

【胶东美味】

烟台喊你回家吃海鲜

王红婷

住在海边的人是幸福的。每当春阳含羞,桃花初绽的时候,烟台第一批小海味像海虹、海肠子、沙肠子、爬虾、桃花虾纷纷赶着趟儿爬上餐桌了。如果说螃蟹对虾是一桌海鲜盛宴的话,那么这小家碧玉似的海鲜只能算得上锅台灶脚的配菜了。但恰恰是这犄角旮旯的小海味儿吃起来更别具风味,更接地气儿,回烟台吃海鲜吧。

老烟台特有的海鲜是海肠,只产于渤海湾,青岛都没有,烟台的最好吃。通常的吃法像蒜蓉海肠、肉末海肠甚咸脆而极香滑。活的海肠、嘎蚶、巴蛸(章鱼)都可蘸辣根生吃,撬好的牡蛎通常拌着柠檬汁生吃,三杯两盏,家人同聚。果然,中国人是最会吃的啊!飞蛤、小螃蟹、扇贝、蛭子、螺类等平价化一些的海鲜上火隔水煮个七八分钟就开口笑了。拌上黄瓜,或是蘸上老烟台酱油就能吃,不必要复杂地做,

也能柔软丰满,入口着舌,虽不脆不酥但满口原汁原味儿,历久弥新。不像上海人,一人一个扇贝,壳里面还要装粉丝、木耳等其他配料,花里胡哨,失了本真。反正在烟台扇贝很便宜,想吃几个就吃几个,像吃花生米一般的随心所欲即可。价格略贵的如海参、鲍鱼、大螃蟹(赤甲红),偶尔开个杀戒吃一吃,犹如吃蟠桃般稀罕,吃多了倒也不好的,会流鼻血。若是肠胃脆弱的主儿更要少吃。

在众多海鲜当中我独爱爬虾。爬虾,又叫琵琶虾、虾蛄,但是老烟台人还是多叫爬虾,又形象又顺口。春天和冬天的爬虾肉多鲜嫩,富含蛋白质,极少的脂肪,肥壮的虾脑部满是膏脂,脊背上能隐隐看到一条由颈至尾的深紫色带。这条色带就是虾籽,煮熟以后呈橘黄色,包裹于虾肉的最中央,略带韧劲但醇香无比。肥硕的爬虾一只只簇拥在一起,膏腴嫩滑,鲜香爽口,让你吃



起来真是一根虾腿都不舍得放过。愣是谨小慎微地咂摸得津津有味,唯恐漏掉一口鲜味儿。夏天却不能吃爬虾,夏天的虾精瘦精瘦的,个大腰圆的那种也是腹空如水,壳多肉少。小时候老家山城闭塞,偶尔能吃到些漏网的鲛鱼小虾米都开心得如同过年,若是能吃到大爬虾,那真是无比幸福

的事儿。爬虾是那种生生不息,潮潮不落的经济动物,年年捕年年生,年年都是爬虾的丰收年,所以爬虾又得一美名曰:富贵虾。

年年花开花谢,岁岁潮涨潮落,晨光熹微或是晚霞满天,年月里五味杂陈,只有家中的妈妈会煮上一锅带着海腥味儿的小海鲜,等你回家。

【回音壁】

解饭咸饭 脑饭甜沫

张善文

读过《脑饭、咸饭及甜沫》,想起上世纪五十年代至六十年代初期,母亲经常给我们做的一种稀饭。大致做法是:锅中添水烧开,倒入已和好的玉米面搅匀,适当放盐,然后加进红根菠菜或泛好之干菜类,烧煮熟即可食用。家庭条件宽裕者也可放进粉丝、豆腐干、花生豆等,味道自然会更好。我清楚记得,这种稀饭名字叫“解饭”。何以叫“解饭”,无从知晓。猛然想起烟台街有句土话叫“解饭”,例如小米稀饭由稠变稀,性状呈米、水分分离状即为“解饭”。所谓“解饭”有两种情况,一种是向稀饭中加水后呈现的“解饭”状,二是由于人工搅动而导致的“解饭”状。这里所说的“解饭”一般指第二种情况。根据经验,特别是由玉米面做成的“解饭”是不能随意搅动的。尤其是加进菜类后,搅动的次数多了,非常容易发生“解饭”现象。即玉米面稀饭由原来的粘稠状(乳浊液或胶状液)变成稀溜溜的“解饭”状(悬浊液)。综合以上特征,把这种容易解饭的玉米面稀饭称为“解饭”,或许是不枉虚名,有其道理吧!

上述之“解饭”和“咸饭”内容基本上是相同的,但虽同属胶东地区,也是存有差异的。如对稀饭的称谓之不同即是例证。另外不同一点的是“解饭”的主要材料是玉米面,而不是小米面,在那个年代,小米面也是比较金贵的,就芝罘区而言,那时一般家庭都不存有小米面,却家家都存有小米。而脑饭与甜沫的主要材料皆为纯粹小米面。

我小时候,所城西门外有一老汉专卖脑饭,五分钱一大碗。金黄色的小米面脑饭中放有食盐及炸好的豆腐干丁。喝上一口脑饭真是很美味,那焦黄的豆腐干咬在嘴里良就就香喷喷,反复咀嚼舍不得下咽,实在是一种称心的享受。

细细想来,“解饭”“咸饭”“脑饭”及“甜沫”共同之处颇多。追根溯源,谁是先发明者已不重要。相互影响也好,共同传承也罢,万变不离其宗,确实不是偶然之现象。在相邻不算远的几个地方,出现了四种不同的称谓。不管是胶南人的“忠于原著”或图省事,还是胶东人的与“食”俱进,锐意创新,都最好地证明了我们中华民族的一种非常鲜明的特质,就是善于吸收外来的文化,善于互相学习,吸取别人的营养。善于交流,为我所用。“兼收并蓄,融会贯通”或许正是伟大的中华民族几千年来生生不息,长盛不衰的主要原因吧!

【把酒言欢】

醉美樱桃酒



刘学光

樱桃收获的时节,满街水灵灵的似红玛瑙的大樱桃无不养眼,让人垂涎三尺,争先大饱口福。但在人们尝鲜过后,很少喝过用鲜樱桃酿制的酒。由于岳母家有樱桃园,岳母每年都要亲自酿制樱桃酒。每每喝来,神清气爽,喜悦满满,醉美

心间。

樱桃熟透了,紫紫的,岳母就摘下来用清水漂洗三四遍,把尘土、蛛网、碎叶等洗掉。然后捞出来,将一个个樱桃的小尾巴去掉,因为这个尾巴带着会影响酒的颜色和味道。再次洗好后,捞出控净水,用一小面杖棒将樱桃在盆里捣碎成糊状,再倒入坛子里,放进樱桃重量十分之一的冰糖或白糖,用塑料布密封坛口,放在阴凉处。三个月后,用纱布过滤出樱桃籽、皮等渣滓就可以饮用了。过滤后的酒,在阳光下鲜红透明,色味诱人。酒的口味可以根据自己的口味调,喝白酒的人可以兑点白酒,喜欢甜的可以多放点糖。

樱桃酒中含有丰富的花青素、花色素等,其抗氧化活性比维生素E高,用于治疗心血管疾病及预防一些慢性疾病。酒中的花色素苷和矢车菊素是阿司匹林

抗发炎性酶的效力的十倍。此酒还有抑制癌细胞和肉瘤的作用,是一种大有希望的新型抗癌食品。经常饮用樱桃酒,可养颜驻容。樱桃酒所含蛋白质、糖、磷、胡萝卜素、维生素C等较高。常饮樱桃酒,使皮肤细腻光泽、白嫩,去皱消斑,防衰抗老,益处多多。劝君饮用樱桃酒,胜似饭后百步走。

“喝了樱桃酒,能把疾病都赶走”,岳母高兴地念叨着她自己编出的词句,并在忙碌有序、用心制作着樱桃酒。到时候,岳父和我就会把酒临风喝个痛快,一大家子人也举杯痛饮,农家小屋就会散发着醉人的香醇。但现在,我们已经醉美在这红红的、喜获丰收的大樱桃的时节中了。看到了大樱桃的主人那喜上眉梢的欢笑脸庞,仿佛喝下了自己酿制的一些慢性疾病。酒中的花色素苷和矢车菊素是阿司匹林

【童年记忆】

想起儿时吃糖



刘吉训

小时候,吃糖那可是最奢侈的享受了。限量供应的年代,每获得一块糖,总是如获至宝,拿在手上都捏出汗来了,也舍不得放进嘴里。进嘴后,只用舌头轻轻舔,舍不得用牙咬。每一次,我都让这块糖在嘴里停留最长的时间,以延长糖带给我的幸福感。

有一次,父亲外出归来,带回几块大白兔糖。剥开印着小白兔的糖纸,我把整块糖放进嘴里,顿感甜在嘴里,美在心里。大白兔是软糖,这种享受转瞬即逝随着奶糖的融化而消失。从此,我不愿把整块大白兔糖放进嘴里,而是用两个手指夹着奶糖,慢慢舔,慢慢品。最后连手指都吮吸干净了,仍欲罢不能。

那年母亲生病,按政策分配了一块红糖。母亲舍不得吃,把糖放进一个罐子里,后来被我发现了。看着糖罐子就直流口水,犹豫了两三天,我想出一个办法,拿小刀把糖刮下一点点,用纸包着,上学路上悄悄吃。当“罪行”终于暴露时,我已经把那块糖刮掉近一半了。母亲没有打我,甚至没有骂我,她把剩下的糖分给了我们仨孩子吃了。

糖的缺乏,给我们带来许多乐趣。难得有机会吃糖,想得心发慌时,不惜出下策,那就是对父母谎称肚子疼痛,骗“宝塔糖”吃。这是一种驱虫药,但很甜。只要有糖吃,就在所不惜。

如今,我吃糖不行了,但每次到超市,看到花花绿绿、包装精美的水果糖,总想买一些。家中有糖,甜在心上。

【福山老味道】

手背包变身肉丁包

杨晓奕

听过去在福山饮食公司工作的夏洪海老人说:手背包又称为马蹄包(因形如马蹄故名)、手捂包。包子皮软,一两面,吃上水一两半。馅是七钱肉,加面酱煨好了。在西关做早餐的侯玉兰老人说,自己的肉丁包子,是根据福山饮食公司卖的手背包的口味调馅的。馅心纯用面酱调馅,不放盐的。手背包就是把擀好的面皮,放上馅,面皮合在一起中间捏一下,在手背上一握就成形了,顾名思义就称为手背包,但手背包个头比现在的肉丁包子小得多。在侯玉兰老人店中也有幸遇到,以前在福山饮食公司做面案厨

师的姜德利师傅说,过去手背包用老面属碱,因为面软,不用擀杖擀,只用手轻轻地一抻,用竹板包上馅,给人的感觉就是很麻利地一握一个,很快就成形了。当时,姜德利师傅1978年就在福山饮食公司干。侯玉兰回忆,上个世纪六十年代,福山饮食服务公司就有卖手背包的,可见手背包在福山也有年头了。

做肉丁包子,先调好面。用温水把酵母化开,调面的时候稍微硬些,再把面团揉软了。发好的面,放在面板上把酵母味放一放。再用碱水揉一揉,手握成拳头轻轻地捣面,把面里的碱揉均匀匀着。饧好再揉,揉成条切成面剂子。为了大小均

匀,用案秤把面剂子称成相同重量。肉丁包子自然少不了肉,肉提前用面酱、味精煨好,在锅里煨炒煨炒,不要炒熟了,把酱炒香了即可。过去手背包的馅就是肉和纯葱。侯玉兰说,纯用大葱调馅味道发苦,就用适量的白菜心一起来做馅心。因为是猪肉切成丁的,故称为肉丁包子。包好了的肉丁包子,外皮洁白香润,喧腾松软,馅心香嫩咸鲜,大小均匀。侯玉兰说:“布不加丝,面不加枣。我这个包子坯多一个枣大的一块面,就能看出大小不均来。”

肉丁包子也是传统手背包的延伸,但现在手背包已被好多人遗忘,几乎是鲜有人知。

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