

生渣饭饼子不吃省之

余爽音

这是从前在莱州北乡群众中,广为流传的一句俗语。生渣饭、饼子,是从前当地群众日常的饭食。

生渣饭,《四续掖县志》解释如下“此饭专以胡秫磨屑煮粥,或曰粥之在釜而起厚皮者曰生渣”(生本俗字,读如嘎,谓生不出,渣,在当地读如咋)。这饭的做法,如同我们今天经常喝的玉米面稀饭。在盆里放适量高粱面,加适量的水泡透后搅匀如浆糊状,锅里添适量的水烧开后,把泡好的浆糊状的高粱面倒进锅里不断搅动,锅重新开起来即可。饼子就是贴在锅上烤好的玉米面或高粱面干粮,胶东有的地方叫锅贴,也有的地方叫片片。本人认为叫锅贴反映了制作过程,比较合

适,再联系到用白面做的大饼、油饼、烧饼等,更觉得饼子叫得没道理。后来从书上看到,古代面制食品通称饼,如古典小说中常说到的“汤饼”即是汤面,如此看来,这饼子还是个古老的叫法。

饼子是有等次的。用做馒头的面也可以烤白面饼子,不过这不是老百姓的日常食物。平常吃的有苞米面饼子、高粱面饼子、苞米面和高粱面混合一起的花花饼子,以及用带糠的谷子磨出的面粉做的谷饼子。苞米面掺上豆面做出的饼子,既暄又软是上上品,只有小康以上之家才能吃到。苞米面高粱面混在一起,还有掺豆面和不掺豆面之分,掺豆面的花花饼子也是上品,不掺的才是普通人家的主食。那些很节俭的家庭和困难家庭,只

能吃高粱面做的红饼子。这种食物很硬,特别是冷着的时候很难咬。而那时候,缺粮的家庭必定也缺柴火。很多家庭每天只做一顿饭,其余时间只能啃冷饼子。再没有菜,不是饿极了,谁都不愿吃,只有到了饥不择食的时候才去吃。而那时人们的态度是不吃正好省了。这就有了“生渣饭饼子,不吃省之”的俗话。

既然高粱面饼子不好吃,为什么还要吃它?原因很简单,因为高粱价格便宜。从前的农民习惯于种植高粱、谷子等这些一年一熟的庄稼。他们认为,在一块地里,一年内种了小麦再种苞米,地力承受不了,土地要休耕轮种,这就使得本地生产的高粱谷子,远远多于苞米小麦。以民国十五年为例,《四续掖县志》统计的这

年全县粮食产量如下:谷子72500石,高粱73000石,麦子57700石,豆子64900石,地瓜2570000斤,唯独没有苞米。民国十八年调查全县人口为703066人,本地出产的粮食养活不了这么多人,每年都要进口大量粮食。这些进口的粮食,官家叫做海粮,老百姓吃的主要是进口的高粱,叫做船粮。民国十九年,全县仅从虎头崖海口和海庙后海港进口的粮食数量为:高粱20700石,苞米36500石,豆16060石,麦子400石,面粉20000包,大米9000石。这些进口的粮食中的高粱,价格比本地地产的低。为了节省,当地中等以下的家庭,都会买了自己家生产的粮食,换船粮吃。这就形成了当地老百姓,喝生渣饭吃红饼子的风俗。

李记切饼牛杂汤

刘烟生

上个世纪四五十年代,在老烟台的丹桂街(天天渔港北侧)有一家专卖“牛下水”的汤锅摊子。“牛下水”又称牛内脏,由于食法各异,味道不同,许多人百吃不厌。

摊主是蓬莱人,姓李,50岁左右,一脸皱纹写满沧桑。他开的“李记牛杂汤锅”采用精选黄牛内脏,拾掇干干净净的,整块整块与老汤一起放在一口大锅同煮,风味独特,价格便宜,生意很是火爆。据李姓摊主说,在蓬莱老家有锅煮牛肉的老汤,已延续用了四百年了。至于真假,当然无人去查考,但滋味独特确是不争的事实。

李记牛杂汤大锅露天而设,锅内的“牛下水”拌入茴香、八角、桂皮等香料,在老汤里“咕嘟咕嘟”滚着,不盖锅盖,让它猛炖。肠肚肝肺等内脏顾客随意挑选,选中一块后,摊主用铁钩勾出,吃多少现场切多少,方便随意,放在大砂碗中,撒上葱花、胡椒粉,舀一勺热腾腾老汤一冲,香味随风飘荡,令人馋涎欲滴。

大锅周围摆着小饭桌、马扎和小矮凳,食客围聚在热气腾腾的大锅旁。摊子上还同时供应菱形烤饼和圆形的火烧之类的主食,认识的和不认识的,或站或坐或蹲,大家凑在一起,咬一口烧饼,吃一块牛杂,喝一匙鲜汤,说一些街头趣闻轶事,图的就是同吃同乐的热闹劲儿。

有趣的是还有另一种食法,烤饼和火烧都搁在牛下水上,半浸在锅里的老汤中有滋有味。有爱吃泡饼的食客,吃时先切饼,再切牛杂,然后浇上勺汤汁,加上葱花、胡椒粉。爱吃辣的再给你泼上一勺辣椒油,又是难得的另一种滋味。

特别是冬天,观众看完了演出走出剧院,外面北风刺骨,雪花飘飘,骤然感到周身寒彻,手足冰凉,肚中饥饿。来到摊前,让摊主切上烤饼和牛杂,冲上一大砂碗切饼牛杂汤,再多泼一勺辣椒油,好吃不贵,经济实惠。吃罢,顿时额头冒出微汗,通体活络舒坦,浑身暖暖和和。然后一抹嘴,乘着热闹劲儿回家,半路,再吼几声京剧腔,那滋润乐呵劲儿,真是赛过活神仙。

玉米面生渣

王新奉

解放初期,咱胶东农村家景舜一点的一年到头主食大都是以地瓜为主,间或能吃上点玉米饼子就算不错了。所以有嘴巧者编出顺口溜调侃曰:“上顿地瓜,下顿地瓜,晚上搂着个肉地瓜(指吃了一肚子地瓜的孩子)。”家景好一点则终年大都以玉米饼子为主食,烩一锅饼子要吃好几顿,伏天易瘦,得勤煊。煊过的饼子就失去了新饼子的口感和香气,特别是反复煊过几次的陈饼子,颜色都发了红,再没个好就头,常吃也就吃腻了。所以也会有人编出顺口溜来发牢骚曰:“上顿饼子,下顿饼子,吃不下省着。”这就实在难为煞了农家的主妇们。使她们不得不绞尽脑汁,用她们的一双巧手变着法子,尽量以普通食材做出更多色、香、味俱全的花样食品来,以犒赏家人的舌尖。

就拿最普通的玉米面来讲吧,可以熬稀饭、打甜沫、蒸发糕、窝窝头、烩饼子……还可以烙成香脆可口玉米面生渣。所谓玉米面生渣,就是用烩饼子玉米面少掺点细豆面,用水调成稠稠的糊状,里面再加盐、葱花、菜末搅匀。然后倒进抹了油的热锅里,摊成一公分厚薄的饼状反复烙。烙熟后先不要出锅,继续拱堆在锅里,利用锅灶口内的余烬、锅的余温继续烘烤。待两面都是焦黄的生渣时再出锅,不仅吃起来香脆可口,有滋有味且耐放不易馊。在那农村尚罕见面包饼干的年代,也是夏季外出带饭的好干粮。

秋来话萝卜

鲁从娟

秋天是青萝卜收获的季节。看吧,小市上一堆堆的萝卜青翠碧绿,还带着新鲜的萝卜缨儿,让人一看就忍不住买上几个提回家。说实话,这物美价廉的萝卜在我家却不怎么受待见,先生和女儿都不喜欢吃,老说萝卜有一股怪味儿。而我对萝卜却情有独钟,并怀有一种特殊的情感,或许是怀念以前的那段时光岁月吧。

自从有了温室蔬菜,青萝卜一年四季都有,但老辈儿的萝卜却是严格按时令种植的,立秋时分播种,立冬前后收获,经霜的萝卜才好吃,微甜脆爽。萝卜既是一种蔬菜,也可以当水果来吃。记得小时候,冬天里,我和姐姐坐在炕上,对母亲嚷嚷着要吃的,母亲便去房后菜园的地窖里掏出几个青萝卜,洗净后切成一段段的端上了炕。翡翠般的鲜绿,吃上一块清脆爽口,感觉比现在那些酸酸甜甜的水果都要胜上几筹。漫长的冬天,餐桌上萝卜白菜唱主角,吃得最多的是“大菜角儿”不发面的包子。把萝卜打成丝,用开水焯熟捞出,放到凉水里浸泡一两个时辰后,捞出沥干水分剁碎。锅烧热,挖上几勺猪大油,再放入葱姜末、虾皮,

炒出香味后,倒入萝卜丝中拌匀,一大盆馅料就做好了。面皮是地瓜面和麦子面对半两掺的。把皮擀得薄薄的,这样可以填进去很多的菜。待蒸熟后,揭开锅,一个个大“菜角子”又黑又亮,丰盈饱满,趁热吃,感觉很是美味,每次都能把肚皮撑得溜圆。

萝卜茧子是最常吃的,母亲把萝卜切成薄薄的片,提前把黄豆泡好煮熟,再放在一起炒。每次都做一大盆,一吃就是好几天。每顿饭端上一盘子,里面星星点点的黄豆粒,充其量算作点缀。我和姐姐吃盘子里扒拉着捡黄豆粒吃,到最后,只剩清一色的萝卜茧子了。说实话,这是我最不愿吃的菜,不过,过年时妈妈炸的萝卜丝丸子倒是很美味。每到临近过年,一般是腊月二十七、二十八,妈妈就会炸上一些萝卜丝丸子。把萝卜碾成丝,用盐轻轻腌渍一会儿,去掉水分,让萝卜丝变软后剁碎,五花肉、豆腐都剁成泥,打上两个蛋清,撒上点豆面、葱姜末、盐,顺一个方向搅匀,挤成一个个大小匀溜的圆球,再上锅炸成金黄的丸子。在所有的“萝卜宴”里,萝卜丝丸子是我的最爱,久吃不厌。

萝卜的吃法有很多,还可



以腌制咸菜、碴炖沫儿等。因为小时候上一顿下一顿地吃,以至于现在姐姐还不爱吃萝卜。这真不是萝卜的错,反之,我们还要好好地感谢它呢!因为萝卜在那个年代可是帮了我们大忙,既当蔬菜又当粮食地果腹着百姓。李时珍对萝卜也有这样的评价:“可生可熟,可菹可

酱,可豉可醋,可糖可腊可饭,乃蔬菜中之最有益者”。还有一些民间谚语,如:“鱼生火,肉生痰,白菜、萝卜保平安”“冬吃萝卜夏吃姜,不劳医生开药方”“萝卜赛人参”等等。秋冬季节,青萝卜大量上市,我们不妨变着花样多吃些物美价廉的萝卜吧。

西吕格庄的家枣,甜



高绪丽

家枣,也就是我们平日里所说的大枣,或许是为了区分山里头个头小、口感酸野的枣,所以我们当地人也称之为家枣。

我有一个朋友跟举重冠军周璐璐是一个村的,也是西吕格庄的。

就像潭家泊的西瓜、王格庄的板栗,西吕格庄的家枣亦是出了名的甜。逛市场,看到

有卖枣的,先要打听是哪儿的?一听说是西吕的,一准儿掏出钱来买。“七月十五红圈儿,八月十五落竿儿”,这不,刚过八月十五,朋友就再三地邀请我去她的老家打枣。拗不过我们便在上个周末一起回了趟老家。

出了城,沿着蜿蜒的小路,眼里便是应接不暇的“碧云天,黄叶地,秋色连波,波上寒烟翠”。娇艳欲滴的苹果挂满了枝头,串串紫色的葡萄爬满了架

子,黄的梨、橙的柿子,红得咧咧嘴笑的石榴。还没等我把目光从那片红得似火的辣椒地里给收回来,车子就已停在了了一座老房子门前了。同事的父母早已知晓我们的来意,简单地寒暄过后,我们拿起备好的篮子与梯子步行来到不远处几棵枣树跟前。

棵棵如碗口粗的枣树上缀满了如玛瑙般的大枣,两头稍尖,中间滚圆,粒粒饱满诱人。我仰头随手摘下一颗通红的枣,咬一口,脆如生,甜如蜜,唇齿绕香,忍不住多嚼几下,嘴里直叹,真的不愧是西吕的家枣。都说一方水土养一方人,这些果木又何尝不是。

说起打枣,听朋友的父亲介绍,以前多是用竹竿打枣树的枝条,从最上面打,噼噼啪啪,那些枣夹着叶子一起就被打落到铺着麻袋的地上了,然后再把枣捡拾起来装袋。打枣,虽然过程快一些,但是对枣有不同程度的伤害。由于今年的雨水少,家枣特甜特脆,经不起折腾,所以,今年,当地人多是搬来梯子和高的凳子,坐在上

面摘枣。

坐着摘枣,说起来是挺恣的,但长时间坐在树下,长时间做仰头状,其实也挺累人的。好在我们可以边摘边吃,看着顺眼,看着待人亲的,在衣服上蹭两下,放到嘴里吃了它,满嘴都是甜甜的枣香,哪怕现在坐在电脑前码字,咂摸一下,唇齿还隐约有着枣的甜香呢!

要离开村子时,朋友的父亲硬塞给我一大袋子的家枣,说是要我带回来尝尝。看着这个和我的父亲一般朴实诚恳的老人,那一刻,我不敢有过多的推辞,因为那是对他们的大不敬。

回到城里,我把这些家枣分散给我的左邻右舍,我对他们说,这是地道的西吕格庄的家枣,是冠军家的枣,咬一口,倍儿甜,一直能甜到心里头。

就在我写这篇小文时,远在韩国参加亚运会的重量级选手周璐璐喜得金牌,真是可喜可贺。在这里,我不仅要为西吕的家枣点个赞,更要为我们的冠军点个赞,因为她是最棒的。