

# 烧花生

申英

烧花生是1958年流行在栖霞农村的一种特殊美食,说它特殊,是因为它产生在特殊的年代,特殊的环境,是不用任何烹饪器具的一种特殊吃法。

1958年是上个世纪百年历史长河中留下浓墨重彩的一年,是带着特殊历史印记的一年。这一年中国似乎一夜之间跨入了共产主义社会,人民公社这个新生事物雨后春笋般遍布大江南北。一家一户做饭吃的模式被大食堂代替,除大食堂有几口大铁锅做饭外,所有的铁锅以及与铁有关的物件,都成了那个年代大炼钢铁的原材料。

1958年又是一个难得一见的大丰收年,但丰产并不等于丰收,人们忙于炼钢铁,秋天大片的花生只得及从地里刨出来,没时间往家里运,就放在地里晾晒。家中没了吃饭的锅就无法像过去那样炒或者煮花生吃。为了解馋,劳动之余,人们在山里就地取材烧花生吃。这种吃法看似简单,其实一点也不简单。首先得选好花生,必须是刚从地里刨出不久,蔓子半干不湿的那种,第二得选好地,是那种沙质土,起到焖的作用。

我第一次吃这种花生是跟邻家的四爷爷去的。那是秋天的一个晚上,真的是月朗星稀,山里的月亮似乎比别的地方更亮,大地的一切都一览无余。我们四个小伙伴跟在四爷爷身后走在崎岖的山路上,毕竟我们不是劳作之余的大人们吃花生那样正大光明。四爷爷腰里挂着一把鱼形的小刀和打火用的火镰,这两件东西互相撞击的声音在空旷的月夜显得格外清脆,一个小伙伴干脆用两只小手把这两个小物件握住不让发声。

到了山里以后,四爷爷一连选了几块地都不行,最后才在一处山坡上选到一块沙质地,而且那里花生叶子刚焉,正好用来烧花生。四爷爷放下锨,抱来几大抱花生,然后用火镰打着火绒,在周围捡来些枯叶把火绒放上,送到花生堆里。看看快烧完了,四爷爷赶紧用铁锨从四周铲沙土盖火堆,花生和火灰一起被沙土盖起来,让花生焖热。

大约过了十几分钟,四爷爷递给我们每人一根小棍,他则仔细地吧刚才盖花生的沙土用锨又铲下来。沙土还没铲完,一股花生特有的香气就飘了出来。一旁早馋得流口水的我们听四爷爷说了句“吃吧”,就立刻扑到火堆旁用小



棍从早已灭了多时的火灰里扒花生吃。那花生的壳看起来有点微糊,但一剥开,花生仁被糊壳烤得有点微黄,这种烧花生的味道既不像炒花生那样焦脆浓香腻人,也不像在锅里煮的花生那样缠绵糯香,而是带着一股特殊的烧烤香又混合了炒与煮的两种香味。这也许是一烧一焖的结果。这时候什么害怕、兴奋早被抛得无影无踪,都只专注于剥花生吃。四爷爷则在一旁看着我们几个吃相不雅的馋猫们。吃到最后连腰也弯不下了。这是从吃食堂以后,第一次吃这么好的美食。

临上山时,四爷爷就让我们每人带条布袋,好带些给家里人吃,我们按四爷爷的吩咐仔细地火灰里把剩余的花生捡干净,每人都是满满一袋。四爷爷又用铁锨把烧过花生的地方平整了一番,看起来和原来的样子差不多。

几十年过去了,随着时间的推移,花生的吃法有无数种,但无论哪种吃法都没有我记忆深处那种烧花生的特殊美味。想起来也佩服劳动人民的创新能力,在那个特殊的年月,竟能烧出那样的特殊美味,我想这和武侠小说中的叫花子鸡有着异曲同工之妙吧!

## 麻辣香锅香满屋



邹芸霞

我一直觉得吃饭是最能把亲朋好友聚在一起享受欢乐时光的事情。很多好友都惊叹于我的厨艺,问我刚结婚就这么会做饭,是怎么做到的。其实没有人天生会做饭,只是很多人是为了让家人感受到幸福而去尝试着做菜的,我的初衷就是这么简单。当我吃了一道具美味的菜时,我会忍不住地想做给家里人吃,每当我尝试着做一个新菜,老公吃后对我竖起大拇指,夸我厨艺棒时,我就觉得这样温馨的小日子真的很甜蜜。

自从去年吃过一次麻辣香锅后,我就爱上这一口了。不得不说,麻辣香锅真的是一种让人留恋的美食,以麻、辣、鲜、香混成一锅为特点,锅里的每一种菜都有一种滋味,那种麻辣辣的感觉带给食客太多味蕾上的快感。但是一想到饭馆里的香锅食材,不点儿菜就得过百,爱尝试的我就想自己在家做这道菜,既经济又实惠,既健康又卫生。

其实想做好菜一点也不难,就拿麻辣香锅来说,超市里有卖现成的麻辣香锅调料包,做起来非常方便。麻辣香锅最主要的食材是莲藕和腐竹,因为这两种食材不但本身味道鲜美,而且可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味,混合起来以后,更加鲜香可口。除了莲藕和腐竹外,我还喜欢加入牛肉、油菜、花菜、土豆片、圆葱、木耳、海带和虾等食材,做到荤素搭配、营养美味。

买好食材后,首先把腐竹和木耳用热水泡上,然后把土豆片和牛肉切好,把蔬菜和海鲜洗干净后在沸水里将蔬菜类焯至七分熟。做麻辣香锅时需要注意的是一定不要出水,所有的原材料在调味前都要用过水的方式把水分去除后沥干,否则做出来的就不是麻辣香锅,而是麻辣烫了。最后一步就是开炒了,在锅里倒入适量的花生油,放入花椒和干辣椒慢火炸香后,加入姜和蒜煸炒一会儿,待油冒烟后将麻辣香锅底料倒入锅内,加糖煸炒一会儿后再加入肉类和土豆,最后再加入焯熟的蔬菜,慢慢用炒勺翻炒。出锅前尝一下咸淡,加入适量的盐和鸡精,用大碗盛出,撒上芝麻和香菜即可。

童年的欢乐,姥姥的关爱,至今还留在那蚂蚱的余香里……

# 炸蚂蚱

刘烟生

蚂蚱学名蝗虫,啃食庄稼,对农作物危害很大,芝罘人恨它到了“壮志饥餐蚂蚱肉”的地步,吃食蚂蚱也就顺理成章成了庄稼人的一道美味。

中秋节前后,贪婪的蚂蚱吞噬秋熟的庄稼,把自己养得肥肥的,早了不行,不肥;晚了不行,皮厚。特别是即将产卵的母蚂蚱,一肚子的籽颗颗塞过长粒大米,饱饱满满,此时它最受吃,特香。

放学后,我常常和小伙伴三五相约到庄稼地抓蚂蚱。盛蚂蚱的家什就是一只破袜子,在破洞处用剪子一截,用麻

线一扎,敞开袜子腰处,就成了一个小口袋。我们最喜欢捕捉的就是大油蚂蚱,个头大的能有两三寸长,浑身上下晶莹通绿,一双长长的后腿,它蹦跳起来后,借助翅膀飞翔可以远达七八米,有时随风可达十几米,很难捕捉。每当我们蹑手蹑脚悄悄来到它的后面,刚要前扑,那厮却一蹬后腿,飞走了。为了捉一只大油蚂蚱,我常常要追出三四个田垅,大有不追到天涯海角不罢休的气势。直追得它晕头转向,筋疲力尽,方才成我们囊中之物。日暮西山,我和小伙伴满载而归,小口袋里装满你拥我挤的蚂蚱们。

我的姥姥拿手技术是油炸蚂蚱,堪称美食一绝,她将蚂蚱头一拧,腹腔内的内脏粪便等就一同连带出来,丢弃不用。然后将拾掇干净的蚂蚱,放在滚沸油锅里炸至金黄色,用笊篱捞出淋去油,放在事先准备的瓦盆中,撒上细盐末,加上葱、姜、辣椒丝等作料轻拌,捞出即可食用。那油炸蚂蚱色泽通红油亮,滋味香酥可口。晚饭时,收工的姥爷咂摸二两地瓜老烧,吃上三五只油炸蚂蚱,谈天说地,一天疲劳一扫而光。

那时花生油金贵,姥姥为了省油,有时就将拾掇干净的蚂蚱用开水焯一下,放在阴凉

地儿凉透风干。每逢做饭时,我就紧挨着姥姥坐在那条窄长的灶凳上,看着她老人家左手拉着风匣,右手持锅铲,将锅铲上铺放的三五枚蚂蚱送入灶膛,在灶火中缓缓烘烤。灶膛哗哗啾啾的柴火舔着锅铲,红红的火苗映着姥姥的脸庞,深深浅浅的皱纹里全是慈爱。一会儿锅铲的蚂蚱就烘熟了,飘出了诱人的香味。不待姥姥把热熟的蚂蚱放在锅台,我就迫不及待地抓起一个填入口中,那个香劲儿胜过现在儿童吃的五香牛肉干。

# 烫面包



田长尧

烫面包的最大特色是烫面。早年,面粉做的食品主要是冷水面、发面、油面,为什么又出来了烫面呢?烫面,就是把热水浇在干白面上,以把面粉烫得半熟,水在面中起泡为佳。烫面和干面、冷水面比例,因各家喜爱而定,有烫三分之二面的,有烫一半的,有烫三分之一,余下或掺干面调揉至软硬相宜,或调三分之一冷面再同烫面调揉到一起。面粉中有一种东西叫面筋,坚韧且有拉力,调好的面放水

可提高面筋,麦粒放口中嚼也可提出面筋,孩童经常用这种面筋去粘知了。烫面,主要是破坏面筋的坚韧,但水沸过热易把面筋全烫死,面全部失去拉力和凝聚力,擀成的皮包不住馅,一动就破裂。如果水凉、烫面比例又小,皮会依旧坚韧良硬。所以,烫面是一种学问,讲究水温与烫面的比例。烫面的最大优点是熟后的皮既不像饺子皮那样硬韧,又不像发面包子皮那样绵软且被馅浸糜,它有咬劲却不韧硬,绵软却不瘫糜。

烫面包的馅,花样繁多,有

猪肉白菜烫面包、羊肉大葱烫面包、牛肉萝卜烫面包、驴肉芹菜烫面包、排骨芸豆烫面包。不放肉馅的烫面包,老黄县人称其为“菜角子”,馅全是菜,旧时其皮多用黑面烫的。老黄县庄户人家最有特色的烫面包是肥肉烫面包,将白白的肥内切至小手指尖大小的方丁,加白糖、芝麻调好,放到烫面圆皮里,将皮边合拢,捏成带褶的月牙形,放锅中煮熟,吃之绵软香甜,特别解馋。贫穷时代,庄户人家吃猪肉同现时有天地之差,那时人们没钱,一年吃不了几次肉,而割肉时要求多割些肥的,哪块肥肉多挑割哪块,而今是专挑瘦肉多的部位。肥肉,今人认为吃之增加脂肪、胆固醇、血脂;而古人认为,猪脂肪,亦称脂膏,可解各种肝的毒性,利于调养胃肠、通小便、治五疸水肿、生毛发、破冷结、散淤血、养血脉、散风热、润肺。六十年前,母亲每年总要做一次肥肉烫面包,全家人特别爱吃,不仅解馋抗饥,而且觉得胃肠热乎乎的,特别舒服,大便通畅。同吃糠咽菜比,吃肥肉烫面包乃神仙生活,而糠菜

吃之难咽,咽肚涨疼,便之痛苦。

黄县庄户人家为什么兴起吃烫面包?相传,城西有个王姓大户,其儿在京城做官,父逝,儿从京城披星戴月徒步回黄县,为父办丧,乡民夸孝,被推选为老黄县孝子。其母夫亡生悲,悲伤脾胃,胃肠病疼,牙又脱落半口,可老太太喜食包馅食品。儿返京,儿媳对婆婆百般孝顺,专做带馅的面食给婆婆吃。婆婆吃饺子,嫌冷水皮生硬,消化困难,吃后“心口窝”疼,还上酸水;吃发面包子,皮虽绵软,但婆婆对碱过敏,一闻碱味就恶心,挨着吃下去准呕吐。儿媳托人捎信给京城男人,孝子在京请教多人,后获“烫面”之技艺,转告妻子,儿媳试做烫面包。几经试做,找到了烫面的最佳水温和烫面比例,用心做出烫面包,婆婆趁热吃之,其皮既不硬韧又无碱性味,且绵软香甜,放嘴里轻轻一抿即可咽下。婆婆夸媳妇孝顺,夸烫面包好吃,一传十传百,久之,烫面包成了黄县庄户人家的美食。

## 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