生油,捏一撮细

盐沫搅匀。有的人家还兑入少量韭菜末。制作丸子时,右手握鱼馅用五指均称用力,从拇指和食指间虎口圈成的空隙中捏挤出圆团的鱼丸。一颗一颗落入锅里翻腾的沸水中。此时鱼丸在水里起落沉浮,跳跃起舞。掌勺人一手下着鱼丸,另一只手也不能得闲,得用勺子不住地加汤止沸。待一锅鱼丸下满,水至沸腾,熄火。捏一小撮细细的葱花,滴上几滴香油,撒点胡椒粉,盛入大碗或瓷盆,上桌即食。芝罘人家做的鱼丸子质地光滑,富有弹性,一个个鹌鹑蛋大小的鱼丸像一个小雪球漂浮在亮丽的汤碗里,细腻圆润,味道鲜美,咬半个丸子入口咀嚼,另一半丸子绝不会渣粒,直至最后一块碎片,仍然是富有弹性的鱼丸子。

美味出自民间,这话不假。至于盛宴上的美食,或是因为精雕细镂,或是因为场面隆重,或是因为氛围庄严,多是寡淡收场,倒是家乡的平平常常的几款鲅鱼小吃,令我常常回味……

香椿里的幸福滋味

胡湘君

新发的香椿芽,叶厚芽嫩,绿叶红边,长到寸许即可采摘。无须拣择,在水中轻轻一摆,下沸水锅中清焯即捞出,浸冰水,那绿意越发青翠。控干切碎,加盐糖麻油适量,自制的花椒、辣椒油吃前再淋上一点拌匀,那麻辣鲜香就是满溢的幸福滋味。

大学实习时,单位楼下是个大型农贸市场,我们工余的娱乐就是趴在窗前看人群来来往往丰富着自家菜篮子。春节前,绿叶红边的香椿芽扎着红头绳上市了。看了一冬的愁白惨绿,香椿被放在最前排,位置醒目,价格更是令人咋舌,要三五百元一斤。对当时月薪200多块的我们而言,那些买走香椿的人就是身披黄金甲的土豪,羡慕他们带着烟火气的幸福。

“门前一株椿,春菜常不断”。春节过后,市场里的香椿一天多起来,红毛线换成了花布条,待到花布条成了苞米叶时,香椿价格一路跳水,从精致的小扎变长变粗,城市里家家户户腌香椿的时候到了。小时候,物质不丰富,家长们想出了腌制法,让这时令色彩鲜明的菜能吃上一年。成捆的香椿买回来后要仔细挑拣,夹杂在里面的菜梗、老叶我妈自有妙招消化。而里面夹的臭椿就像混在花蛤中一包沙的蛤皮一样让人窝火。为了把每分菜金用到刀刃上,我妈练就了识别臭椿的真功夫,在一堆香椿里选中两捆,剔除过称交钱,快狠准,嘎嘣脆。腌好的香椿装入瓶瓶罐罐,保存在厨房避光阴凉的地方,用来佐白粥很是对味。可是我家的腌香椿甚至能一直吃到来年春节,这得益于我妈持

家有方,更因为我家的香椿多看一眼都胸得难受。我们吃的不是香椿是盐。

“雨前椿芽嫩如丝,雨后椿芽生木质”。那时舍得在谷雨前大吃香椿的又有几家呢?我妈自从听说某地把酥炸香椿上了婚宴菜单后,之前拣出来菜梗老叶全都有了用武之地。韩国有一句民谚“油炸的鞋子也不会难吃”,可是油炸菜梗像做饭时随风乱入的草棍,嚼起来支离破碎的感觉,就像一首口水歌中所唱:摩擦,摩擦。而我家炸制专用油——豆油那特有的味道,深深融入了包裹着香椿叶的面糊,咬上一口,瞬间穿越到了东北松花江上,那里有森林煤矿,还有满山遍野的大豆高粱。

我去北京出差,爱上了那里的炸酱面。自那以后我家的腌香椿又焕发出了新的生机。他不仅依样画葫芦

准备各种菜码,还执拗地非要使用一样的碗盘,又创新地增加了蒜泥、芝麻酱,让老北京炸酱面和山东凉面混搭,给朴素的餐桌丰添了丰盛感,更吃出了我家特色的仪式感。即使芝麻酱里有花生酱滥竽充数,腌香椿切成末一样咸得发苦,但我只对炸酱面留下阴影,对香椿始终热情不减。正是:香椿虐我千百遍,我待香椿如初恋。

“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”。香椿的价格早已从寒黄金变得越来越接地气了。老爸老妈也会去市场买来野生的嫩香椿芽,聚餐时炒蛋、拌豆腐、卷春饼变着花样做给我们吃。小时候,吃上一盘花生油炸的香椿鱼让我觉得幸福。而现在,安静地陪在家人身边,就着拌香椿喝一碗白粥,一切看起来都是安逸的,空气里有香椿的香气,更有踏实的幸福滋味。

