

## 行走烟台

“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:qlwbmxs@vip.163.com

投稿邮箱:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003

## 鲅鱼大饺子

吕富苓

渤海一带,春秋两季盛产鲅鱼。文革时期没有冷库,劳动节前后,荣成、威海一带的渔船都到蓬莱港上卸鲅鱼,因为蓬莱距渔场近,省油省时间。蓬莱港上盛鲅鱼的木条箱子垛成了山,苦于运不出去,大对虾才三角八分一斤,鲅鱼就更便宜。但大专生的月工资才三十六元,人们的购买能力相当低。靠山吃山靠海吃海嘛,怎么也得吃几次鲅鱼。焖、清蒸、熏、糖酥,余九子,包鲅鱼饺子……

特别是包的鲅鱼饺子,漂在锅里时,绿生生的韭菜透过白灵灵的皮,在锅里直打滚,出锅后,稍凉,用嘴一咬,一口鲜汤,嫩嫩的白白的鱼肉,点缀着绿生生的韭菜星,令今哈哈地向食道滑,那个鲜凉那个肉香,要多好吃有多好吃!

其实,蓬莱北海沿一带,包的是鲅鱼大饺子,有十二厘米长,那个实惠,那个大气,彰显着渔民大海一样宽阔的胸怀。

包鲅鱼饺子,最好选二斤半以上的鲅鱼(小鱼味道差些),一定要鲜。鲜鱼眼是鼓鼓的,闪闪发光;鱼鳃是鲜粉红色的;鱼皮是银光闪闪的;用手握住鱼尾,脊梁杆向上,鱼的身子近乎水平,能挺起来的。韭菜要嫩的,要一点肥膘子猪肉,剁成泥。

鲅鱼扁肉,去皮(也可带皮),切条,一边淋清水,一边剁,剁成泥。加上猪肉泥,加上姜末、盐、清水、花生油,用两双筷子朝一个方向搅,使劲搅,加水加到肉能包起来即可。一般人不敢加那么多水,其实肥肉和鱼肉见开水都抓个的。猪肉与鱼肉的比例自行掌握,要香的,猪肉多些;要鲜的,猪肉少些。

这时把洗好的韭菜沫末,要细,量大约与肉1:4,放入肉中,轻轻朝一个方向搅,搅匀。不要搅得太狠,保持韭菜的鲜嫩。韭菜放的量太少,不提鲜味。马上赶皮包。

面粉要有筋道,提前几个小时和好面,隔一段时间揉一下,要揉出筋道,面在手里揉像绸缎那样柔软。切的面块要大,能赶出直径为十二厘米的圆。皮尽量要薄,马上包,多放馅,把面皮边捏紧即可。

锅里水要多,水滚开时,把大饺子从锅边向下输,把铲子扣起来顺着锅边铲,火一直旺,很快饺子就;漂起来了,翻三个滚,就好了。每锅的个数要少,火不要太大。

这么大的饺子,一咬一包汤,又鲜又香。那才真感觉到:生活多美好!

又是秋鱼盛产的季节,机不可失,时不再来;过了这个村,没有这个店。赶紧行动吧!

饮食文化

丹桂小吃系列之二

# “第一小吃”包子

安家正



今天第二期,咱说一下大家都熟悉不过的包子。包子,堪称“第一小吃”,它种类繁多,风味纷呈,成为大众喜爱的小吃。

就皮而论,基本上均是面粉,但加工方法却有“发面”、“烫面”、“凉水面”之分。这点各地无大差异,顶多是在酵母(俗称引子)上有细微差别。最近,福山的引饽饽申报第四批非物

质文化遗产,即说它的酵母有独特的风味,丹桂包子怕面发过了头,有“酸头”不待人见,也忌面不开,不起发更无人买。

聪明绝顶的烟台人却把发面与烫面结合起来,闻名遐迩的黄县肉盒,就既不是发面的,也不是烫面的,而是既有烫面,又有发面,天下独一份,因而走遍天下,成为特色小吃。

# 山中野果甜蜜的记忆

牟洪涛

现在市场上一年四季各种水果琳琅满目,不仅有烟台当地产的,也有许多南方水果,还有外国进口水果。我在市场挑选水果时,有时眼前浮现的却是我孩提时代对山中野果的美好回忆。可以说,我是吃着山中野果长大的,山中能吃的野果很多,大多酸甜适口,营养丰富。这种得天独厚的优势是城里的孩子所不具有的。

我的老家在胶东屋脊上的一个穷山沟,四面环山。我从小在那里长大,没去过集市,没进过商店,只是经常进山。现在市场上常见的水果,像什么香蕉、桔子、荔枝、芒果,见都没见过,还有的连听说都没听说过。我记得小时候家里就没有买过水果,当地有的桃子和杏子,也只有邻居家送来才能吃上,倒是山中盛产的野果成了我当年的最爱,弥补了吃不上水果的缺憾。野果是野生植物的馈赠,是大自然恩赐给我最好的礼物。

山中野果品种很多,给我印象最深的有:桑葚、坡蜜头、山葡萄、山枣、杜梨、策李儿、软枣、甜根草……这些足以秒杀如今繁华果市中各种水果。山中野果大让我思念了。如今仍然清楚记得:哪个山上的哪个坡,哪个崖下哪个堰根,有什么野果,什么野果什么时间成熟。

春夏之交能吃到的是桑葚和坡蜜头。桑葚是山野桑(叶子比今天养蚕的桑叶小,不过,也可喂蚕)的果实。桑葚不熟时色青,果硬、味酸,成熟后成紫黑色,汁多、味甜。桑葚皮薄易碎,摘食桑葚,手和嘴都要被染成紫黑色,如不仔细,衣服也常常被弄得青一块紫一块,沾上了就想彻底洗掉。小时候为摘食桑葚经常把衣服弄脏,为这事可没少挨骂。当年只知道桑葚好吃,并不知道它有什么营养价值。近些年才从一些资料中看到:桑葚止渴解毒、润肺通便,补血养颜,主治口渴烦热、久咳、习惯性便秘。现在市场地摊上也可以买到桑葚,那都是人工培育的大桑树结出来的,比山中的野桑葚个头大,我尝过,味道不如野桑葚鲜亮。

进入6月份,山中的“坡蜜头”(山草莓的当地叫法)就成熟了,这是一种生长在山路两边的坡地上和地堰坎下的野

果。是攀援状带刺灌木,果实呈红色,一串串的,晶莹剔透,清香甘甜。“坡蜜头”样子有点像市场上出售的草莓,只是个头较小,成粒状组合。我们当地有句话叫“坡蜜头好吃,刺儿难躲”。因为它的藤蔓浑身是刺,被扎后又痛又痒。所以采摘要十分小心,一不注意,手就会被扎破。

夏末秋初,山中的“策李”和山葡萄就到了成熟的季节。“策李”我不知学名叫什么,是我十分偏爱的一种野果。这是一种多年生灌木,株高三四十厘米,生长在地堰根和山坡草丛中。白色花瓣,果实成熟后红红的,样子和味道像李子,个头却只有樱桃那样大。阴历七月十五前后就到了可以采摘的时候。采摘时,一般是整棵折断带回家,到家后再摘取果实。山葡萄一般生长在大山深处的山坡上,样子与人工种植的葡萄相似,只是果粒呈深紫色,个头小而圆。在大山深处,能有山葡萄吃,可以说是既解馋又解渴,它对山里人的贡献也是不少的。

山里最多的野果是山枣。山枣灌木满身是刺,夏初开花,浑身是果。山枣灌木适应性强,石崖缝、地堰上、石圪垃中都能生长,它不惧贫脊,不怕干旱。山枣果小的时候是绿色,大了变白,继而白中带黄,成熟后变红。只要是白中带黄,就可以吃了,而且这时候果肉不硬不软,是最佳采摘时机。采摘山枣需小心仔细,别让刺扎着。我们烟台市区周围的山上也很多。我每年都和小孙子到小黄山上采摘一些,回家洗净晾干,装在瓶子里,加入温开水和适量的糖和白酒,封存发酵一月,可制成山枣饮品,这是超市中买不到的天然健康饮品。

秋后的杜梨和软枣,是一年中收获最晚的野果,是秋末冬初享用的野果。这两种野果成熟了也不可直接食用。因为它们都带有涩味,必须要经过秋后严霜,才能将其涩味清除。所以一般是从山里采回家放在房坡上,经过几场霜打之后,方可食用。软枣可半干存放较长时间,是冬季能够享用的野果。

过去,乡里的孩子没见过甘蔗,也无钱买糖。山中的“甜根草”弥补了这个缺憾。“甜根草”生长在地堰边土坡上,根成



山葡萄



杜梨



桑葚

节状,拔出来把皮剥了,用水洗净,放到嘴里用牙嚼着,吸吮着它那甜丝丝的汁液,是一种十分甜蜜享受。回忆起来,它甜得纯正,甜得自然,甜得绵长。“甜根草”就是我儿时的“甘蔗”,它给我们的苦日子增添了许多甜蜜。

人长大了,有时候心还是停留在童年的时光。靠山吃山,靠水吃水,在山村长大的我,很

有风味。

至于加工方法,当然都是蒸,俗话说“吃热包子不为别的,就为了争(蒸)一口气”。但是,丹桂却是“蒸”之外,“煎”的也不少,“水煎包”林林总总。平锅铺排着寸许见方的包子,个大馅多,低下还带着“烙”儿。煎完了加上水,升腾起一股蒸气,马上盖上锅盖,焖熟,你说是烙的还是蒸的,只怕兼而有之吧。

这种加工方法还有锅贴。它是包子却不封口,没有那股气,然而却有皮有馅儿。本世纪初在青岛中山路附近出现过暑假连锁店,都打着“正宗烟台所城张氏锅贴”的旗号。但是,“不怕不识货,就怕货比货”,老烟台说它不正宗,一是皮发粘,烫面不对,二是流汤水。正宗张氏锅贴,尽管开着口儿,但馅儿很结实,抱团儿,咬一口才一包汤。

“六月六,看谷秀,碗大的包子满口肉”,肉包子为丹桂最受欢迎的小吃之一。

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二

编辑:毛旭松 美编/组版:贺妍妍

2013年9月17日 星期二