

焖子阿姨

邹莉

焖子,作为美食的名称不但不美,还土得掉渣。但就是这种听起来土得掉渣吃起来却鲜香无比的美食,让烟台人赞不绝口。

最早品尝到焖子是在我十一二岁的时候,同时进入到记忆的还有一位至今都很朴实的阿姨。焖子阿姨大概是福山最早卖焖子的人,略高的个子,微胖的身材,整个人非常干净利落。

到现在都记得第一次品尝焖子时的情形。一口大大的冒着丝丝香气的平底锅,两三条长长的矮凳,几张小桌子,再加上几只小碗便组成了这街头焖子小摊。炒好的焖子略带被煎过的黄色,盛进小碗里,浇上麻汁,添上蒜泥,再淋上些上好的虾油,一碗鲜香诱人的焖子就这样被端上了桌。拿着阿姨用铁丝自制的小叉子尝上一口,一股鲜香中略带蒜香的美妙味道立刻占领了口腔,让人吃了这口想下口,直到看见那白碗底才恋恋不舍地放下手中的小叉子。

阿姨的话不多,很少和

顾客交流,但是这并不妨碍阿姨的生意,我想,除了焖子那绝妙的味道,更重要的还有阿姨的人品。据说那年有一个回乡探亲的台湾人品尝了阿姨的焖子,立刻被这味道折服,他想问阿姨要制作焖子的原料与过程,又怕阿姨不愿意教他,便每天去吃一碗焖子,没几天阿姨看出了他的心思,毫无保留且分文不取地将制作焖子的全部原料与过程都教给了他。他回了台湾后精心琢磨,结合台湾当地人的口味,将阿姨传统的焖子进行了改良,从单一的口味扩大到了五六种。台湾人的焖子买卖开张后,每天来吃焖子的人络绎不绝,大家都对这种小吃赞不绝口。有人说,台湾人发了财应该给阿姨分成,至少也要给点学费,但是阿姨从来都是一副无所谓的样子:钱是人家靠自己的能力赚的,我凭什么分成?至于学费,也没必要给,这做焖子既不是祖传秘方也不是什么机密的事,谁想学我都可以告诉他。

时光的脚步从来都是



不紧不慢,许多事在二十年间都发生了变化,留下的只有回忆。但是焖子的味道与焖子阿姨却一直没变,反倒像老酒一样,越陈越香。随着年龄的增长与事情的增多,我去焖子阿姨那里吃焖子的次数越来越少了,但是焖子却没离开我的生活,它成了我餐桌上经常出现的一道美食。后来有几次去市场发现阿姨并不是像以前那样每天风雨不误地出摊了,便想找机会与阿姨聊了几句。阿姨说,以前卖焖子是为了养家糊口,不得不

做,而现在家里的生活好了,孩子们都有了自己的工作,用不着她再像以前一样风吹日晒,现在卖焖子赚不了多少钱,之所以出来一是因为在家待着闲得慌,二也是最重要的就是为了现在仍然爱吃焖子但却不会做的人。岁月的刻刀在阿姨的脸上刻下了道道皱纹,却没改变阿姨那朴实的品质。

一道普通的美食,一位质朴的阿姨,组成了一幅最简单却又最富有生活气息的美丽画面。

滚珠蛋



申英

“五味”版满眼都是令人眼馋的美食,或简单或复杂,各具特色。美食的香气似力透纸背扑面而来。那架势真让人只羡美食不羡仙了,恨不得尝遍所有的美食。

然而,我却对三年自然灾害时期,人们赖以维持生存的代食品念念不忘。不是因为它是什高级美食而是因为它救了无数人命。代食品,顾名思义是代替食用的东西,这也是大灾之年产生的新词汇。三年自然灾害不是一家一户、一县一省,而是遍及全国。当时各种草根、树皮、野菜都是人们赖以活命的食物,和闲着的人吃野菜完全是两个概念。现在的人吃野菜是为了养生,为了长寿,灾荒年是为了填饱肚子充饥,当时好多城里人拿点衣服、手表、鞋子类的物品到农村里换点吃的,或地瓜干、或花生饼(去了油的花生渣)。可惜,农民交了公粮自己也所剩无几,就像电视剧《老农民》那样,手中几乎没有存粮。城里人交换成功的机会少得可怜。代食品是那时应运而生的产物。

代食品就是把陈年的花生壳,去了粒的苞米棒子,花生叶粉成细面当粮吃,吃后大便困难。秋天,学生由老师带领到山里采栗子叶,榛子叶用来粉面也当代食品,虽说一时能饱肚,但是没有营养,水腫就成为当时的通病。

相比代食品,农村老百姓发明了滚珠蛋,也就是一种裹了外表的菜团子,就是当时的美食了。把早已干枯的老地瓜蔓子在热水里反复浸泡直到泡得很软。嫩叶子早在没刨地瓜时就吃光了,遗落下来的叶子这时也泡得软软的,先把叶子仔细地捞出来洗净,用盐水拌拌,咬起来良良的,老百姓戏称吃肉。那些老蔓子在菜板上反复剁,直到剁得细细的,为了能把菜团子捏紧,先在其中加入少许泡好的花生饼或者少许生地瓜面,拌匀,然后捏成一个个小菜团子。为了防止蒸时散架,聪明的主妇们为了省面,就在面板上撒少许地瓜面,把捏好的菜团子在干面上轻轻一滚,这样小菜团子的外表就很均匀地沾上了薄薄的层面。这样再上锅蒸就不会散架了,而且熟了后,外表还有一层黏黏的褐色外表,毕竟有点面粉,还能透出一股淡淡的地瓜面香气,这就比代食品好吃多了。因为最后一道工序是在面板上滚动而成,所以人们戏谑地称为“滚珠蛋”。

“忘记过去就意味着背叛”,凡是从三年自然灾害中走出来的人,所经历的那种锥心刺骨的痛比现在的人都要深有体会,那种与饥饿相伴的折磨令人胆战心惊。现在全国都在开展厉行节约光盘行动。这实在是给捧出好多富贵病的现代人敲响了警钟,但愿这警钟能够长鸣。

圆滚滚的鲅鱼饺子

刘岩

曾经有个愿望,吃遍烟台的小胡同,把那些藏在小胡同里的美味一一吃够,然后逐个写下来,记录自己的足迹,也记录这个城市的最深的味道和那些寻常人家的生活。所以,听到朋友邀请去的是一个小小胡同里的干净的小店——勺园馅饺子馆,便兴冲冲地奔了去。

小胡同很短,也不宽,是环山路上几条南北向胡同的一条。拥挤停靠的车辆使两边的老建筑显得拥挤异常,勺园馅饺子馆就挤在这个居民区里。一溜排开的几家饭馆,都挺出名,唯独这家饺子馆很陌生。门头上一大串名字,摆在两侧明晃晃的灯箱之间,暗淡得有些羞怯。门口的软帘时而被掀起,淡黄色的光在门帘上明明暗暗。

进门,一排排海鲜和蔬菜的展架一度让我觉得走错了门。按照烟台的老习惯,饺子馆较为“专一”,几乎成为中式快餐的代表。我犹豫着,听陪客人点菜的女人向客人介绍菜品。女人始终微笑着,鲜红的口红看起来十分鲜艳,这在平常是不常见的,而在她的脸上却衬得她愈发白暂。她高挽着发髻,一席黑色的衣裤,黑色上衣镶满的白色云朵图案,对比分明,灵动十足,整个人显得精神干练。小饭店里都是小本经营,工资高涨的这些年,夫妻店已是司空见惯。

果然,朋友落座,她带丈夫来跟大伙打招呼。丈夫姓任,莱阳人。任老板笑呵呵地称她“董事长”。谈笑间,蓦然感到,经营饭店是艰苦的事

情,而眼前的这对小夫妻却是干净利落,丝毫看不出辛劳的困顿和萎靡。年轻的脸上满是朝气与活力,难怪朋友惊呼:“见过漂亮的妻子或丈夫,但是两口子都这么漂亮的极少见!”

饺子上桌经历了等待,而这等待,是一份难忘的美味之旅。

小凉菜腌白菜根,盐水花生米摆在桌子中间,一道道美味鱼贯而来。梅菜扣肉、萝卜虾盒、蒜蓉老板鱼……任老板与老板娘时不时地在后厨与餐桌间进进出出,很专业地把每一道菜我们觉得新奇与纳闷的菜讲出特色。

“梅菜扣肉是我自己做的,与婚宴上的品质决不同。带皮五花肉和梅菜都是我亲自去选,我的做法与别人不同;萝卜虾盒荤素搭配,营养多样;蒜蓉老板鱼,做法比较复杂,先炒制蒜蓉,调制味道,老板鱼切花刀蒸熟……”任老板一一道来,让我们品出了每道菜更多的滋味。发制好的梅菜条形舒展,不似别处的碎末;扣肉肥而不腻,酱香浓郁,却不是别处的熟烂难以起箸;吃惯了茄盒,换成萝卜反倒增加了咬劲;蒜香与红、绿辣椒让老板鱼的鲜美更加有层次。

任老板的介绍无异于一份品味的引领。循着他的讲述,隐藏在各种花色里最深的味道都一层层品味出来。说起来,他的菜品有明显的鲁菜特色,但是又大不相同。曾被人认为鲁菜就是“油乎乎、咸乎乎、黑乎乎”的样子,在他这里改变了容貌,就像这小夫妻的神情一样,年轻透着朝气。暮然就对

这个小老板产生了兴趣。原来任老板曾是烟台著名涉外酒店的厨师,还在著名的海鲜酒店做过。后来,带领一群志同道合的朋友去了内蒙古,专做海鲜。再后来出国,受聘在韩国做了五年的中餐厨师。年龄既长,回国结婚。婚后,盘下这个倒掉数个餐馆的小店,至今已有4年,生意红火得让替他捏着一把汗的亲友长出了一口气。

“来的回头客多呀,不能说100%,起码95%是有了!”任老板有些自豪,“大伙儿都说菜的味道好,价格公道,在这个地脚,不诚心诚意做买卖,做不长!”我眼前瞬间出现那些无奈倒掉的店主与员工的沮丧与颓废,而眼前的这两口子不由得让人心生佩服。“回头客多,菜就要常换常新啊!”任老板道出了他的经营之道,也让我们为他的担心有了些释怀。“老菜品得不断地改进,有时候也出去学习,借鉴其他菜系的特色,才能让老客来了能吃出新鲜来才行啊!”个子不高的任老板透着执着和灵气。

饺子上来的时候,大家还沉浸在对满桌美味的回味里。白菜贝丁、鲅鱼水饺热气腾腾地摆在了大家面前。氤氲中,一股温暖的鲜香扑鼻而来,一个个圆滚滚的,一下子就让人想起了小时候家里过年的饺子。而最吸引我的就是连鲅鱼饺子也是圆滚滚的!迫不及待地咬开鲅鱼一个水饺,鲜香味随着暖融融的温度瞬间沁入唇齿,饱



满的鱼肉丸像个白胖胖的娃娃,星星点点嫩绿的韭菜在乳白色的鱼丸里跳动着,在味蕾上飞舞起来!

好一个地道的鲅鱼水饺!烟台的鲅鱼饺子是一大特色,鲅鱼饺子馆也多得不计其数。饺子的个头大小不一,大的如成人手掌。但是有一个共同的特点就是出锅后基本是扁扁的。而这圆滚滚的鲅鱼饺子实在是难以见到。“董事长”在大家的赞叹里开心地介绍起了她的秘诀:“店里所有的饺子面都是自己擀的,皮都是手工擀制的,软硬力道都是有技巧的。馅料都是新鲜的,肉和油都是大品牌。材料要舍得,饺子才会有不一样的外观和味道!”

出门已是深夜,两侧的小店都已顾客零星,只有这个小店依然熙熙攘攘,店里的热气腾腾从掀起的门帘冲出来,烘托着热情的小两口对我们挥手远送。

“酒香不怕巷子深”。深巷里的美味必定有它不同凡响的地方,而这份不同源于一份执着和用心。不断变换的口味加上诚实待客的真诚,也许就是他的一直红火的原因吧!

