

咸鬼芋头鲜嫩爽口

田长尧

鬼芋头,是老黄县人餐桌上的小咸菜。有两种腌渍方法,一种将洗净的鬼芋头放酱缸中腌渍,需要一段发酵和品质转化时间。没腌渍好的鬼芋头有一种特别难食的味道,嚼之欲吐。而腌渍好的鬼芋头第一是清脆,不管时间多长,永远是清脆,永不软化发艮。还有一种腌渍方法,先将洗净的鬼芋头用盐水醃咸,其后捞出控干,用酱油、味精、糖、葱、姜等喂养一段时间。冬春时节,切上一盘咸鬼芋头片,淋上香油,就着喝稀饭、吃干粮极有滋味。鬼芋头,形奇七怪八,只能切片,如切丝难以规整成条。

鬼芋头野生于沟边地角,也有人埋植自家院旮旯、墙角、阴暗处,不爱生长蔬菜和庄稼的“破地方”。秆秆、叶片、头花很似向日葵,但秆秆比向日葵细矮,叶片比向日葵小窄。头花是圆形的,周边有花瓣,花心似向日葵

花心,不过小得多且没有瓜籽似的。鬼芋头生长于其根须,类似芋头,但外皮没毛,其形不圆,可称奇形怪状,一棵根部能长许多果实。秋天,人们铲掉鬼芋头秆秆,轻轻用铁铲翻挖土壤,在泥土中寻找鬼芋头。不管人们怎样细心翻挖,总是翻找不干净,第二年春天地里又会冒出一片鬼芋头苗,鬼芋头只有收获没有栽种。

鬼芋头,其名来历有两说:一说是鬼芋头形如鬼的额头,歪七扭八、头上长头,满身小额头,体也如鬼,故称“鬼额芋头”。二说是与鬼谷子有关,原称“鬼谷芋头”。老黄县人唤喊三个字人名时,喜欢将中间的字隐去,以“额”代之,“额”在这里是虚词,比如:黄县人喊“张老三”叫“张额三”,李光明叫“李额明”,鬼谷芋头即叫鬼额芋头。

相传,两千多年前古黄县乡出了个大方士,叫徐福,后东渡日本。徐福和云梦山鬼谷

子大师交往甚密。徐福去云梦山,鬼谷子带他游剑秀峰、桃园峰、龙王峰、玉帝峰,观谷中琪花瑶草、喷香吐艳;眺仙鹤飞来翔往,梅鹿嚼草吻溪,松鼠树间穿跃,野兔草丛奔窜。龙王峰和剑秀峰相交的山阴绝壁上有一个天然溶洞,名曰水帘洞,因鬼谷先生隐居此洞,此洞亦称鬼谷洞。二人洞中饮酒谈天。徐福求教海中什么地方有长生不老药,鬼谷子先论海中十洲,又言长生不老药长于祖洲,食之死人即可复活起坐。徐福十分钦佩鬼谷大师,邀到东海一游。徐福为展其才华,对鬼谷子说:“原莱子国疆域,天上飞的、地上长的、水中游的,知其名、知其性,知其用。”二人海中浴,徐福把鱼鳖虾蟹蛤螺鲍参,说得入木三分。

一天,徐福带鬼谷子游完莱子国故城去月主寺祭拜。深秋时节,满山五颜六色,鬼谷子被山窝中的一片黄花所吸引,

这是鬼谷子从来没见过的植物,问徐福何花也?徐福说“转莲(向日葵)”,鬼谷拽下一顶花,手摸花心无瓜籽,言此非转莲也。顺手拔下一棵,根部有须,须上有小果,即用手扒挖,从土里挖出一个个奇形怪状的果心。徐福取一个果心咬了一口,脆生且苦涩,对鬼谷子说:“大师见谅,福说狂言了。天下之大,无奇不有,我乃首次品咂之物,实不知其名其性其用。”鬼谷子咬一口边品边说:“此果虽苦涩微毒,但完全可以食用,是物皆有毒,无毒不为物。此果水浸盐渍可去毒食之。”二人挖取一堆,回土乡城水泡盐杀,食之虽尚存异味,但清脆甘甜,鲜嫩爽口,鬼谷子说:“若经醃演化,其味更美。”徐福说:“此乃美食,又鬼谷大师发现,其与芋头同生于地下,属地果类,叫其鬼谷芋头吧!”经过两千多年的演变,又加老黄县语言特点,鬼谷芋头变成鬼(额)芋头。

冬储白菜和大葱



张凤英

霜降过去了,立冬就要来了。按照咱们老烟台的习惯,该是储备白菜和大葱的时候了。可是现在有了塑料大棚,冬天也能吃上水灵灵的黄瓜和西红柿,储备冬菜的人就少了。虽然说,冬天的蔬菜都比较贵,但是如今市民腰包里不缺钱了,宁愿吃价钱贵的大棚黄瓜茄子,也不吃便宜的冬储菜了。可是我还是忘不了咱烟台人的老习惯,每年冬天都要储备一些大白菜和大葱。这都是小时候养成的习惯。

小时候,每年冬天父亲的单位都买一些大白菜和大葱,然后免费发给职工。我们家生活困难,在单位里也是出了名的,因此,有些单身职工就主动把自己的份额给了我父亲。分大白菜的时候,都是我跟父亲一起去。父亲借一辆大板车,把大白菜和大葱码在大板车上,然后用麻绳捆好,父亲在前面拉,我在后面推。父亲总是嫌我力气太小,上坡的时候使不上劲,我总是使出吃奶的劲帮助父亲推车,结果仍然被父亲责骂。后来我慢慢长大了,代替父亲在前面拉车,父亲在后面推车,父亲才高兴地说:“我闺女终于长大了,能顶上一个小伙子了。”可是父亲不知道,我的肩膀上都让绳子勒出血印子了。

现在好了,卖菜的老乡答应给送到家。去年,我买了一车大白菜和两捆葱,卖菜的老乡说:“我免费给你送到家。”于是,我留下家里的地址就回家了。一会儿,白菜和葱都送到家里了,还帮助我把白菜码放在小棚里,把大葱送到阳台上。白菜8毛钱一斤,葱是1元钱一斤,我感觉太便宜了,要多给他一些钱,他说:“不用了,我给你留个电话,你明年还买我的菜就行了。”于是,我留下了他的电话。今年,冬储菜的时间又到了,我一打电话,果真还是那个买菜的老乡,他还是在老地方卖菜,我说:“过几天你再给我送一车白菜和两捆葱吧!”他说:“冬天储备白菜不吃亏吧,去年春节大葱都6元一斤了,你知道吗?”我说:“知道,去年冬天我的两捆葱吃了一个冬天,白菜都积酸菜了。也吃了一冬天呢!”他说:“其实啊,什么季节吃什么菜最健康了,冬天就应该吃白菜、萝卜和大葱。这些东西的营养都是人体冬天最需要的。”我听了他的话,哈哈笑了。

我经常这样想:一些老辈儿人留下的老习惯,自然有他的道理,以前,高血压和高血脂发病率低,和我们多吃白菜有很大的关系。如今,我们生活提高了,但是多吃点白菜不是坏事。我们如果多储备一点大白菜和大葱,菜农就可以多销售一些产品,这样也可以减少他们储存白菜的压力。我们也可以少花点钱,这不是两全其美的事情吗?

童年吃肥肉的记忆

张建勇

吃饭时,每吃到一点肥肉,儿子都要从嘴里吐出来,我有时看不下去:“你吃下那点肥肉能药死你?”儿子做个鬼脸,然后小声嘟囔着:“太腻了咽不下。”

儿子这句“太腻了咽不下”的话,使我想起我的童年。上世纪六十年代中期,那时的农村普遍贫穷,再加上我兄弟多,生活比别人家更困难。一日三餐,一般都是老三样,春夏一天三顿,每顿一篓盆地瓜干,两个玉米饼子,外加萝卜咸菜。秋冬三餐是每顿一大篓盆地瓜,两个玉米饼子,仍是萝卜咸菜,变样的时候很少。地瓜、地瓜干随意吃,玉米饼子父亲一个,我们兄弟五个分一个。为了大小均匀,我们兄弟分的这个饼子,母亲会预先用刀将饼子平均切五份,这样不会因大小不均而争执。父亲的那一个,他也很少自己吃完过,都是看着我们哪个不爱吃饭时,便掰一块偷偷地塞进他的手里。肉,平常是见不到的,只有清明和中

秋这两个大节和过年能割点肉,包饺子用,做菜是不会放肉的。

那时候农村人割肉,没有要瘦肉的,都是要肥一点的,图肥肉香而且还能烤出点油。春节家里能割点肉,当然也是要肥肉,然后再买点猪大骨。大年三十中午的赶年菜,母亲会把猪大骨炖炖,中间切几片肥肉进去,待大骨快熟时,剁进两大白菜。中午的赶年饭是小米干饭,吃饭前,母亲会给我们每人碗里分一块大骨,两块肥肉膘,大白菜随意吃。大骨是人家剔的,很干净很便宜的那一种,没肉可啃。尽管如此,我们也舍不得扔下。我们所啃的骨头,真是应了那句“狗啃骨头干咽吐沫”的说法。即使一点东西啃不下来,也给牙和嘴过了生日,我们仍感到挺满足的。

最使我不能忘的是正月招待客人的那盘白肉膘粉条,这道菜,从正月初三上桌,一直到正月初七八走完亲戚,能完整剩下。那时走亲戚前,母亲会专门嘱咐,到了亲戚家吃菜要长眼神,不能随便乱夹,菜主要吃凉



拌菜和豆芽菜之类,白肉膘粉条是万不能动的。因为那时农村普遍都穷,吃了会补不起来的。在亲戚往来的餐桌上,大家都是心有灵犀,贵菜主人不动筷,客人是没有主动动筷的。这也是穷人间相互达成的默契。

我们家的亲戚能走到初七八晚上,母亲会端出那盘端了一正月的白肉膘粉条。她把粉条回锅,再切上些大白菜,然后给我们均匀地盛在碗里,肥肉膘每

人一块。吃饭时,我是舍不得肥肉膘与饭一起吃,怕影响了它的香,白肉膘我会在饭后单独放在嘴里嚼,就想让那香味永远固定在嘴里……

时过境迁,四十多年过去了,现在都市中,多数人对肉类的需求已由肥转瘦了,但我却对肥肉情有独钟,至今吃肉,我仍喜欢肥的,而且炒菜时仍喜欢切大大的块,我感到这样放进嘴里有嚼头,香!

情系宁海州脑饭

周子元

我跟脑饭结缘,断断续续地已有近70年的历史了。那是在烟台解放初期,我读小学高年级的时候,在通往学校的那条路上,有个卖脑饭的早点摊,每天上学路过那里,就用母亲给我的2分钱,买一碗喝上后再去学校。

那个摊点的设施很简陋,小推车上面放着一口盛脑饭的大缸,周边用棉被围着保温,小车旁放着一个破旧的小方桌,上面有一摞瓷碗和一桶刷碗用的清水。此外再没有别的东西了。我初来喝脑饭的时候,嫌饭太烫嘴,想找双筷子搅动一下,让它快点凉。师傅看出了我是个新来的小顾客,便面带笑容地告诉我,说脑饭不好搅动,应该用双手捧着碗,对着碗口趁热慢慢地边兜边吸品味。如果嫌太热,可顺着碗边转着圈喝,这样才能喝出它的原汁原味来。那时候我年纪还小,只是觉得这脑饭挺好喝的,并没想过它是怎样制作出来的。听完师傅的这番解释,我才明白了,脑饭还有这样的独特喝法和风味。于是,我也照着站在身边的大人们那样喝,既撑饱了

肚子,也愉悦了心情。遗憾的是,后来我的家搬远了,再也捞不着来喝脑饭了。

直到改革开放后的上世纪80年代初,听说三马路那里有个卖脑饭的早点摊,我便慕名而去。刚走到三马路西头,老远就发现前边人行道上,有几个人站在一口大缸周围,凭借我以往的经验,断定那里就是我要找的地方。走到小摊前,交上一角钱,师傅便递给我一碗热气腾腾的脑饭,我慢慢腾腾地喝上了。趁着顾客不太多的间隙,我跟那位师傅聊了两句做生意的话儿,师傅姓秦,很和善,也很热情,他告诉我,他和这脑饭的老家都是牟平,早在满清时期,宁海州脑饭就很有名气,当年那里最早卖脑饭的是在1927年宁海,也就是现在的牟平城顺正里的一对夫妇,他们用祖传的工艺开起了脑饭店,打那以后,宁海脑饭便成了远近闻名的地方名吃,一直流传到今天。

这位秦师傅的脑饭,就是以传统工艺为基础,又做了一些改进。每锅用等量的小米、大豆和适量的盐末,制作时先将小米淘净、晒干,磨成面,在锅里熬煮一定时间,使粥变稠变黏后装缸。然后将



大豆上磨磨成渣,筛选去皮,用水泡好,上水磨碾成豆浆,再用细纱布包袱将浆包起来挤,挤出豆汁,熬熟。并用豆腐盐点到变嫩,点好一层向缸里打一层,每层都要加盐少许。然后在脑饭里放上特殊加工的茶绿豆,再在脑饭上面撒一层用香油炒好的丁状豆腐干和根红叶翠的菠菜末。这样,一锅黏稠适宜、色调诱人、口味纯正的宁海脑饭便算是做成了。百闻不如亲口体验,喝了秦师傅的脑饭,感觉就是好,香喷喷、咸丝丝,喝了还想喝,所以我常常是连续喝上两碗才肯离去。可惜,随着三马路一带的拆迁,再也喝不上他的脑饭了。

意想不到的,失联多年的宁海脑饭,随着丹桂小吃城的开业,我又有机会喝上久违的脑饭了。那天,在老烟台名吃柜台前,花四元钱买下一碗尝尝,虽然价格高了点,可喝上第一口后,口感和味觉就告诉我,这脑饭基本上还保持着它的老口味,同时我也向店方提出了一些美中不足的地方,主要是缺少了浮在脑饭上面的那层油炒豆腐干,这稍稍影响了喝者的口感。店方很虚心,后来再去喝的时候,就喝出块状豆腐干,只是受工艺的限制,仍然喝不出当年那种感觉。相信烟台的地方名吃脑饭,一定会做得越来越好,越来越有特色。

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:1865388630

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