

【胶东美食】

小面只应天上有

张功基

如果你不是蓬莱人,第一次来到蓬莱城里,便会惊讶地发现,每天早晨,遍布大街小巷的面馆里人山人海,熙熙攘攘。于是,你会得出一个结论:蓬莱城里人早晨起来就下馆子。是的,蓬莱城里人早晨下馆子图的是吃小面,家里既省事儿,又享了口福,两全其美。其实,不只城里人早晨吃小面,蓬莱乡下很多集市也有生意兴隆的面馆呢!

小面,全称“蓬莱小面”,之所以称其为“小面”,主要体现在量上,即每碗只盛一两。蓬莱小面,是蓬莱的传统美食,地方名吃,但起源于何时,却无从查考,坊间至今流传最广的是“衣福堂小面”的故事:民国时期,蓬莱城里衣福堂做的蓬莱小面最好,俗称“衣福堂小面”。衣福堂祖籍栖霞,13岁学厨,曾做过挑担拉面生意,也与人合开过

兼营小面的饭店,后来自己经营“衣记”饭馆。衣福堂制作的小面,用料和做工极其考究,具有浓郁的海鲜风味。其面馆最大的特点是“现摔现卖”,即顾客来了以后现摔面条现开卤,天天如此,不嫌麻烦,故供应量不大,每天早晨仅售百碗,这样一来反倒使“衣记”面馆名声大震,顾客盈门,常常有蓬莱当地人和外地客商因吃不上衣福堂小面而引为憾事。

蓬莱小面的制作,第一步是调面。调面有讲究,首先春夏秋冬对水温的要求不同,其次何时加盐加碱亦有区别,三是面胎要用手反复揉,直至软硬合适,并且软而不粘,软中有韧。面调好后,便可开始摔面。只见摔面师傅两手扯住面胎灵巧地上下翻飞,有时摔得面案“啪啪”作响,眨眼工夫,手中的面胎变法似地变成了细面条儿,接着摔面师傅抬手一扬,细面条儿便被丢进了滚开的面锅

里,整个过程简直令人眼花缭乱。据行家介绍,手艺好的摔面师傅一次可摔3斤多面胎,面胎走8扣,可出256根均匀的细面条儿。由于小面是“摔”出来的,故蓬莱人也称小面为“摔面”。小面入锅“打个滚儿”便熟,捞出后用凉水一过,抓成一两一碗的坯,再浇上卤即成味道鲜美的蓬莱小面。

蓬莱小面的海鲜风味主要在卤上。正宗的做法是将加吉鱼刮鳞去内脏洗净,在鱼的两面切斜刀,加上作料蒸好,然后将刺剔出,放入“高汤”(鸡汤)锅内,加入葱、姜、熟肉丁、八角、花椒、木耳等,开锅以后撇去浮末,“飞”上鸡蛋,再将用水和好的粉团(绿豆淀粉)倒入锅内,最后加盐、味精、酱油、香油



调至咸淡合适即可。现在用加吉鱼做卤的已经不多,常见的是辫子鱼等鱼卤,以及海蛎子卤、扇贝卤、蛤肉卤等。另外,为适应和满足人们的不同口味,蓬莱小面也与时俱进,近年来芸豆汤、黄瓜汤、西红柿汤、排骨汤等开始出现在面馆,成了与传统海鲜卤相对的“清汤面”,当然这已经是海鲜风味之外的另一种滋味了。

蓬莱小面,条细而韧,卤味鲜美,吃时倘若再配上香椿末、韭菜末等新鲜小菜,越发令人满口生香,食欲大振,吃罢自然也就有了“此面只应天上有,人间哪得几回尝”的赞美和感慨!

【家的味道】

母亲的槐花包子

徐爱清

槐花开了满山香,挎上篮子勾花忙。拿回家里母亲说,明天用它包包子。这句话让我至今记忆犹新的顺口溜,描写的是儿时乡村孩子勾槐花的童年情趣,记录了吃母亲槐花包子的那段难忘记忆。

我从小住在一个偏僻的小山村,村里最多的树就是刺槐。到了槐树开花的时候,整个村子掩映在洁白的花海里,空气中弥漫着馥郁的槐花香。这时家家户户最高兴的就是上山撸槐花包包子,改善一下饭桌上的饭食。因为那个年代生活条件差,平时一般家庭舍不得用白面包包子,只有到了槐花开的时候吃一顿,这样村里人才不会笑话你不会过日子。

我们家自然也不例外,记得那时到了星期天,母亲就会支使我和哥哥姐姐去山坡上勾槐花。勾花用的工具是母亲提前做好的,一根木棍绑上铁钩子或者镰刀,拿着勾花用的铁钩子,胳膊上挎上小篮子,我们像一群唧唧喳喳的小鸟奔向刺槐林。山里的槐花多的是,不用费劲一上午就能撸满几篮子。母亲将鲜槐花洗净焯水后,用清水浸泡2小时挤干水分,揉成团团放在箬筐里。发面的时候母亲却犯了愁,家里的白面包一锅根本不够用,地瓜面倒是有满满一小缸,母亲只得发一白一黑两种面。调馅的时候没有什么调料,只能放上咸盐、葱末、花生油,肉少得可怜,是母亲从集市上买回来的半斤白肉臊子,怎么说也算是吃上了肉包子。

母亲烧火蒸包子的时候,我会站在锅台边眼巴巴地等待着锅盖冒气。气冒出来的时候,闻到了那香喷喷的味道,抿一抿嘴唇有点垂涎欲滴,母亲笑我心急吃不着热豆腐。包子端上饭桌,一家人围在饭桌前,看着热气腾腾的包子谁也没有动手去拿,因为一种是白而暄的白面包子,一种是黑乎乎的地瓜面包子。母亲招呼我们吃的时候,分给每人一个白面包子,自己吃的却是黑而粘的地瓜面包子。母亲笑笑说,她吃惯了地瓜面包子的味道,白面的还真有点不稀罕。我们知道母亲是舍不得吃才这样说,看着母亲大口大口吃的样子,个个心里不是滋味。在那个年代,母亲真的是巧妇难为无米之炊,家里每年那点白面,是平常过个节,过个生日用的,母亲自然舍不得吃。可村里人家家家户户都包,自己的孩子却吃不上,母亲心里会感到不好受。记得有一年,面实在不够用,母亲含着眼泪从邻居二婶家借了一瓢面,包了一次槐花包子。槐花包子年年吃,我却一直没有吃够,那淡淡的槐花包子散发出的香味,在儿时的记忆中抹都抹不掉。

农村实行联产承包责任制后,家里再也不愁没白面吃了。槐花开了的时候,母亲让我们上顿下顿连着吃,一直吃到槐花谢,都吃得有点腻了。母亲就在调馅上变换花样,让我们吃上了槐花排骨、韭菜槐花、海鲜槐花包子。有一年母亲听人说,槐花富有维生素和多种矿物质,还能消毒、降血压、预防中风,母亲专门买了一台冰箱,贮存好多的槐花,这样我们一年四季都能吃上母亲的槐花包子。

前不久,母亲打来电话说,家乡的槐花开了,叫我回去吃槐花包子,我告诉母亲,我要回去自己去勾槐花,因为这样的包子吃起来才更有味道。

征稿启事

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

【野菜野味】

荠菜开花

孙宝庆

去年3月中旬到莱山,正赶上冷空气来袭,凛冽寒风劈头盖脸地吹刮着,使我不由地加快了脚步。蓦然,同伴小仇喊道:“你来看,这里有荠菜!”我闻听快步靠近,只见他已弯腰指着路边的一棵棵羽状红紫色叶子的荠菜,兴奋地对我说:“人们讴歌梅花三九严寒何所惧的品格,我看荠菜要比腊梅还抗寒!今天是零下5度,荠菜却做风斗寒,绽放着一朵朵洁白的花儿。天寒地冻草木没发,唯有荠菜一花独开,这是何等顽强的生命力啊!”

听着小仇发自肺腑的赞美,我注视着那伸展叶,绽放如雪,充满生机与活力的荠菜。思绪起伏,浮想联翩。

古往今来的文人墨客吟诗作赋,大都把寒梅、迎春、映山红,视为“凌寒独自开”,迎春春色秀的报春花。然而,眼前活生生的事实却告诉人们,那貌不惊人,群芳谱上不见名的荠菜,要比梅花、迎春遥遥领先地传递了春天的气息。因此,我们应当将梅花、迎春早报春的观念改为:天寒地冻草木凋,荠菜花开头一春。

荠菜,生不择土,长不讲条件。道旁、荒坡、野地、田边,不管是薄土瘠地还是干旱湿涝,它不挑肥拣瘦,不畏早惧涝,任凭大自然的调迁。随遇而安,处处为家,生根繁衍,荠菜最先报春,却不扬名邀功。当春满大地,鸟语花香,姹紫嫣红的时节,荠菜依然悄然无声地成长着,它没有和唤醒百花齐放的腊梅争个谁先开花,论个谁早报春,而是默默无闻地奉上一片片绿,献上一簇簇美,为装饰美丽的春天,竭尽自己的一份绵薄之力。荠菜,生来为人生,全身供人用。诚然,荠菜不能像寒梅、迎春南阳以其风姿娇色芬芳,供人抚爱观赏。但它也有独具的好处:在风雨如磐的旧社会,它是劳苦大众赖以填腹充饥的野菜。在上世纪八十年代悄然兴起的讲营养吃野菜的风气中,荠菜又成为宾馆和家庭餐桌上的佳品美味,至于说到药用价值,荠菜的叶、茎、花、根全身皆可入药,具有利尿、解热及止血的功能。

蜡炬成灰泪始干,春蚕到死丝方尽,是值得赞扬的,可那生为人间食,死作治病药的荠菜,不应该讴歌吗?



【趣闻趣事】

酒宴拾趣

翟在科

改革开放后,政策放宽了,思想解放了,宴请宾客、聚会会友也是常有的事。我参加盛大的酒宴不多,偶尔坐在那里,耳朵和眼睛也常常获得一些新鲜东西,觉得酒宴在座次、行酒、酒态诸方面雅趣横生。

《百家讲坛》上有位黄教授讲酒宴的礼仪时说,主陪要对着正门而坐,主陪左右是贵客,这种习俗起源于古代战争。他说,古代战事频频,刺客神出鬼没,主要人物对着正门而坐,可以眼观六路,洞察一切,提高警觉性。这让我豁然懂得了一个大道理。有一年教师节,我被安排在校长所在的第一桌。因为我已内退,不愿抛头露面,主动坐在离校长最远的地方,也就是校长的对面。宴会结束,校长对我说:“你不应该坐在副陪的位置。”我才发现,我对座次竟然如此不知规矩。一个单位有主陪、副陪,如果地位差一点,就当三陪,三陪安排在边上,称为“边陪”。“边陪”戏称为“便盆”,就飘散着卫生间的味道。

这是座次上的趣闻,行酒过程中更是妙语连珠,千姿百态。

倒啤酒,开始叫“歪门邪道”(歪着杯斜倒),“卑鄙下流”(酒顺着酒杯壁下流),快倒满口时“改邪归正”。否则那泡沫不安分守己,喷出杯外,不利索,不雅观,没风度。这些

成语属贬义,用在这里,便有意外效果,让人快乐。

喝酒有三部曲。先是彬彬有礼“慢声细语”,兴奋了,就“花言巧语”,酒精发酵了,便“豪言壮语”,喝高了,就“胡言乱语”,最后“默默无语”,都醉倒了。

有一次,我们学校宴请附近的村干部,那村主任是酒场老手。酒过几巡,他提出“以色列”(一种颜色排列)。他的杯里斟满了白酒,他拒绝在座的人倒红酒和啤酒。口枪舌战起来。副陪是办公室主任,年轻气盛,有酒量,便起身应战,以解其他人之围。那村主任提出罢宴。副陪发话了:“某某年岁大了,身体欠佳,你这不是为难人吗?”僵持了一阵后,这位村主任满脸堆笑解疙瘩似地说:“我讲的‘以色列’,说的是颜色,又没讲多少和种类,不能喝,倒白开水也行。哈哈哈哈哈!”他真是大大的狡猾狡猾,大家乌云散尽,见了太阳,破颜一笑。

有一年,我随几位要人到牟平西关取经,村办企业老总设宴招待,每人眼前三个酒杯,大杯倒啤酒,中杯倒红酒,小杯倒白酒。然后主人领酒,说:“改革开放,国家强盛了,人民富足了,我们村旧貌换新颜了,这多亏了‘十一届三中全会’。”然后把啤酒哗哗地倒进大杯,提议庆祝一下,来个“三中全会”,一饮而尽。这时兴的名词,有创意的祝酒令,

给酒场添了彩,掀起了第一个高潮。

我有位邻居,原是某单位的主任,提起酒宴,他谈到了“跑步前进”的酒文化。这“步”谐音“部”,指上级部门,这“前”谐音“钱”,意思是说,跑上级部门,通过酒宴,就可以拨下款来。那时节,上级领导下来视察,单位的头头便高规格地设宴招待。行酒之间,什么“一口闷”“舔一舔”等等酒令,都过时了。有时喝到关键时刻,酒量就是款项,一杯喝干,给你一万,头头便豁出命喝上十个八杯的。这主任还谈起酒宴上的笑话。有位局长,酒喝到数了,想吸支烟,顺手把打火机叼在嘴上,然后摸索衣兜。别人不知他在玩什么花样,一问,全都明白了,他在找打火机,大伙都笑出了声。还有位女士起来敬酒,说:“我光了,你们看着办吧。”这“光”字就很逗趣。我相信,这不会实有其人,一定是男士们追求趣味发明的。我问:“你当主任,经常舍命陪君子,这不天天醉吗?”这位主任说:“常在海边走,不能老湿鞋。有时喝上一口,接着端起茶杯吐进茶水里;有时点上一支烟,把酒滋润到烟卷上;实在喝多了,便到洗手间,用一手指伸进咽喉,便会吐出来。”我听后,觉得自己遭罪,浪费公费,真是劳民伤财。

现在反腐倡廉,禁绝公款宴请,真是大得民意,大快人心了。