

姥姥家的味道：

酱豆、咸鱼和虾酱



或许是小时候长住青岛崂山农村姥姥家养成的习惯，我一直嗜食咸菜，每每回想幼时吃的各种咸菜，别有一番感触涌上心头。依然还记得小时候热火朝天磨虾头酱的场景。因虾酱是一种储藏发酵食品，在储藏期间，蛋白质会分解成氨基酸，使之具有独特的鲜香，凑鼻一闻，回味无穷。

给我印象最深的是白菜酱豆。那时的酱豆是自己家做的。临近冬日，为了暖炕，家家都生起了炉子。这时姥姥也来回挪动着小脚，忙前忙后，开始准备做酱豆。先把豆子洗净，置于大锅，清水漫过，点火开煮。姥姥边煮边察看，待煮到口感面面的、豆子膨胀变大、颜色稍发暗红时，姥姥连忙说：“中了，中了，撤火！”趁热把豆子用笼布包起密封，置放一硕大面盆里，于火炕一角，用大棉被捂盖，过几日便散出豆子发酵的“丝脑”味道。姥姥偶尔会小心翼翼翻开棉被，边查验，边对好奇的我说：“快喽，快喽，豆子长白毛毛了。”

豆子发酵好后，花椒、大料、盐一起煮成水，放凉，倒入咸菜缸。将自留地种下的胶州大白菜洗濯干净，快刀切碎，与豆子一同搅拌均匀，放到天井屋檐下的咸菜缸里腌制，不消两天，白毛消失，豆子色泽泽发亮时便“大功告成”。

那时的冬天格外的冷，一家人就围坐在火炕上吃饭。暖暖的火炕，袅袅的热气，新秋苞米面做就的热乎乎粘粥，就着刚从咸菜缸里捞出的白菜酱豆，甬



提有多滋美了。或许是为了充分入味，豆子总是一瓣一瓣的，那咖啡色、闪着饱满光泽的小豆子，像一个个音符，欢畅在我童年的世界里。

其实现现在想来，幼时最奢侈的咸菜是咸鲅鱼。靠山吃山，靠海吃海，日子再不宽裕，鱼还是要吃的。姥姥狠狠心，到村供销社买上几条回来，除去盐粒，洗净，把鱼挂在房檐下，继续晾着，一防糟烂，也怕邻居家的老猫惦记。每次都舍不得吃一整条鱼，而是用剪刀剪上几块，放到一个大碗里，滴上几滴花生油，撒上一些白白绿绿的葱花，置于大锅里

蒸。大锅的内壁糊着苞米饼子，篦子上蒸着地瓜和鲅鱼，空气中弥漫着食物的混合气味，锅灶下柴火正旺，映红了拉着风箱的姥姥的脸庞，让我总盼望着早点开饭。熄火，揭锅，蒸汽弥漫，香味扑鼻，我已急不可待。蒸后，肉多刺少、肉质细腻的咸鲅鱼自身也渗出了油，我咬一口还热得烫手的玉米饼，吃着咸香无比的鲅鱼，嘴里哈着热气，此时就是鼻涕过了“江”也全然不顾了。

说到咸鲅鱼，我又想起了虾酱。无从考证虾酱是谁发明的，我总以为这黏糊糊的高盐食品是贫穷的产物。虾酱大

多是用小虾加入盐，经发酵磨成粘稠状后，做成的酱食品。好的虾酱颜色紫红，呈黏稠状，没有腥味，酱质细腻，咸度适中。因虾酱是一种储藏发酵食品，在储藏期间，蛋白质会分解成氨基酸，使之具有独特的鲜香，凑鼻一闻，回味无穷。有人觉得虾酱气味肆虐刺鼻，虾酱“爱好者”却乐此不疲，或蒸或炒，大快朵颐，我便是其中之一。

依然还记得小时热火朝天磨虾头酱的场景。那时大对虾都出口换外汇。虾出口，虾头则弃之不用，近郊靠近冷藏加工厂的农民如获至宝，以极低廉的价格买回。傍晚时分，昏黄的灯光亮起来了，便支起石磨，挑灯夜战。有些人家没有石磨，就到邻居家借用，三五家在一起，挨户加工。人越聚越多，推磨的，填料的，接“产成品”的，忙得不亦乐乎，还有我们这些在石磨边嬉戏的小孩子们，一派繁忙景象。

姥姥家对付虾酱只有一招——蒸，从坛子里舀出几勺虾酱，放到一个大海碗，到鸡窝里寻两枚刚下出还热乎着的红壳蛋，磕到碗里，略微添点清水，一双长筷，使劲搅匀，泛起金黄的泡沫，撒上切碎的葱白，如蒸鲅鱼那样蒸熟，就着玉米饼或黑面馒头大口吃吧，真香啊！

白驹过隙，岁月流逝，疼爱我的姥姥也于前几年以百岁高龄驾鹤仙逝了，但童年的美味依然珍藏在我记忆深处，眯起眼，那些香味，好像就弥漫在空气中，久久不能散去。当大家不再为吃饭犯愁的时候，也似乎对这些咸菜失去了往昔的兴趣，只在推杯换盏时，把它们当成改换口味的小菜。或许这也正是世事变迁，再也找不回往日的那种味感、那种温情的原因所在吧。想到此，我突然明白了，任何食物只要存其真味，便是美味。

(邵正红)



山东新闻大厦 一座有情怀的酒店

SHANDONG NEWS HOTEL

健康 · 风尚 · 情怀

新闻大自助为泉城学子放“价”！

山东新闻大厦新闻大自助餐厅于2001年开业运营，是济南市星级酒店中最早开设的自助餐厅之一，于2015年全面重装升级后，经营面积和就餐环境均有显著的提升。餐厅拥有300多个中西合璧菜品品种，同时以凉菜系列、汤煲系列、碳烤系列、蒸品系列、海鲜系列、刺身系列、粥品系列、烤肉系列、水果系列、小吃系列、寿司系列、炖菜系列、砂锅系列、现榨系列、沙拉系列、热菜系列、铁板系列、西点系列、酒水系列、饮品系列等美味呈献给宾客，可谓是男女老少皆宜，众口可调，满足您舌尖上的享受。餐厅可同时容纳200人就餐，匠心布局，设有大厅热座、软包厢座、卡间雅座、VIP包房等不同的用餐功能区，可以分别满足客户商务、休闲、温馨、私密等不同用餐的需求，已经成为亲朋相聚、商务聚餐、情侣浪漫、同学聚会的理想之所。餐厅还推出了针对会议团队、团队聚餐、女士、老人、学生、房客、商务散客等不同消费主体的价格优惠政策，天天有活动，深受广大客户的喜爱与支持。

盛夏来袭，暑假欢聚，6月8日-9月10日期间，自助餐厅隆重推出海鲜啤酒美食节，新增加了最时尚的海鲜蒸锅，直接从海鲜池中将活海鲜捞出，品味大海的味道。吃得好还要喝得爽，吃海鲜，自然是要啤酒来助兴，除了有现在的青岛扎啤、崂山啤酒、崂山金麦、雪花啤酒、崂特啤酒外，新闻大自助为配合海鲜美食节，特引进德国灰熊白啤，奶油般丝滑泡沫，为您带来极致细腻口感享受！



海鲜美食节期间推出以下活动

◆ 中、高考学子，凭本人中/高考准考证就餐，原价128元/人，可享受特惠价89元/人自助餐； 60人以上同学聚会，享受79元/位特价自助餐(不含位菜)。

◆ 同学聚会就餐， 40人以下，可享受98元/人自助餐；40-60人，可享受89元/人自助餐；60人以上(含)，可享受79元/人自助餐(不含位菜)。

山东新闻大厦预订电话：89936003/004

另外，新闻大自助餐厅还同时有其他的优惠活动：

(1)按128元/人结算，现金或刷银行卡结算每人赠送60元代金券(当餐不可使用)；

(2)一次性现金申购128元/人自助餐券多张，可享受买10赠3优惠，以此类推，多买多赠；

(3)每周二、周四(午、晚餐)女士用餐享受半价优惠政策，现金或银行卡按128元/人结算后，每人赠送128元餐券1张或130元代金券(当餐不可使用)；

(4)按128元/人现金结算，3人赠送自助餐券1张，以此类推，不足3人不享受赠券，或4人同行1人免单；

(5)凡生日当天用餐宾客，凭有效证件三人以上同行，本人当餐免费，其他按128元结算；六人以上同行本人免费，其他按98元结算；十人(含)以上同行，同时赠送长寿面和6-8寸生日蛋糕一个。

(6)每周一(午、晚餐)，每对同行的男女，女士免费，男士按128元结算。

(7)60岁以上老人凭身份证或老年证，现金结算按79元/位；有大人陪同用餐儿童身高1.3米以下儿童免费，1.3-1.4米半价，1.4米以上全价。免费儿童用餐，一位家长仅限带一位儿童用餐。

(8)每周日刷建行龙卡(每卡限10人以内)，可享64元/位半价优惠。

以上优惠不适用于团队消费，也不可重复享受。