

# 黄县肉盒

田长尧

肉盒,顾名思义,把肉装在盒子里。但是这个盒不是木质和纸质的盒,是白面做的,其形如盒,故称肉盒。肉盒是老黄县官府、商铺、有钱人家的贵吃,亦称黄县肉盒。

我查阅了几个版本的《黄县志》,《龙口市简志》记载了“黄县肉盒”,曰:“黄县肉盒”,为烟台地方名吃,自明末清初问世后,至今已300多年的历史。

如今市面上,已经吃不到旧时的精制肉盒,一是失去当年的煎烙工艺,放油锅里炸出的,完全没有肉盒的本味;二是配料不讲究,馅的成分失去传统特色。旧时的黄县肉盒有四大特点:一是盒,即面皮,用的是冷水面、烫面、油面,先将三种面调好,再放一起混和调匀。冷水面吃之发良,有咬劲;烫面柔软,吃之绵嫩,有甜头;油面香酥、脆生,吃之有美感。这样盒子皮煎烙熟后,其口感、美味令人陶醉;二是馅,肉是选用的精瘦肉,最上乘的是里脊肉,既嫩又香,切成细丁,不剁成肉泥,俗称“沙馅”。肉丁要放上油、味精、酱、盐,搅拌好养一段时间,黄县人称“喂”。然后放上

《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。



蔬菜,味道最美的是韭菜,宜熟,味足。三是形,将面拍成“剂子”,即小坯,擀成圆皮,装上肉馅,然后将皮边往一块捏,包成菊花顶式的圆包,包顶捏褶要均匀细致。四是煎,把肉盒放平油锅里煎,将肉盒上下两面用油煎成金黄色,再将油盒竖起来滚煎,滚煎至金黄色圆盒状。煎肉盒要求很严,一是油要适量,多油为炸,少油为炼,油不多不少,以能煎成金黄色为最佳;二是要文火,最好用炭

火,如果用木或煤,燃点高,易焦糊,用麦草,火力不足,难煎出金黄色。《龙口市志》载:“黄县肉盒历来以肉多菜少,馅鲜汁多,色黄不焦,皮酥香脆而闻名”,“黄县人去东北经商者,多携带此品以馈赠亲友”。

相传,黄县肉盒的问世,与明四朝元老范复粹有段情缘。范复粹为官清正,直言敢谏,对岌岌可危的明王朝忠心不贰,晚年因病辞官,回到故里。清顺治二年,有诏优之,但

他以大明遗臣自居,不与清廷合作,陷居芦山。乡亲们尊敬他,称他“范阁老”,尤其是城南的范氏家族,视其为祖宗,争先恐后为其做好吃的,以表关爱和敬仰。菜园泊范氏,知道范阁老爱吃带馅的面食,送包子饺子太俗,于是,他做起菜盒子,也是用油煎的,但皮太硬,范阁老年老牙疏,吃之困难。毡王家一做豆腐的范氏,把豆腐切成方块,剜掉中心豆腐,放上肉馅,再切一片豆腐盖上,曰“豆腐盒子”,范阁老很爱吃,但做起来很麻烦,加之芦山路远道崎,一路颠簸,待送到范阁老眼前,已碎成一片,丢人现眼。后县城一经商范氏,在菜盒和豆腐盒的基础上,发展成肉盒,特别是在盒皮上动了脑筋,他想到黄县人传的“四大美”:回笼觉,二房妻,烫面饺子,卤煮鸡。他动手做烫面肉盒,但面瘫软,难煎,又加冷水后,但不酥黄。他又将做点心的油面加入,最后形成了最佳的肉盒,盒皮柔嫩酥香,很适合牙口不好的范阁老。范阁老大加赞赏,并提出在黄县城开个肉盒铺。从此,黄县肉盒成了老黄县一大名吃,也成了贵族们礼尚往来的一大礼品。

【美味海鲜】

## 爬虾肥美



林宛宁

每年“五一”前后,是爬虾集中上市的季节,此时的爬虾不但肥美,而且营养价值很高。由于春天的爬虾是产卵期,所以母爬虾很多,虽然说春天的爬虾不论公母都很肥,但是母爬虾有籽,人们大多爱吃母爬虾。有两个方法可以分辨出来哪一只母爬虾:第一个方法是从爬虾背面看,母爬虾身体中间有一条明显的线,而公爬虾通体是一种颜色;第二个方法是从爬虾的腹部看,母爬虾腹部脖子处有三条横纹,而公爬虾比母爬虾多两条小腿。

爬虾是我的最爱,记得我小时候,每当听到村里小贩“卖爬虾来”的吆喝声,我就嚷嚷着母亲去买。虽然那时候的爬虾才一块五两斤,但是母亲还是不舍得买,我只好去央求奶奶。我最期待的时刻就是奶奶煮爬虾的时候,我会一遍遍地问奶奶:“熟了没?可以吃了吧?”吃爬虾的时候,我总是一边吃,一边把爬虾皮扔到鸡窝里,看到一只只鸡争先恐后地抢啄着爬虾皮,我就想象着鸡吃了爬虾皮后肯定会下好多好多的鸡蛋。不得不提的是爬虾的尾巴壳,在那个贫瘠的年代,它们是我最好的玩具,每次我都要挑选十只最硬的壳扣在指甲上,逗猫吓狗,好不威风。

我一直觉得生活在烟台真是很幸福,鱼、虾、蛤、蟹,一年四季应有尽有。前几天去市场闲逛,看到好多摊位都在卖爬虾,我正在挨个摊位看哪家好的时候,听到一位摊主大喊:“便宜了,便宜了,新鲜刚出海的爬虾都来看看啊!”他的吆喝声吸引了不少市民驻足挑选,我凑近一看,只见一个个爬虾颜色青亮,活蹦乱跳的煞是新鲜,看得我口水都快流出来了,赶紧称了两斤。

回家后,把爬虾洗干净了,拿出一半直接下锅清蒸了,另一半做了一盘麻辣爬虾。麻辣爬虾的做法很简单,先用油大火炸至七成熟备用,然后把葱姜蒜和干红辣椒切好,爆锅后放入花椒和豆瓣酱爆炒,再将炸好的爬虾切成两段放入锅中翻炒五分钟就可以出锅了。出锅后的爬虾鲜香扑鼻,麻辣麻辣甚是美味。

【福山老味道】

# 豆粕片片 and 片片卷子

杨晓奕

据福山区西关村做早点的侯玉兰老人回忆,过去麦子打下场来,就只能吃两三天的白面馒头,之后几乎顿顿吃片片。片片就饺子,是福山西关人经常吃的。老辈子白面金贵,包一顿饺子,一般是纯韭菜馅,不放肉,也就一人一碗,还不够吃的。为了省着吃白面,再烩一锅片片就着饺子吃。有时候包些馄饨,片片就馄饨吃。现在生活好了,还是馋这一口,每天早晨总有些人来吃豆粕片片。最对味的是吃

着豆粕片片,再喝碗老豆腐。侯玉兰说,自己做的豆粕片片,村里的街坊买了一锅,直接捎到韩国去了。刚开始侯玉兰老人只是卖老豆腐,经过顾客的提议才烩片片,开始老人有些犹豫,百货对百客,没想到做出来卖得也不错。

片片,过去是咱烟台地区老百姓餐桌上的主食。片片又叫玉米饼子、粳粳等。豆粕片片也是侯玉兰老人店铺的特色面食。首先,上磨坊粉饼子面,苞米里也要加上一定比例的黄豆。因为烩片片的面粗,得事先用开水烫一下,搅匀。在制作老

豆腐的过程中,用开水冲豆粕时,顺手把豆粕上那层白色细沫,撒到刚才搅匀的饼子面上,再放上苏打调面,豆粕片片因此得名。豆粕里的那层细沫,是经过磨浆机粉碎后,豆子里营养的精华。在大锅里添上水烧开,在锅沿上抹上油,防止粘锅。贴片片看似简单,但贴不好就滑到锅里去了。烩出的片片喷香,没出锅就满屋子的香气。在锅里顺便烩上一盆咸鱼干,像鲈鱼干、偏口鱼干、鲳鱼干。烩出来的鱼干流着金黄的油,香酥咸鲜,越嚼越香,味道也分外好。豆粕片片深受顾客喜欢,

年轻人也喜欢吃片片就咸鱼干。

提起豆粕片片,不得不提一下片片卷子。在福山,片片卷子可是家家户户的主妇都会做的面食。头一天烩剩的片片,用礅床儿打碎。鏊进发好的面里,揉得面团均匀,然后饧着。揉成长条,再切成剂子,揉成馒头。片片卷子吃起来甜丝丝的,还喧腾。这是福山人西关村一带的饮食习惯。剩了片片,就发一块面,鏊片片。发面鏊片片做出来的馒头发暄,而在麦子面里直接鏊苞米面做出来的馒头发硬。

【五谷杂粮】

# 从前磨麦子



余爽音

吃饱吃好,一直是人们的梦想。可就我所知,从前的普通老百姓,连做梦也没想到能像今天这样,日常生活中白面食物可以随意消费。那时候的麦子,实在是太金贵了。不是逢年过节,普通人家的饭桌上,几乎难以见到白面食物。

在我家乡,从前磨麦子要磨三遍。第一遍,把麦子磨过后,过筛,筛下的面粉叫做“头粕面”,筛上的麸皮叫“大麸”。头粕面是舍不得吃的,要把它暴晒一两天,凉透后,

放置到一个防潮的器具里存放。留待过年过节,做供品或走亲访友的礼品饽饽用。第二遍,把大麸再上磨,磨过后过筛,筛下的面粉叫“大麸面”,这是自家做白面食物的主要原料,筛上的麸皮叫“二麸”。第三遍,二麸还要再上磨,磨过后再过筛,筛下的面粉叫“二麸面”或“黑面”,用它可以在粗粮细做时,当外包装的材料。筛上的麸皮几乎成了渣渣,不再上磨了,要把它装进缸里放几十天,这叫“养麸子”。据说,已经磨不出面粉的麸子经过这样养活,就又能

磨出点面粉。这种情况,在那重男轻女的时代,还衍生出一句谚语“养闺女不如养麸子”。

虽然经过养活的麸子又能磨出面粉,不过一般不再单独去磨它,而是把它和红高粱拌到一起再磨,这叫“磨红面”。磨红面也要经过三遍。磨出的面粉是淡淡的粉红色,和纯高粱面不同,其用途和纯高粱面就更不同了,它是普通人日常改善伙食的重要原材料。用它不但可以蒸红面馒头,还可以包红面饺子、红面包子,擀红面条。一些生活特别艰难的家庭,过大年包饺子时,也不舍得全包白面的,而是把大麸和和红的两种。白面饺子让家里的老人和成年男人吃,红面饺子给中年女人和孩子们吃。如果平日里能吃上一顿红面饺子或红面包子,就会让人,特别是小孩产生一种难以忘怀的幸福。那种幸福感,比今天几个人一起到饭店“撮一顿”后的感觉更强烈。

说到这里,我想起了当年吃过的一种红面食物“红菜角(juè)儿”,这是一种和包子差

不多,却包了很多“少油更没肉”的菜叶或野菜的食物。和红面包子所不同的是,它不是用发过的面做的,而是烫面做的。我认为,古人当年在为食物命名的时候,是非常考究的。对两种有着细微差别的食物,在名称上也要加以区别。白面包子和红面包子都是发面做的,但红面包子的外观和质量,都与白面包子不同。红面包子就要在包子前面加个“红”字,与白面包子加以区别。和用发面做的白面包子不同,烫面做的包儿,叫“烫面角儿”。和“烫面角儿”不同的烫红面角儿,叫“红菜角儿”或“红菜角子”。

“角儿”,这个食物名称在古典小说《金瓶梅》中就出现过。是说潘金莲为了招待西门庆,一扇笼蒸了三十个裹肉角儿,被饿极了的迎儿偷吃了一个。潘金莲发现后,用马鞭子毒打迎儿。有人在解说这段故事的时候,说裹肉角儿就是“角黍”,也就是粽子。这是不对的,想想粽子的制作方法就清楚了。应该说,这裹肉角儿用今天流行的说法就是“烫面包儿”。

## 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