



D07

2017年6月16日 星期五
编辑:张頔 美编:陈明丽

美食记忆

食指
齐鲁晚报 美食家工作室
服务美食餐饮 贡献媒体力量



细面蒸制的饽饽，对小时候的我来说，是稀罕吃食。因为稀罕，大人们制作也特讲究。印象中，除了过大年蒸饽饽，最期盼的就是蒸新麦子饽饽了。

喜滋滋的庄户人

“三麦不如一秋长，三秋不如一麦忙”。从弯腰挥镰割麦，到麦粒归仓，虽然短短数天，但是，一个麦季下来，庄户人苦累煎熬，个个都体力透支，黝黑精瘦但又有一份收获的喜悦。

从麦收的繁忙到回归正常劳作，趁着“七遍秋种，八遍谷”的锄作还没有正式进入，大家需要作个舒舒服服的缓冲，养一养身体，恢复一下精力。于是，家家户户都要蒸几锅新麦子饽饽尝个新鲜。当然，蒸新麦子饽饽，也是需要一些名头的，我们那地方打的旗号是敬天、祭祖、看闺女。

淘洗和上磨

新打下的麦子，晒上三四个月头就差不多干了。娘吩咐

哥哥们挑几担井水，把晒干的麦子进行淘洗，洗去尘灰暴土，淘净碎沙细石。水是用井绳从20多米的井里拔上来，又从一里多地挑回家的，平时的水都省着用，淘洗麦粒时，娘一点也不吝惜水，一遍又一遍，直到淘麦的水像流动的小溪一般透明，方才捞出麦粒，用干布搓擦，放苇席上晾晒。太阳快落山的时候，娘抓把麦粒，从中拿出一两粒，放嘴里咬一下，感觉嘎嘣脆了，赶紧装袋，运到大队的磨坊，陪着笑脸跟磨坊的人再三交代，这是蒸饽饽出门用的，要换个细箩，筛出头遍子白面。

饽饽的制作

发面的引子是过年时留下来的干老面。娘左手拿着盛引子水的碗下浇，右手随着水速顺时针一圈一圈地搅动。水浇完了，面团也基本成型了，根据对面的

新麦子饽饽

手感，娘能判断出过硬或过软，然后适当添水或加面，反复地搅几遍，然后，放在盆里蒙上布待上一段时间，让面和水更好地融合一下，使水浸到面的筋骨里，在老面引子的催化下，面团逐渐膨胀起来。这是发面，冬天的话，需要放在暖和的炕头等，夏天暖和，就省除了这事。借着这段时间，娘把面板铺好，把面醭放到一边，做着准备工作。

和好的面从盆里拿到面板上，还要两手用力仔细地揉，使劲地揉，掺上面醭揉，一般分成两块或几块，嫂子或姐姐下手帮衬着干。揉面，也是个技术活，揉好了，蒸出的饽饽松软适宜，劲道暄腾，这方面，娘似乎有绝招。有个表哥曾带着他的战友当面向娘请教，估计他们取到了真经，因为现在表嫂蒸馒头的技术在他们小区很有名！

面揉好了，娘擀成一块一块的，再揉，用手掌跟使劲压着揉，揉扁了再折起来揉，直至揉的用手握一下有弹力了，便以右手在面板上半旋着揉，揉出

饽饽的雏形，然后，放点面醭，在面板上墩平，放在两手之间，用力一搓一拉地就把生面的饽饽制成了。制成的生面饽饽，规规矩矩地放在用秫秸串成的盖垫上，用白白的棉布盖上，还要醒上个半个小时左右。在娘揉面制作饽饽的过程中，我们小孩也是跃跃欲试地插手，娘好脾气地给我们洗净小黑爪，然后给一人掉一块面让我们揉，气。锅盖揭开的一刹那，整整蕴藏了一个季节的香气爆涌出来，一家人被这香气催发的喜悦包围着。慢慢消退的热气渐渐平静着大家的心，娘把一个个烫手的饽饽快速地拾出来，围观人的眼睛都随着娘的动作转动。待留足了敬天、祭祖用的之后，家人就可以尝鲜啦！咬一口新麦子做成的饽饽，淡淡的甜，柔柔的香，一股清新气息穿

鼻而入，透着土地厚重的芬芳。嚼一嚼，满口酥软，滑腻。那年，我见嫂子双手捧着软软的饽饽，轻轻捂在脸上，久久地嗅着，嗅着，默默地，两行清泪从指缝里滑出。

蒸饽饽的蒸气

蒸饽饽的过程，娘也是很讲究的。用清水添锅，把箅子铺好，再把早早用水洗过、泡过、凉过的玉米皮，一张一张压着茬铺在箅子上，然后，把饽饽不疏不密地移挪上去。烧锅用的柴火，是采摘院外槐花时铲剪的槐树枝子，这时已经被剁成一截一截的，正晒得半干半湿，引燃后发出噼噼啪啪的声响，稍粗的树枝的尾部还吱吱呀呀地冒着树油，火势不温不猛，持续时间长，用火均匀，蒸出的饽饽不裂不炸，绝对一个高颜值。

饽饽尚未出锅，香气已经徐徐地透了出来，透到天井，透到胡同，透到大街上！孩童们嘘啦着鼻子深呼吸，贪婪地享受着勾引馋虫又不解决食欲的香

记忆中，娘在天井里摆上桌案，摆上白白大大的饽饽，大热天地跪在太阳下，燃香焚纸，虔诚敬天，感谢上苍风调雨顺带来的丰收。娘做这些的时候，也会拾掇上饽饽，打发我们给故去的族亲上新麦子坟，告慰另一个世界的亲人。印象中，故乡一年一度的过麦，也是随着这顿丰盛的白面饽饽结束的！

现在，离开了家乡多年，漂泊在外，每到麦季，新麦饽饽的味道就会从心底涌起，从远方飘来，那是老家的味道，是娘的味道，是小时的味道，这种味道常常牵引我回到魂牵梦绕的故乡。

(李会启)

消失的老味道

老济南有一种“喝头儿”叫“浇汤”

说起老济南的“喝头儿”，还真是很多。比如家家会做、人人爱喝的甜沫、混沌、面条、疙瘩汤、大米粥、小米粥等，甚至连一壶茶、半杯水，都可以称作“喝头儿”。

老济南有一种消失了多年的“喝头儿”，叫“浇汤”。



即成。碗里也可以根据个人口味爱好，添加胡椒粉、醋和盐等，如果没有青蒜末，用韭菜切段、香菜末或者葱花替代也可。浇汤的制作关键，是汤的制作，正规的做法应该是用事先熬制好的骨头汤(最好是肘子骨、鸡架子等)作为汤料。父亲说，早年这种用骨头汤冲泡的“浇汤”，主要在较大的饭馆和家庭里用的比较多，沿街小地摊的“浇汤”，大多数是用白开水代替了骨头汤。

父亲回忆说，五六十年前，在西市场附近的小吃摊上，喜

爱喝浇汤的人群，主要是那些拉地排车、推独轮车、蹬三轮车运送货物的“下大力”的人，他们大多是自带干粮，一到中午吃饭的时候，他们就沿街四处寻找有浇汤的小店或地摊，只是买一碗既便宜又有咸滋味的浇汤泡干粮。那时卖浇汤的有一个约定俗成的规矩，只要你买了老板的炒菜，喝浇汤是免费的；如果你只喝浇汤，无论你能喝几碗，老板只收第一碗的钱，但是老板也不傻，第一碗浇汤是用熬煮了多遍的骨头汤冲泡，随后的就是白开水当作“浇汤”了。

因为浇汤做起来非常容易，吃起来既有滋有味又代替了炒菜，所以是当时广大平民百姓家里能做得起、平时能喝得起的一种“喝头儿”。我清楚地记得，上小学的时候，尤其是在寒冷的冬天，母亲就煮好一锅骨头汤，早晨起来母亲就在碗里放上酱油、香油、虾皮、蒜末等，再用烧热的骨头汤冲开，我泡馒头，父母就泡地瓜面的窝头吃。当然，在那个物质生活非常贫困的年代，这种上好的饭食不会天天有，但是吃上一次，就能想好几天。

“浇汤”是既当吃又当喝的“喝头儿”

后来，浇汤与焖饼搭上了“吃喝”的关系。吃焖饼时，大多

数人都有一种感觉——略咸口干，因此客人常常再要一碗“喝头儿”润喉解渴。那时的老板很精明，为了招揽新顾客，留住老顾客，就在顾客吃焖饼时，顺手把不值钱的浇汤白送给客人喝。久而久之，各个做焖饼的老板不约而同地就形成了一个“行规”，凡是来吃焖饼的都可以享受“套餐”——买一盘焖饼白送一碗浇汤。我父亲说他年轻时一顿饭能吃饱喝足的，就是焖饼加浇汤，他常去的有两家小店，一个是新市场里的马家馆，另一个是西市场南门外(原魏家庄西口附近)的一家焖饼店。

现在有的小吃街或小吃摊上，偶尔还能看到做焖饼的招牌。有一次我在某小区的一家小有名气的餐馆里，就吃到了大盘儿的焖饼。我吃着那盘饼丝儿和绿豆芽各占半壁的焖饼，口渴的同时也想起了老父亲说过的浇汤，我就问那店老板，“老师儿，你这里有什么喝的？”“有白开水，还没有烧开，需要等一下”。同时店老板指了指墙角上的冰柜说，“那里有冰镇饮料，自己拿吧”。我回头望去，冰柜的前面，真有两个年青人的焖饼盘子旁边，放着两瓶可口可乐。

“喝头儿”有了强强联合叫“浇汤丸子”

“浇汤丸子”，顾名思义，就是把浇汤里添加了炸丸子。老父亲回忆说，在西市场东面的经一路纬九路路南，有一个专做浇汤丸子的地摊，老板姓吴。首先他做的丸子是用绿豆面配以青萝卜丝和其他辅料炸制而成，看起来色泽焦黄，闻起来豆香浓郁，吃起来外酥里嫩。他的浇汤，是放在摊子前面的一个大铁锅里，锅下面的大炉子始终不灭，锅里有肘子骨，这骨头汤是随熬随卖。

客人如果想吃浇汤丸子，老板就会把你买的炸丸子放入浇汤里加热，同时夹入一筷子煮好的黄豆芽。浇汤无论喝几碗，只收第一碗的钱，就如同现在喝羊肉汤一样，羊肉有价，羊汤免费。看着色香味俱全的浇汤丸子，再拿出自带的干粮，连吃加喝保准能填饱肚子。

你饺子，可能最爱喝的是饺子汤；你聚餐中或吃饭后，总是离不开茶水、饮料、白开水。一个人，一天不吃饭可能无大碍，如果一天不喝水，恐怕问题就大了。本文提到的那家焖饼店，生意还是不错的，但是在不提供“喝头儿”的前提下，只能是“焖饼+饮料”的吃喝模式。如果店老板能够做一锅一把紫菜、两个鸡蛋就成型的“紫菜鸡蛋汤”，或收费或免费的提供给食客，我想他的生意和人气会更加兴旺。

(台应新)