

能待客的白面糊涂

余爽音

从前,莱州乡间招待客人,一般是擀面条。面条擀好后,先做上一盆面菜,再煮面条,煮好后面就可以开饭了。有时家里白面太少,擀面条不够用,或者冬春时节白面太金贵,舍不得擀面条,就做一锅白面糊涂,锅上沿贴上一圈小饼子,熟了后饭菜一锅就出来了。喝着糊涂,吃着小饼子,客人也会挺高兴,因为这白面糊涂也是轻易喝不到的。糊涂(读音如度),糊本字翻,与糊同,故本文写作糊。

冬春时节做糊涂的配料一般是白菜心、菠菜、香菜、虾皮儿等。把白菜心的帮切成比指头肚略小的块,叶切成宽宽的条。再切好葱花姜丝。先把锅烧

热,加上食油,用葱姜爆锅,倒上切成小块的白菜帮,用锅铲翻动着炒一下,再把白菜叶倒上略炒,添水烧开,把预先泡好成糊状的面汤倒进锅里,不断搅动,开锅后停火。把菠菜、香菜切成段后倒进锅里搅一搅,再撒上一把虾皮儿,根据口味,加适量的盐后,即可往碗里盛了。雪白的白面糊糊,透着菠菜香菜的碧绿,虾皮儿的金黄,虽称不上五颜六色,也可以说赏心悦目,看着就让人来食欲。俗话说好看就好吃。喝一口鲜、爽、香,味道荡气回肠。特别是寒冬时节,喝上两碗后脑门冒汗,全身热乎乎的通泰舒畅。

读了齐鲁晚报《今日烟台》对烟台脑饭、咸饭、泔饭及甜沫的介绍后,本人自以为,这些饭

跟糊涂应同类,只不过用料稍有不同罢了。脑饭用小米面和玉米面,糊涂用白面,也可以用黑面(即二麸磨下的面),那就不能用来待客了。从前在莱州,除了待客喝的白面糊涂,妇女坐月子喝的小米稀饭外,老百姓日常喝的只有高粱面做的(音哥)渣饭。读过行走烟台登载的《股东方言刍议》才知道,即墨、崂山也有生渣饭一说。稍有不同的是,在莱州,生渣饭仅限于高粱面稀饭,苞米面稀饭不叫生渣饭。本人孤陋寡闻,不知即墨、崂山是否有糊涂这个名称。但就本人所知,鲁南、鲁西南一带有。兖州一带的群众,把我们所喝的稀饭称之为糊涂。著名长篇小说《铁道游击队》里,也有糊涂这个名称。

铁道游击队初创时期,刘洪在枣庄以开炭厂为掩护,建立了地下革命组织。炭厂的效益不错,伙计们很满意,说终于能吃上煎饼,喝上糊涂了。但是有所不知的是,他们所喝的糊涂是什么样子。

在莱州没听到脑饭、咸饭、泔饭、甜沫这些名称。莱州方言中的事物名称,语音,与蓬黄以东,确有诸多不同。有些倒是与昌邑、平度、青岛相似。这是否与历史上掖县、平度、昌邑、潍县、高密、即墨、胶州等同属莱州府,而黄县以东属登州府有关?可是,莱州和鲁南、鲁西南一带,地域既非相近,建制也无联系,却都有糊涂这个名称,这又当作何解释?企望有见识者不吝赐教。

芥疙瘩的几种做法



吕富苓

用芥疙瘩(又叫芥根)腌咸菜,这是胶东自古以来的传统。割芥菜叶要带一块芥疙瘩底部的蒂,一是不再生芽,二是叶子不散。在闲房子里扯上绳子把叶子挂晾,一行又一行,这是黄菜中的上品,略逊于蔓菁缨子,比萝卜缨子好吃,以备春四五月吃,度过春荒。

上网一查,原来芥疙瘩有三大养生功能。1、能解酒消肿,防癌抗癌。它含有丰富的植物纤维,可促进结肠蠕动,缩短粪便在结肠中保留的时间,稀释毒物,降低致癌因子浓度,从而发挥防癌的作用;2、能下气消食。芥疙瘩含有一种硫代葡萄糖甙的物质,经水解后能产生挥发性芥子油,具有促进肠胃消化吸收的作用;3、能利尿除湿。

人们利用芥疙瘩有芥子油的辣味,做成几种别有风味的小菜。1、肉丝炒芥疙瘩丝:1976年我调到婆家掖县,一天去大姑家做客。在丰盛的菜肴中,有盘菜大家吃得最带劲,暗红的肉丝参杂在白白的菜丝之间,尖尖的满满的一大盘子菜一会儿就见底了。菜丝艮盈盈的,味道有点特别,在反复品尝之后,大家猜是玉兰片打的丝。大姑告诉是将芥疙瘩切成很细的丝,晾晒,略去水分即可,用肉丝炒制而成。

2、炆芥疙瘩丝:将芥疙瘩切成很细的丝,放于盆里。锅里放水、花椒、八角(这几样最好装在作料钢盒里)、葱段、姜片、盐,熬制到味很浓,将滚开的水炆进芥疙瘩丝里,盖盖,闷些时间,即可食用。微辣,通气,装盘时也可再加作料调味,做下酒菜挺好。

3、憋辣菜:胶东一般过了腊八才憋辣菜。需要天冷。将芥疙瘩用细筛床搽成细丝放盆里,马上加醋加糖搅拌,醋要蒙过菜,尝一尝甜酸合适之后,加几颗红枣,马上装在玻璃大瓶里,把口严严实实地封起,放在冷的室外,住一个星期,打开即可食用。辣菜辣菜,一股芥末油辣直冲鼻孔而上,顿时上下一股气通达,痛快极了。装盘时夹几颗鲜红的红枣,漂亮极了,闻着、看着,就有食欲。憋辣菜要用老品种的芥疙瘩,它成柱状,绿皮,坑坑洼洼的,有根毛。有些像大桃形很光滑的憋不辣;再放暖和的地方也憋不辣。

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

老婆爱啃老苞米

彪刚

人们当然更愿意品味甜蜜回忆,我老婆就爱絮叨她老家那些事,每每作陶醉状,总讲得意犹未尽。啃苞米常被她提及,仿佛拷问我家里又多少日子没吃上苞米了。所以,我这个休息日除了看看邻居的枣花,赶个小集、煮锅苞米,完了啥也没干。

玉米,这据说来自美洲的黄金粮食作物,扎根华夏大地已逾百年。各地叫法不同,北方多叫苞米,也有叫棒子的。旧时关东有称山东人为“山东棒子”的,除了说明山东人的直性、豪爽,好像与齐鲁大地广泛种植玉米也有关系。老婆祖上闯关东穿辽宁进黑龙江,落脚绥化海伦,那可是玉米大豆的著名产区,那儿都管玉米叫苞米。老婆小时候还是人民公社时代,大田里一眼望不到边际的苞米是公家的,有专人看护,再想吃也不能动。各家农户在有限自留地里,都忘不了种点青苞米,这也算那个年代妇女孩子的零食吧。只有

机灵的男孩子会结伙摸进大田,偷偷烧苞米吃,女孩一般不参与。老婆忘不了她年少时那段有些苦涩却又不无快乐的时光。她说一大早去自留地,劈回一小猪腰子筐青苞米,我立刻联想到熊瞎子劈苞米——劈一穗丢一穗!“谁舍得丢啊,那时家家口粮都不够吃,一穗青苞米老金贵啦,那是粮食啊!”劈回苞米怎么弄,老婆开始显摆了(我知道她需要怎样配合,每次都耐心逗引):劈苞米之后捎带抠几个新鲜土豆,这是主料,苞米去胡儿(缨子),要留一层苞米皮,留得一份清香在。先给大锅添好水,再在锅底扣一个盆,处理好的苞米和洗净的土豆围盆一圈摆平。摘茄子、辣椒切丁,加鸡蛋、豆酱搅在一个小盆里,置于锅底扣着的盆上,那蒸出来的鸡蛋羹别有风味。扣盆的好处还有这样弄不易糊锅。苞米土豆摆平,上面还可以坐个粥盆,大锅硬蒸出的小米粥、二米粥原汁原味都不孬。几样一锅出,省柴又省事。

经过大锅蒸煮出的青苞米,嫩且韧,越嚼越香。土豆开



花(开裂)起沙,香糯可口。米粥较稀,但是“满足供应”,不像鸡蛋羹因为鸡蛋还要换油盐而特别金贵,只能当做好就头。想想当年那个味儿,怕是现在哪家农家乐都不可复制,所以老婆有时不免要叹气,怀旧吧,肯定有,可能还有别的情怀。我岳母早早去世,让我老婆的少女时代过早结束,心里留下某种印记。她大姐继而成为她的心灵依靠,颇有以姐代母的意思。然

而,大姐被命运作弄,先后嫁两个男人都撒手离去,她刚刚熬到将一双儿女好不容易拉扯大,成家立业,自己却突然脑溢血发作,抢救过来已是瘫痪在床。“大姐再不能给我留苞米了。”老婆喃喃地念叨,令人感伤。

煮苞米出锅了,老婆默默地啃。仿佛一粒一粒地品味岁月,那已逝去的和正在经历的黄金岁月。

双黄咸鸭蛋的清香

高德成

小侄子托人给我捎来了一个纸箱,打开一看,装的是咸鸭蛋,立刻把我带到遥远的故乡。母亲那熟悉的面孔和温暖的关怀,一下子就浮现在我的眼前……

我的故乡江苏兴化,与高邮邻接,我们庄上很多人家都养鸭,养的都是高邮大麻鸭,鸭多,蛋也多,生的蛋多数是双黄的。高邮鸭蛋腌制后即为著名的“高邮咸蛋”。讲究吃的随园老人袁枚说:“腌蛋以高邮为佳,颜色红而油黄。”

我父亲也养了150只高邮麻鸭,每天能生130多个蛋,且双黄的占80%。每年秋收结束后,农事闲下来,心灵手巧的母亲就张罗开了,每天早起床清洗腌鸭蛋的坛子。接下来就是全家人齐上阵的时候了。父亲从鸭棚里,挑选出又大又是双黄的鸭蛋,提到门前小河边,让哥哥和我三人把鸭蛋洗干净,我和姐姐、哥哥就赶紧洗。洗好了鸭蛋,父亲又把鸭蛋提到院内,母亲便小心翼翼地把鸭蛋擦干,放在院子里铺开的竹席上。鸭蛋晾干了,母亲再一个个地小心翼翼放进坛子里,最后倒进煮开了的加上盐和调料的凉开水。热热闹闹忙忙碌碌中,这两坛子鸭蛋总算

腌制好了,母亲盖上盖子,腌制就全结束了。一个月后,这咸鸭蛋就能吃了。

中秋节这天,母亲煮了6个咸鸭蛋,一个切成4块,24块装了满满一盘子放到饭桌上,让全家人吃。饭桌上那黄白分明、熟悉的香味直往人鼻孔里钻。我喝着大米稀饭,吃着糯米油炸饼和色香味均极诱人的咸鸭蛋,快乐满意极了,感觉如神仙过的日子。此时再名贵的山珍海味,对我也丧失了吸引力。

后来,我上私塾读书了,母亲牵着我,带上6个双黄咸鸭蛋去见私塾先生。从此,每逢过年过节,她都要给私塾先生送咸鸭蛋。母亲不识字,也不善言辞,她用这种朴实的方式,表达对私塾先生的敬意和感激。

上世纪五十年代中期,我响应祖国号召,报名参军,离家那天,母亲天不亮就早早起床了,特意为我煮了66个双黄咸鸭蛋给我装在包里。我说太多了,她说不多,六六大顺,你到部队上和同志们一起吃了,一切都会顺利。

我入伍的第二年,母亲来部队看望我,她又给我带了几十个双黄咸鸭蛋,给我和同志们吃。我和战友们,喝着小米稀饭,啃着白面馒头,吃着油汪汪的咸鸭蛋,个个满嘴唇上都粘



着黄油油的蛋黄。你看看我,我望望你,嘿嘿地笑着,笑得那么甜,那么开心,大家都沉浸在一片欢乐纯正的乡情之中。

如今,我已年过古稀了,我的母亲已离世四十多年了,想起小时候在家和当兵时,吃着母亲

腌制的双黄咸鸭蛋的情景,心里就甜甜的,嘴里直流口水。继而,眼角又会被泪濡湿。现在,我虽然在遥远的他乡,再也吃不上母亲腌制的双黄咸鸭蛋了,但那绵厚的双黄咸鸭蛋的清香,却长久地留在了我心的深处。