

醉蟹香美

田长尧

龙口市有近百公里的海岸线,还有三个海岛(其中一个连陆),海边百姓对大海的爱在饮食上也有独到之处,“生吃蟹子活吃虾”就是老黄县人的特吃和美食。吃者用绳系住活蟹子的两个蟹螯,揭开其盖,一掰两半,蘸着姜醋、酱油或辣根,一口一口吃着绿莹莹的蟹肉,活生生的蟹子疼得四次狂蹬腿。揭蟹盖疼之一蹬,折之断疼之二蹬,肉蘸醋、辣根疼之三蹬,咬其肉疼之四蹬,蟹子完了,腿也不蹬了。生虾吃时先扭下其虾头、剥其虾皮,再蘸佐料咬肉,当吃者咬虾肉时,虾腿抖颤,虾肉抽搐,痛苦难忍。

海边人所以“生吃蟹子活吃虾”,就是吃特别的新鲜劲,生蟹虾肉,不腻、不腥、其味纯正,其肉鲜嫩,而且,肉中所有营养成分一点没破坏。海边人生吃蟹子活吃虾,是有讲究的,必须是从海里刚打捞上的,蟹虾是活蹦乱跳的;死的不生吃;捕捞时间长的也不生吃。吃的是生猛,是鲜活。人们把生蟹活虾装进大盘子,端到桌子上,男人们饮着烈酒,生撕活剥蟹虾,展示一种粗放和野性,也有豪情和滋润。

很早以前,桑岛有个王氏老汉,排行老九,岛上人都叫他王老九,是一位生吃活吞大仙。一个三九天,窗外飘着雪花,他



坐在炕上,手拍小饭桌说:“人家南山人,就着雪花吃狗肉;咱北海人若能就着雪花生吃蟹子活吃虾,该多美!”儿子说:“数九寒天,近海结冰封冻,远海风大浪高,哪有下海捕鱼的?哪有生蟹活虾?”王老九说:“是呀,咱没南山人有口福呀!若不,人家怎会说,宁上南山当驴,不下北海打鱼!”说者无意,听者有心,王老九的儿媳妇是个孝顺女,开始琢磨如何让公公就着雪花吃生蟹。经过长久思考,儿媳妇琢磨出“醉蟹”。

第二年仲秋,正是“八月蟹子顶盖肥”的时候,儿媳妇趁家里人不注意,将后房檐底下一个大空坛子洗刷得干干净净,尔后打了几提烧酒倒入坛中,

公公和男人出海回来,她偷偷挑选了一大盆铁脚蟹装进坛子,活生生的铁脚蟹子在酒中连喝带泡,全入醉梦。儿媳妇又加入适量的大粒盐,搅拌溶化,最后将坛口密封。又挖地二尺,将坛子大部分埋入土中,上面放了些杂乱物件,不让家人发现。儿媳妇为什么不醉飞蟹,也称梭子蟹,因为飞蟹个头大,拿多了怕公公发现,又怕蟹子个大醉不好,让公公埋怨。铁脚蟹,个头小,肉实,宜腌,小破蟹不起眼,公公根本没当回事。

秋天来,数九寒天,冬至这天,全家人忙活包饺子、炒菜,请祖宗,搬牌位,上香、祭拜,这是古老黄县的习俗,有“冬大似年”之说。炒菜和饺子

摆了一小桌,全家围坐“过冬”。儿媳妇说:“爹,这饭桌是不是缺点什么?”公公说:“满盘满碗,什么都不缺!”儿媳妇说:“缺,缺就雪花吃生蟹!”公公说:“海都封了,上哪弄生蟹?”儿媳妇笑着走出门,转瞬间端上一大盘醉蟹说:“爹,你先尝尝,好就吃,不好扔圈里沤肥。”王老九挑了一个,揭开蟹盖食之,蟹肉鲜美无比,说:“哎呀,这小蟹比生的还好吃,又有咸味,又有酒香,美!来,一人一个,大伙都尝尝。可这算什么蟹子呢?”儿媳妇想了想说:“该属醉蟹吧!”

第二年深秋儿媳妇又醉了一大坛子铁脚蟹,在加盐的同时,又添加了花椒、大料,少许糖和醋,醉蟹更加香美。王老九又把儿媳妇新的醉蟹送给老伙计喝酒,夸儿媳妇又孝顺又聪明,还说:“我是老九,俺儿媳妇在我面前从来不说九字。”岛上张老九、李老九不信。两老汉重阳节敲王老九的门,张老九说:“张老九李老九,篓里装着韭和酒,请王老九去过九月九。”说着两个老九跟媳妇进了院,媳妇朝里屋喊:“爹,张三三,李四五,篓里装着镰刀叶,请公爹去过重阳节。”王老九从屋里出来,说:“你们说一百个九字,俺儿媳妇也不会用一个!”从此,王老九儿媳妇的孝德传遍老黄县,秋醉冬食醉蟹也走进千家万户,成了老黄县海边人们一个习俗和趣事。

【儿时记忆】

两顿饭

宋秀芬

上周走亲戚,一进门外甥女就告状说她妈太狠,也就是说我二姐厉害。怎么了?原来二姐一看姐夫、女儿都休班,宣布也要轻松一下:每天由三顿饭改为两顿饭。新政策才实施到第二天,女儿就连连喊饿,联合她老爸闹得和要起义似的。我笑道:“有那么严重吗?早年农闲时常吃两顿饭。那时一大家子十八口人的伙食都由你姥姥一人掌管,我们粗茶淡饭地过来了,也没像你大呼小叫的。”

母亲已故去33年,现在想来其音容笑貌犹在眼前,她的会过在乡里可是出了名的。我没上小学时,她就和我们叨叨村口老于家爹打儿子,为个啥吗?就因为小孩吃地瓜剥皮被扇耳光,赖家穷是源自熊孩子从小不会过。当爹的不从自己身上找毛病,单有震虎小孩的本事,咱不学他家。

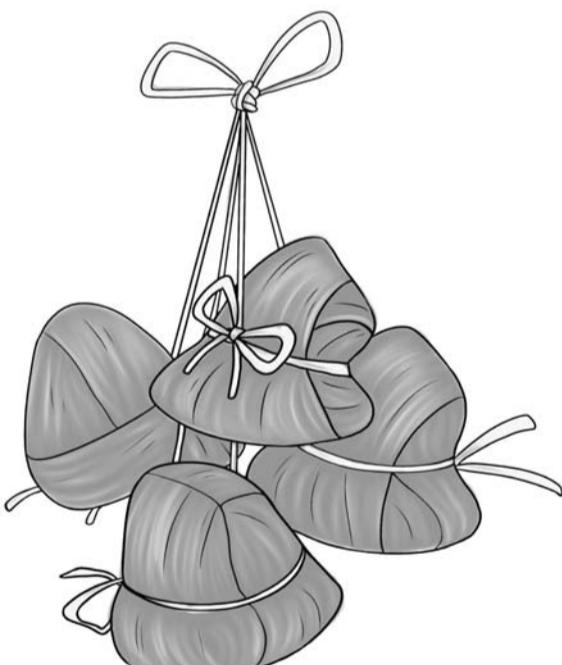
每到农闲,家里壮劳力必须歇,这是母亲死命令。她起早贪黑做家务,有时也给我们这几个半大孩子分派点力所能及的活儿,但是只有指点督促,没有打骂责罚。我们也学她的样儿,个个能干,都成顾家的懂事孩子。上世纪60年代初,大哥考上大学,但考虑家里劳力少、人口多,他没有继续求学,选择留下来,后来当上大队会计。大姐进城,仍时时记挂家里,没少贴补娘家。话归正题,当时经母亲全权主事打理,我家农闲的两顿饭总要比邻居的两顿饭丰盛得多。

我家那时的两顿饭主食和别人差不多,除了小米饭、窝头,就是地瓜、土豆。母亲说小家过日子拼的就是副食。那会儿粮食特金贵,农闲时两顿饭尤其舍不得多吃。然而,调剂副食要搭工夫、有手艺,懒婆娘、笨媳妇都弄不来。为了把两顿饭搞得丰盛,母亲下了大功夫,真可以说使出浑身解数。

记忆中,炸丸子最有诱惑力。母亲炸的是豆腐渣丸子、地瓜丸子、小米饭丸子。尤其这小米饭丸子是加了鸡蛋和少量面粉炸成,颜色金黄,外焦里嫩兼着味美,只有和我特要好的小伙伴才能尝到几颗。早年食用油奇缺。我家和一养羊户关系不赖,先是能吃上羊油,后来我家也养了几只绵羊。母亲用羊油煎的窝头片,曾是我们几个半大孩子最好的早点,那份香酥可口至今记忆犹新。母亲还腌制十几种最多时有二十几种小咸菜佐餐。我最爱吃她用泡过、油炸后的黄豆配葱丝腌制的咸菜,别有风味。南瓜条用酱腌过,上大锅蒸熟,橙色可人,如咸鸭蛋黄,味道奇美。还有母亲烙的咸菜饼,芥菜丝、小葱丝就一点面粉,煎成小饼,下饭最好。

小时候,放学进家先扒碗架子,就是如今的橱柜。那会儿好像吃什么、吃多少都不顶事,只挺一二小时,肚子就咕噜。所以,母亲要常备干粮给我们这几个正长身体的熊孩子。那年月好像谁家粮食都不够吃,缺口都要自己想办法。母亲带我们把房前屋后能用的空地都种上瓜菜,还搭起瓜架,充分利用空间。这样,母亲就可以从容地将一只只拉瓜、南瓜蒸熟并和进有限的面粉,再加玉米面蒸成金黄的发糕。孩子们都馋,喜欢甜食。母亲便熬“地瓜油”,让我们拿发糕沾着吃。那可是不一样的甜蜜。

两顿饭,把当年一些小伙伴“眼都饿蓝”(母亲语),我们兄妹七人却只有甜蜜回忆,因为母亲早已离去……



粽子通常要煮上几个时辰。往往在睡梦中醒来,还见灶间灯火通明,锅里发出咕噜咕噜的声音,屋子里升腾着袅袅热气,粽子的清香味儿飘了出来,弥漫四周。母亲说,煮粽子不可心急,需要细火慢熬,粽子才熟得透彻,才会软糯可口。煮得差不多时,母亲不忘往锅里放几把鸡蛋和几个鹅蛋,鸡蛋融入了粽子的清香,所以味道很是独特。

端午节一大早,母亲便把我们姐弟叫醒,吃粽子、分鸡蛋和鹅蛋,我们姐弟几个都有一份,装在衣兜里,沉甸甸的坠着,好像期盼了多日的端午节只等这一刻,心里甭提多美了。母亲打点好了粽子和鸡蛋,放在小篮子里,让我和姐姐去送给本村的姥爷。姥姥去世得早,记忆里没有姥姥的印象。我和姐姐把珍藏在布兜里的鸡蛋掏出来争着给姥爷吃,姥爷总是抚摸着我和姐姐的头说:“我不爱吃鸡蛋,留给你们吃。”临走时,姥爷拿出一个

父亲早已劈好了一堆木头准备用来煮粽子,一八印锅

【特色小吃】

黄菜蘸豆酱 越嚼越香

吕富苓

俗话说:好过的年,难得的春荒。在上世纪70年代以前,春天这两三个月,许多人家闹春荒,就是没粮缺菜吃不饱饭。当时有句口号“备战、备荒、为人民”,为了挨这难熬的日子,秋天就多晒黄菜。黄菜,就是晒的干菜。芥菜缨子、萝卜缨子、蔓菁缨子,带着蒂把割下来,在闲房子里高高地拉上绳子,把菜缨子挂在绳子上晾干,屋子里充溢着一种甜甜的菜香。

这些菜中最好吃的是蔓菁缨子。蔓菁已多年不见了,在小白兔拔萝卜的画中,画的萝卜一般是扁圆形的,根长长的,有须根,叶子大大的几片,那就像是蔓菁。蔓菁产量低,沙塄土就行,生长期短。根茎呈肉白色,不甜,面面的,一口特有的淡淡蔓菁味,可以蒸着吃、打稀饭喝,很养人,蔓菁的叶子晒黄菜是最好吃的。等春天鲜菜还没有下来时,把黄菜蒸烂,蘸豆酱吃。小时候,家家都多少种点,地头、洼边,沙塄地,旱涝都长,优点就是全身都好吃。

黄菜蘸大酱,越嚼越香。家乡黄县可谓顿顿饭不离酱,做菜爆锅、包子饺子和馅;萝卜、黄瓜、苦菜和大葱蘸大酱,一年到头的好就头。家乡的酱好几种,有面酱、豆酱、豆瓣酱,如果豆瓣酱中放上熟黑豆、杏仁等,那就叫豆豉,是家长下酒的佳肴。做酱,是家庭妇女必须会的,同样的工序,有人做得好吃,据说有手气在,大约就是和细节的把握有关吧。对于不缺吃的人家,黄菜是就菜;对于缺粮的人家,黄菜就得顶饭,特别家中的妇女,更得吃糠咽菜。酱在春阳下一晒,发得黄褐色,飘散出一种略带模样的酱香,放上香菜末一搅,把蒸得烂乎乎的黄菜叶卷成小卷,在酱碗里一蘸,就着有黄馅的苞米饼子,那可香啦,越嚼越香,一口又一口,直吃得肚子鼓胀的,撑到脖子颈。

在梦里,还常享受这一口。

【浓浓亲情】

母亲的家常味粽子

鲁从娟

小时候,虽然家里条件差,但母亲却总是把端午节过得很有仪式感。离端午节还有些日子,母亲就悄悄做准备,几斤糯米,一兜小米,几把豇豆和花生豆早已珍藏在小纸缸里,还积攒了几把鸡蛋和几个鹅蛋。端午的日子临近了,母亲还会挖上几瓢小麦,用水浸泡片刻捞出,沥干水分,用石臼舂去麸皮,灰头土脸的麦子就华丽转身,变成娇嫩的麦仁。在母亲的眼里,并不是只有糯米才可以包粽子的,五谷杂粮都可以巧妙搭配。譬如:糯米粽子里放两个大枣,大黄米粽子里点缀一个板栗,麦仁粽子里塞进几粒花生豆,经母亲的巧妙组合,普通的杂粮也能做出各种味道迥然不同的美味粽子。

端午节的前一天,母亲就忙碌起来,煮粽叶,泡糯米,忙得不亦乐乎。早早吃过午饭,便动手包粽子。小时候,我总爱坐在母亲身边看母亲包粽子,粽叶一片片在母亲手中铺平、重叠、捋直,双手灵巧翻转,瞬间握成一个漏斗,装上适量的米,然后粽叶在母亲手中翻飞,密密实实包裹起来,动作娴熟。此时,我眼疾手快,赶紧递上一根马兰草,母亲接过,麻利地把粽子缠绕几圈打结系紧。一下午,我的视线总在母亲忙碌的双手间穿梭,把太多的细节织成我记忆里最美的画面。包完自己家的,母亲还去左邻右舍帮忙,特别是需要出村送亲戚的,怕包的粽子不好看,会被别人笑话,所以特意让母亲包上一些。因为母亲包的粽子有角有棱,模样俊俏,能拿得出手,即使出村出疃,谁见了也会“啧啧”赞叹一番。

父亲早已劈好了一堆木头准备用来煮粽子,一八印锅

旧迹斑斑的钱夹子,掏出几角钱分给我和姐姐,在当时来说,这又是一份不小的喜悦和收获。

把这些端午节的事情说给女儿听,女儿不以为然,说吃几个鸡蛋和粽子会那么兴奋?我先是愕然,后来终于明白,现在的孩子衣食无忧,在蜜罐里长大,对什么食物也不感兴趣。她没体会过包粽子的快乐,不知道等待美食的那一过程的甜蜜,更不知道在艰难的日子里吃上一顿好饭是什么幸福滋味,又怎么会体谅妈妈对端午节的情愫以及对粽子鸡蛋的情结呢?如今,五月的粽子又飘香,那虽贫穷却无比幸福的端午只能在梦里依稀萦绕了。我也渐渐明白,母亲总是那么耐心细致,不急不躁地包粽子,煮粽子,其实是把对家人对孩子浓浓的爱和温暖一并融在粽子里面,让我的童年留下了许多温馨的画面和甜蜜的回忆。

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