



“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:qwbmxs@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

胶东火炕

李文毅

胶东半岛的乡村家家都有一盘火炕,火炕很大,往往一家几口人呆在一个炕上。火炕下面往往有地瓜窖,乡村人家常常把非常喜欢吃的地瓜藏在里面。窖里往往不一定是地瓜,有时候孩童们捉迷藏,便躲在地瓜窖里。当然,有时候大人或者孩子的鞋掉进窖里,找了半天找不到,只能猫下腰钻进地瓜窖中。

孩子们最喜欢在炕上玩,我小时候就在炕上翻跟头,一头扎下去是厚厚的棉被,从来不会碰着磕着。有时候,一个人在被窝里玩穿越,从这一头跑到那头像是变戏法。当然也有老实的时候,那便是冬夜,母亲在炕上绣花,我只能乖乖地躺在被窝里。母亲说了,不能动,一动花架子就动了,会把花儿绣坏。我经常躺在火炕上,一会儿便进入梦乡。

若是来了客人,尤其是在冬天,那更是不一样。一般人就会叫你坐炕沿上。倘若是贵客,主人便会说脱鞋上炕。北方的冬天最温暖的地方是火炕,叫人上炕是最礼貌的招呼。

乡村的火炕不仅是供人睡觉的地方,家里养了猫,还有猫的一块地。睡觉的时候,猫寻觅一个角落休息起来。孩子会把猫搂在怀里,和猫儿一起睡觉,通常是孩子睡了,猫悄悄地走了。春天来了,农妇们会抓上十几只小鸡。小鸡很小,一个个像是金黄的线团。她们把小鸡装在纸箱里,将纸箱搁在火炕上。孩子常常围着纸箱看小鸡,摸这个抓那个,偶尔会有一两只运动能力超强的小鸡跳出来。孩子的任务便来了,把小鸡抓进纸箱中。半夜里,不知道是谁的脚踢到纸箱,小鸡们乱作一团,好像发生了地震一般。

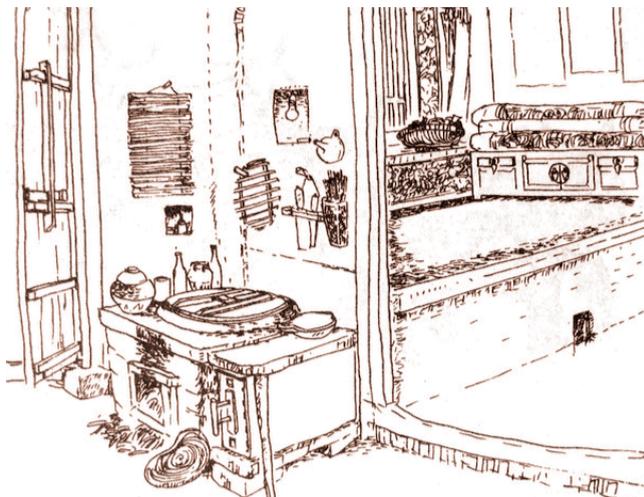
那时候家里穷,很少有菜吃。

有时母亲泡上一盆黄豆或绿豆,在炕上生豆芽,黄豆芽,绿豆芽,便是一天三餐中的一顿美餐。

倘若是病了,尤其是感冒。乡村人家会把炕烧得很热,人躺在炕上,躺在被窝里发发汗,便可以好起来,精神抖擞像头小毛驴。

谁家有着婚的,新媳妇的棉被底下有一把斧头,是风俗里所说的“坐福”。其实,乡村人家结婚时,炕也是遭罪时,我结婚时也塌了炕。

冬天的火炕很热,尤其是到了腊月,火炕更热。家家户户从腊月门便开始忙碌过年的事情。做大枣饽饽、桃饽饽,母亲把一个个桃饽饽和枣饽饽搁在炕上,再盖上簸箕,让它们定成型,在锅里蒸不会变形,有一个俊俏的好模样儿。腊月二十八九,炸面鱼、炸三角、炸麻花、炸面蛋、炸豆腐、炸蘑菇、炸鱼、煮下货。家家户户的火炕上了温度,好像是



要把炕席给烧了,这时候人们便会把炕席卷起来,让火炕也喘一口气。

过年那一天,主妇们把一条圣虫搁在窗台上。吃过旧年的最后一顿饺子,一家不管有几口人都在炕上坐着,其乐融融聚在一起。人们的身体下面是温暖的大炕,可以坐着,可以躺着,可以像

画一样贴在墙上。看着电视上的春节晚会,歌声传递到每一个人的心中。

北方的炕连接锅灶,草木燃烧的气息通过炕洞,传递着温暖和热量,而后走过烟囱,成为炊烟。

乡村的火炕给了人们一个又一个温暖如春的好日子。

那馋人的水煎包

吕富苓

小时候,怎么那样馋水煎包?龙口北马大街道南的东头,有家莱阳人开的水煎包铺。门后靠东墙盘个大土炉子,土炉子上放一口直径约三尺多的大平底锅。每次上街,老远就闻见水煎包诱人的香味,路过水煎包门前,两眼瞥着师傅在掀锅盖,白白的水雾升腾着,满锅是白胖胖的小孩拳头大的水煎包,家乡话是“水仙包儿”。水煎包上面是围着圈的花折儿,中间捏一个竖竖的尖。一出锅,二人将锅倒过来,倒在预先准备的板上。

水煎包底朝上,底部是一片油汪汪的淡棕黄色的馅,像薄纸样薄。有买的,师傅用铲子铲几个小心地放在方形的纸上,很快包装纸就透油了。铲出来的几个水煎包,让馅连在了一起,馅托着小包。看着人家先吃馅,脆生生的、香香的,肯定好吃极了。小包由于底朝天,上面的花折都压平了。看人家咬一口露出菜馅来,口水自然地流了出来。赶快走,别让人笑话。

等我有了平底锅,就学做水煎包,也成功也失败过。

水煎包是发面的。因为火轻,多做素馅的,做肉的最好先将肉末炒熟。素馅的,先煎鸡蛋,再切韭菜,放点虾皮,吃韭菜多了不行,可放点熟粉条,加佐料和馅。

平底锅加油,散均匀,慢火,将包子放在锅底中间煎上黄馅,推到锅边,再向锅底中间放,如此反复,装满锅后,向锅内填薄薄的面浆糊,大约一竖指左右,盖上锅,火不可太急,等锅底的浆水将干时,包子就好了,就停火了。火要均匀,不可锅中央旺边上轻。能把馅做得似蝉翼,又漂亮又好吃,这得下点功夫。



晒鱼干的好时节



鲁从娟

秋冬是晒鱼干的好时节,此时没有苍蝇蚊虫,秋风又强劲。所以每到此时,烟台人就不约而同忙活了起来。

看,鱼市上可真热闹,每个鱼摊前都围着不少人,讨价还价声、鱼贩吆喝声,不绝于耳。鱼的种类很多,有鲅鱼、鲈鱼、偏口、小黄鱼,直看得人眼花缭乱,不知选哪种鱼晒鱼干。最后索性样样数数都买上几条,每种鱼都有着它不同的口味。

鱼买回家后,撒上点盐轻轻卤过,就可以挂到阳台上晾晒了。最好是阴面的阳台,不让阳光直晒为好。秋风煞实,极易风干,用不几天,小黄鱼就快晒干了,鲅鱼也晒得焦黄焦黄的,发出浓浓的香味,鲈鱼则泛出金黄色的鱼油。这些鱼干晒几天后需要用海水“透”一下,这样晒出的鱼干味道独特,鲜而不咸,口感极好,香味甚至更胜鲜鱼一筹。总是在冬日的某个傍晚,一筹莫展不知晚餐该吃什么才好,忽然就会想起这些鱼干。拿

出两条,洗净剥块装盘,撒上点葱姜末,滴上几滴香油,坐于锅底,上面篦帘上蒸着玉米片。不一会儿,浓浓的香味便氤氲散开,染得满屋芳香。鱼干的浓香与片片的清香相偎相依,极其和谐,堪称天造地设的绝配,闻着这味儿就能勾起食欲。

烟台靠海,所以从老辈儿就有晒鱼干的习惯,烟台人也都好这一口。以前,冷冻条件差,打捞上来的鱼卖不掉吃不完,就用盐腌制起来,然后再晒成鱼干,以便存放。以前海资源丰富,鱼的种类特别多,虽然价格也很便宜,但像鲅鱼偏口之类的大鱼也很少有人舍得买,大多以晒小杂毛鱼的居多。杂毛鱼就是各种小鱼混淆在一起,有小梭鱼、小辫子鱼、小毛扣等等,还有一些叫不上来名字的小鱼。因个头小,所以很便宜,毛二八分一斤。

小杂鱼买回家后,撒上粗盐腌制起来,然后就往院子里的“绿豆条”上晒。“绿豆条”即是在院子里拉起来的一道铁丝绳。把鱼干收起来之后,铁丝上因有鱼的腥

味儿,会招来成群的绿豆蝇,叮在铁丝上,乍一望,细细的铁丝依然变成了一根黑黑的粗绳子,这“绿豆条”便因此而得名。晒干后的小鱼干泛出白白的盐花,足以说明这鱼干有多么咸了。而不是像现在,晒的鱼干只是用细盐轻轻那么一卤,能吃出鱼的鲜香味儿。而以前人们特意把鱼腌的这么咸,这样才多吃几回。记得妈妈常用小鱼干来腌萝卜干,把鱼干切成一小段一小段的,萝卜切成薄片,一起蒸熟。因为鱼的鲜香味儿,所以,颇有些难吃的萝卜干也变得美味可口起来。

现在正值秋冬季节,漫步在烟台大街小巷,不经意间就会看见正在晾晒着的鱼干。家家户户的阳台上也不甘寂寞,挂着不同造型的鱼干。趁着这秋天的大好季节,赶快动手晒鱼干吧。冬日里,隔三差五,吃上一顿咸鱼片片,算作调剂生活,丰富餐桌。这可是高档酒店里的特色菜,远离家乡的游子,无论身处天涯海角,最怀念的就是这味儿。

路边的水煮串

刘岩



下班天已经黑了,路上又开始堵车。站点的人,在初冬的冷风里挤成一团,公交车半天来不了一趟,都塞在路上走不动,索性离开候车亭,呆会再走吧。

南大街的傍晚也算得上漂亮,霓虹灯闪闪的,临街的商铺灯火通明,让人觉得不孤单。

街边的小摊飘来阵阵好闻的气味,应该吃点什么,虽然不饿。不知不觉地来到了这家水煮串的摊前。摊子很小,就像卖冰糕的冰箱那么大,中间放几个四四方方的水煮锅,里面煮着各式各样的小吃,品种有很多,鱼丸、火腿肠、豆腐还有菠菜、茼蒿,事先用竹签串好了,整整齐齐放在旁边。吃饭的人就围在四周,点什么,老板娘就给煮什么,还不时给大家讲讲这个怎么吃,那个有什么好处,很是热心肠,一口四川腔觉得酸辣的味道都正宗了。来吃水煮串的大多是小姑娘,偶尔有小伙子也是陪着姑娘来的,暖暖的感觉在他们身上萦绕,看他们围在炉边亲亲热热的样子,更增添了融融的暖意。

去年冬天在幸福河市场第一次看到这种吃法,在大冬天里看到小姑娘们围着吃得热火朝天,就很感兴趣,但是担心不干净,就一直没尝尝。今天,看来这个小摊还好,顾不得那么多了,坐下来吃一顿。老板娘热情地招呼,递上盘子:“想吃什么自己拿吧!”

煮的东西是需要蘸着麻汁吃的,辣椒依个人口味自己选。要了几串肉和蔬菜,饶有兴趣地看着摊主的一举一动,煮这些东西虽不是技术含量很高,但摊主干净利落,我看得兴趣盎然,就像吃日本料理时,专业的厨师们在你眼前表演一样,是吃饭的一部分。

趁热吃最好,炉子烤得腿热乎乎的,看着一个个煮熟,一个个放倒你的盘子里,就像在家里等着吃妈妈有一个端上来的菜,不用急急忙忙,总有个的,谁也不用抢,就等着最好的味道送到你嘴边。

细细品味简简单单的生活,在各种各样奔忙的路上,暂停一下,享受一下身边触手可及的滋味,这也是享受生活吧!