【趣吃琐忆】

山马厩菜包子

田长尧

《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题,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。

山马厩菜是山岭丘地上的一种野菜,是老黄县对这种野菜的土称,学名叫什么不太清楚。山马厩菜是一种小灌木的叶子,小灌木矮的不足尺,高的不足米。春天,山马厩菜枝叶茂盛,枝头冒出细叶淡绿葱嫩。此刻,人们提着小篓,三五成群上山采山马厩菜。采野菜是个又累又细的活,说其累,因为始终要低头弯腰弓背,时间久了,腰就一直疼;说其细,因为要一个小叶一个小叶往下摘,唯有枝头尖上那成群的叶片,一次可以采几叶。

山马厩菜什么年代上了老黄县庄户人家的饭桌,很难考究,只知道一代传一代,春天摘吃山马厩菜。山马厩菜虽说无毒性,但苦味浓重。庄户人家采回家,要一个叶一个叶地捡拾洗净,而后用开水焯烫,烫至叶子微烂,捞出锅,放凉水中浸泡,泡几个小时,把山马厩菜捞出,用手箍出菜叶中黄沫水,再放清净凉水中浸泡,反复多次,最短也需一天一夜,直到山马厩菜无黄水无苦味为止。

焯泡好的山马厩菜吃法很多,可以凉拌,用醋、味极鲜、香油、蒜泥、芝麻、花生、麻汁调拌,吃之别有洞天;可以做汤,山马厩菜、香菜、韭菜、鸡蛋、肉片即可,如果加面,就成了疙瘩汤;可以用山马厩菜蘸酱吃,蘸蒜泥吃。但是,老黄县庄户人家认为,最好吃的莫过于山马厩菜包子,特别是发面山马厩菜包子。

山马厩菜发面包子,皮是发酵后的白面,蒸出来的包子白白胖胖,细皮嫩肉,再加上一道麦穗褶,观之垂涎三尺。馅,山马厩菜是主体,烫浸好的叶子要剁碎,适当加些韭菜,山马厩菜本身没什么味道,加上韭菜,一是出味,二是提味。老黄县庄户人家做包子,首先是把肉切好,一般切成肉丁或小方肉块。山马厩菜喜油,所以,包山马厩菜包子最好放五花肉,切好的肉要“喂”。“喂”是老黄县庄户人家的一道主要工序,就是先用油、酱、葱、姜、香油、味精把肉喂好,也称“养”,需要几个时辰,待各种美味入肉后,再放山马厩菜、韭菜搅拌好,就可擀包子皮,包山马厩菜包子。包子包好,不要立即装锅,老黄县庄户人还有让包子“长一长”的工艺,时间要适度,“长”的时间长了,包子褶会变形的。

白面山马厩菜包子,确实好吃,香而不腻,味道奇特,但在早年间,想吃一顿山马厩菜白面包子,是很难的事,为什么?因为面在早年是高档东西,尤其是山区,粮田少,小麦产量低,不过年过节庄户人家很少吃白面的。老黄县人常说“饽饽往肉滚”,山马厩菜是野菜,怎么配上白面的。解放前,我在家父的仁寿堂药铺听过一个山马厩菜包子的故事。

絳水河,城里人叫东河,黄县大集就在东河沙滩上。有个理发人,那时叫剃头匠,老家在莱山南坡,有一年剃头匠过生日,全家人吃了一顿山马厩菜包子,后来父母双亡,他流浪城里学剃头,成为“东河第一刀”,技艺高,态度好,因为穷,自己又没有门头,一年到头挑着剃头挑子在东河露天剃头。后来让人招了倒插门女婿,生有一女。再后来,岳父母和老婆都死了,只剩下他和女儿,女儿二八佳人时美貌动人。东关有个杂货铺伙计,看中了剃头匠的女儿,两个男女经过接触,慢慢地生发爱情。杂货铺伙计托人说媒,剃头匠说:“俺闺女,东关西关一枝花,一个穷伙计想要俺闺女,没门,那是剃头挑子一头热乎。”

后来,有几户人家托人到剃头匠家提亲,剃头匠同意,可女儿坚决不同意,一心要嫁给杂货铺伙计。两个人谋划好多办法,想打动剃头匠的心。4月8日,杂货铺伙计按老黄县习俗送给剃头匠两条加吉鱼,曰“四月八,加吉俩”;六月六日,送上一刀肉,曰“六月六,一刀肉”;腊月二十四,送上一套下货,曰“小年过,送下货”,但无济于事。小伙子有点灰心丧气了,姑娘说:“俺听爹说,他作梦都想吃山马厩菜包子,那岁月,山马厩菜尚没成为商品,没人买卖,都是自己采自己吃。”伙计说:“我上哪采山马厩呀?”姑娘说:“上山里采呀。”伙计说:“我一没吃过,二不认识山马厩菜。”姑娘说:“你鼻子下没嘴呀,不会问呀!”伙计说:“就是采回来,俺娘也不会做呀!”城里人没见过山马厩菜包子,更不用说吃了。姑娘说:“我有办法。”

姑娘慢慢从剃头匠嘴弄到包山马厩菜包子一整套工艺。这年春天,伙计和姑娘一起跑到山里采山马厩菜,又让伙计娘按剃头匠说的蒸了一锅山马厩菜包子。剃头匠过生日这天中午,他早早收了摊,挑着剃头挑子回了家,揭开锅盖一看,什么也没有,不高兴地说:“平时你早早把饭做好,今天是爹的生日,你怎么什么也不做呀?”姑娘问:“爹,你过去最想吃什么?”剃头匠说:“做梦都想吃你奶奶包的山马厩菜白面大包子!可你奶奶没了,咱又不在山里,我这辈子是吃不上山马厩菜包子啦!”姑娘说:“爹,如果俺能让你吃上山马厩菜包子,怎么办?”剃头匠说:“我给你磕三个响头。”姑娘说:“那有爹给闺女磕头的,你只要答应我一件事就行!”剃头匠说:“别说一件,十件八件都行。”就在这时候,街门被推开了,伙计拐一个篓子,篓子上蒙了一块白包袱皮,下面冒着热气,飘逸着山马厩菜包子的香味。当姑娘打开包袱皮,把白白胖胖香味诱人的山马厩菜包子递给爹时,剃头匠说:“别人家的剃头挑子是一头热乎,俺家的剃头挑子是两头都热,闺女你什么都不要说了,爹只送你一个河南字“中”!”一对情人,喜结良缘,从此,每年春天杂伙铺伙计都要到山里采山马厩菜,剃头匠每年过生日,都能饱食一顿山马厩菜包子。

【回味无穷】

姜末疙瘩汤

孙启华

由于工作关系,上个世纪末,我经常跟随从事海上帆板运动队。那时候,我们国家的海上运动刚刚起步,各方面的条件比较简陋,运动员防护服装的防寒性也比较差,而帆板又是一项靠风吃饭的项目,没风没浪是不能训练比赛的。那时候在烟台,春季4-5月份到秋季9-10月份运动员都要下海训练,冬季运动队一般选择福建东山岛、广东汕尾和海南等风浪较大的地方冬训。常年海上风里来雨里去的大运动量训练,运动员着凉受寒是常有的事情。

记得伙房里有一位50多岁的王师傅,做得一手非常好喝的姜末疙瘩汤。每当遇上大风大浪、气温突变的天气或者是寒冷的冬季,运动员从水里上岸,冻得浑身直打哆嗦。这时候王师傅在伙房早早就做好了拿手的姜末疙瘩汤。冲洗完毕的运动员、教练员和船上的工作人员们来到餐厅,捧起一碗热气腾腾的疙瘩汤,一边吹气,一边吸溜,很快一碗疙瘩汤下了肚,不过瘾再来一碗甚至两碗。二碗疙瘩汤下肚,大家全身的汗毛孔都打开了,从肚腹开始,就觉得热气逐渐向全身扩散,凉气慢慢被向外驱赶,热气渐渐到达了四肢,头顶也冒了热汗,寒气就这样被彻底驱赶了。休息了一夜的运动员们,第二天又生龙活虎地恢复了正常训练。

姜末疙瘩汤其实做起来很简单,要点是姜要多,末要细。疙瘩汤里的面疙瘩要小且少,就是说疙瘩汤一定要稀薄,放一点时令的蔬菜,调一调色香味。

取大姜一块洗净切丝,然后剁成细细的末,一大锅疙瘩汤要放满满一大把姜末。面粉少许放入碗或者盆中,慢慢将水淋入面粉上。注意一定是淋,否则水流大了,面会搅和在一起,很难撕扯开。一边淋水,一边搅拌面粉,直至将面粉都搅拌成了小面疙瘩,碗里基本没有干面方可,否则干面撒到汤里,会使汤变得粘稠,影响口感。如果有面疙瘩过大,可用两根筷子交叉,将大的疙瘩夹在中间,反复地挤压撕扯,直至都变成豆粒大小为好。锅里放少许油爆香葱姜(姜末可留一半和面疙瘩一起下,这样辛辣的味道更浓),加水烧开,下面疙瘩和余下的姜末,开锅后加入一点也是切细的时令蔬菜,稍加盐调味出锅趁热喝。

时隔这么多年,王师傅早已离开了运动队,但他留下的姜末疙瘩汤滋润了一代又一代的航海人,不知他老人家现在可好?

【家常饭菜】

头刀韭菜馅饺子

高绪丽

李时珍早在《本草纲目》中就曾提到“春韭香,夏韭臭”,其中所说的春韭尤以头刀韭菜最为鲜香美味。

清明小假,正赶上老家种的头刀韭菜已有一拃有余,回城前,母亲执意要去屋前的菜园里割些头刀韭菜让我带回去尝鲜,我拗不过,便随母亲一起来到了菜园里。经历过了大自然风霜雪雨的洗礼,菜园里长出的头刀韭菜并没有大棚里温室育出的韭菜那般嫩绿水灵。相较于大棚里的头刀韭菜,自家菜园里的头刀韭菜显得有些老气有些沧桑。它的叶色墨绿,它的叶梢稍尖,它的根有些发红,但论口感,大棚里的头刀韭菜就远没有自家菜园里长出的头刀韭菜那般鲜味浓醇。

母亲说,割头刀韭菜是有讲究的,刀要贴着泥靠着根,只有这样重新发出的韭菜才能开爆才能长粗。母亲说,头刀韭菜的鲜是出了名的,拿回去后可以分给别人尝尝。母亲还说,回去后包顿韭菜馅饺子吧。等过几天,下过春雨后,韭菜就会疯长,到时再送些给我。

回到城里后,我把母亲给的头刀韭菜分了一些给楼下的邻居阿春。阿春是城里的家,她没有农村亲戚,一听说是自家菜园里的头刀韭菜,阿春喜得嘴都合不拢,却不忘客气一番,“我正寻思着包什么馅的饺子呢,既是头刀韭菜肯定也没有多少,你就留着自己吃吧。”我笑着说,“我吃不了,你帮着尝尝鲜。”阿春咯咯地笑着把韭菜接过去,“要不,你们全家都一起来吃饺子?”我知道她是客气,帮她关上防盗门,就跑着上了楼。

回到家里,我也忙着准备饺子馅。先把肉切成肉丁,淋上酱油酱着,接着就开始洗韭菜,切虾仁,调面,擀饺子皮,包饺子,饺子还没有出锅还在煮的过程中,就能闻到韭菜的鲜香味,让人顿觉神清气爽,待到吃到嘴里方知,什么才叫鲜香绕齿,令人久久回味。

吃过晚饭下楼出去散步时,恰又遇到阿春,阿春说,她把包好的头刀韭菜馅饺了送了一些给她的母亲,老人一个劲地夸赞,说是自家菜园里的头刀韭菜在城里是少见了,就是有卖的也是贵得吓人。

【饮食文化】

食在春季

赵振梅

我不向往大都市的喧嚣繁华,而平淡、朴实的乡村生活在我心中则别有一番情趣,细细回味,兴致颇浓,一顿飘溢着淡淡清香的野菜粥就可以令我胃口大开。儿时常和邻家的玩伴一起去田间地头挖野菜。傍晚放了学后,挎上竹篮,带上小镐头,快活地奔向村外。在野外挖野菜时,只要你眼尖手勤,不一会儿,就可以挖上满满一大筐。天色渐暗,和小伙伴带着收获的喜悦和疲惫踏上回家的路。

春天是个富足的季节,大自然为人们提供了一场绿色盛宴,田野里长满了好多种可以吃的野菜,有荠菜、苦菜、人青等。在父辈的童年时代,由于生活贫困,这些野菜主要是用来充饥的,现在却成了人们饭桌上的美味佳肴。

人们把从野外挖来的新鲜水嫩的荠菜择净洗好,包饺子、开汤吃。吃着鲜美的荠菜饺子,春天的味道溢满唇齿之间,让人念念不忘。荠菜有助于增强机体免疫功能,还能降低血压、健胃消食。

苦菜因其带有苦味,有开胃口助消化的功效。红军长征时常用苦菜充饥,后来被誉为救命菜,长征菜。苦菜还具有清热解毒,祛瘀止痛的药用价值。采回洗好后可先用水浸泡一会儿,去去苦味,把泡好的黄豆磨成渣,连同苦菜一起下锅,做成小豆腐汤,味道鲜美至极。享受着大自然恩赐的美味,这绿色营养保健食品,让我们与健康相伴。

人青有绿色的,紫红色的,田野里大多是绿色的,叶子毛茸茸的,椭圆形,采摘回嫩叶,洗净后和上干面粉,上锅蒸熟,这种野菜不耐火,一会儿就蒸得软软的。把捣好的蒜泥用味精、香油、酱油调好,蘸着蒸熟的菜叶吃,特别清爽入口。人青富含易被人体吸收的钙质,对牙齿和骨骼的生长可以起到促进作用,常食还能减肥轻身,促进排毒,防止便秘。

香椿树在每年的四月份开始长出一簇簇暗红的闪亮的嫩芽,阳光下,暖风里飘散着淡淡的香气,抬头望去让人垂涎欲滴。头茬香椿芽香味浓郁,口感脆嫩,洗净用适量盐轻揉,发好后,可以就着吃面条,可以炒鸡蛋,老人们都爱吃。

槐花大约在每年五月份悄然绽放,高高矮矮的槐树,青翠欲滴,白色的槐花点缀在绿叶丛中,一串串香气馥郁,诗意婆娑。将打着苞或刚开的槐花摘来,去掉梗,洗好后,和上少量韭菜猪肉,包包子吃,特别鲜美,蒸好的槐花包子吃一口,满嘴槐花香,口感极佳。

吃在春天,春天为人们提供了丰富的美味佳肴,这是大自然的馈赠,让人爱不释口。欣然感受着生命的多彩和生活的情趣,在这美丽的季节里,让我们拥抱春天,珍爱春天,拥抱生命,珍爱生命。

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。

投稿热线:18653588630

投稿邮箱:xingzouyantai@126.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