



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,甭



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,欢畅在我童年世界里。

其实现在想来,幼时最奢侈的咸菜是咸鲅鱼。靠山吃山,靠海吃海,日子不再宽裕,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)

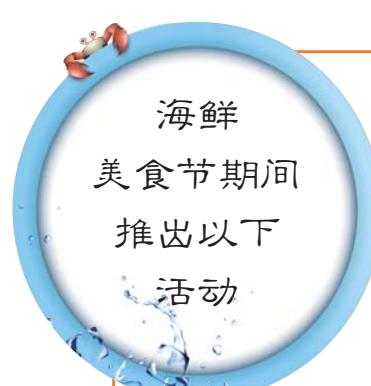
山东新闻大厦
SHANDONG NEWS HOTEL
★★★★★
健康·风尚·情怀

一座有情怀的酒店

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!



◆ 中、高考学子,凭本人中/高准考证就餐,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)。

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人买单;

(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。

山东新闻大厦预订电话:89936003/004