



冷却后即是淡黄中透着浅绿、油光发亮的黄粉。

它的吃法很经典,考究。先将黄粉块上削下一瓣,切成麻将牌大小形状。放置于白净碎花的深底瓷盘中,浇上事先调制好的佐料,表皮撒上“搭菜”,搅拌均匀后即可食用。它的特点是独一无二、别具一格。首先是质地光洁,表里如一,胜过卤水豆腐;口感柔嫩鲜活但不失劲道;醇芳浓烈,调制的佐料齐全,其中含有芝麻盐、蒜泥、盐末、陈醋,滋味酸辣,酸中透鲜。

搭菜也别出心裁,配齐“五彩”。其中有金色黄花菜、鲜红的咸胡萝卜丝、翠绿的茼蒿末、乌色的黑木耳、青嫩的韭菜末,色彩晃眼勾惹起人们的食欲。在百姓的食谱中,黄粉是上乘一流的美餐,男女老幼皆可食用,尤其得到耄耋长者、周岁童婴的喜爱。同时,黄粉不仅可当做下酒菜肴,因为它厚实爽口,又可当作充饥解饿的面食。

黄粉最大的特点是吃法多变,四时皆宜。春秋时节,放入温水浸泡后,凉热适中,软嫩可口;盛夏三伏,经凉水过滤后,清爽鲜凉,滋润润齿;隆冬交九从沸锅中捞出,粉质颤动,糜而不烂。

在四方小吃多元化,同在市场上汇聚、竞争的当下,黄粉比兰州拉面配料齐全、柔韧爽口;比云南米线滋味醇芳、清香诱人;比陕西凉皮鲜嫩清爽、回味无穷。可称得上称雄夺冠的金牌小吃。由于物美价廉,是众多小吃摊的首选。

近些年来,由于绿豆产量低下、种植面积缩减,黄粉成本提高。又因为黄粉品类单一,难登酒楼餐厅、食客渐稀。黄粉摊只在偏远的山区乡村集市上,仍占有一席之地。

油滑幽香的“金牌”小吃——黄粉

王绍忠

“宁扒黄粉一盘,不恋宫廷御膳”这是乡村农家田户对绣江名吃的赞誉。过去,泰岱“副岳”长白山脉北麓盛产籽饱粒实的小“龙眼”绿豆,由此,带出一批赶集上店、走村串乡、占街头的小吃——黄粉摊。

记得上世纪80年代初期,章丘相公庄九月九举办一年一度的“城乡物资交流大会”,傍

晌午,赶会的孩子们都喊“饥困”,我肚里也拉开了“丝弦”,于是便挑选绰号“叫卖天王”的“鲁冠黄粉摊”板凳落座。掌勺的“天王”师傅腰系织花布围裙,肩搭白羊肚手巾,一副行家里手的装扮。“掌柜的,先来几盘。”我这里话音刚落,耳畔便响起了嗓门洪亮、脆甜、尾声略带乡音拖腔的吆喝声。眨眼间,五盘上尖竖流的地方名吃,便摆在阖家人的面前。一阵风卷

残云,人人便盘净碟光(盛搭菜的)。我觉得肚里还有点“空缺”,便随意问了一句:“能再来半碟吗?”“好的,再送上半碟喽!”嗓音依旧甜亮、清脆。“送上”的寓意为“不收钱”,“叫卖天王”能把“死”买卖变成名震八方的“活”生意,一是他货真价实的诚信温暖民心;二是那饶有风韵的叫卖谣格外招揽食客;三便是得益于他“买多赠少”独特的生意经。他经手的

色、香、味、营养、卫生俱佳的“老字号”黄粉摊便声名贯耳、誉满四乡。

黄粉在众多地方小吃“殿堂”中是最传统的一种。首先经早磨破料,把晒干拣净的绿豆研成碎末。经过一宿浸泡后,晨起由水磨加工成沫糊,舀入结实透水的稀布口袋中揉搓、挤压,把豆浆全部榨出,再舀入大锅内煮沸熬成稠糊状,最后用水瓢舀进笼布中包成四方状,



高中三年,我像沂蒙山区边麓绝大多数农村孩子一样,在当年艰苦的生活环境里,是背着煎饼卷在镇上的高中完成学业的。煎饼卷,给我留下了深刻的成长印痕。

煎饼卷

李会启

那段时间,谁家供个上中学的孩子,办干粮绝对是个大事情。当时,处于农村生活刚刚抬头的上世纪八十年代初,农业水利条件改善,生产体制改革,饿肚子的问题已经基本解决。但是,村村户户都还没有彻底摆脱生活的贫困。步入高中后,全天制住校,每个周末回家,都要带回一个礼拜的干粮。同学们带的干粮,五花八门,经济条件好的洼地村,学生们还能带少量的烙饼、馒头等面食,像我们丘陵地带村子的学生,就只能带些粗粮做的吃食,最常见的就是煎饼了。刚摊的煎饼,折吧折吧一个地叠好了,白色的棉布包袱一兜,带到学校那散发着脚丫臭

气的宿舍,或挂搭衣的杆上,或楔个槓子挂在墙上,时间一长,散扑棱的,粗糙难吃,赶上天热,还霉变长毛,煎饼上布满些黑白相间的斑斑点点。可气的是,有时拖着长长尾巴的骚耗子,无孔不入地钻进包袱,啃噬糟蹋一番,临撤还留下两粒人丹似的记号,看着,想着,恶心,反胃,更是令人难以咽下。那些把煎饼烙成煎饼卷的同学,或多或少地就减少了如此的伤害和烦恼。渐渐地,母亲们往往效仿着把煎饼二次加工,烙制成煎饼卷。这样,烙制的煎饼卷,不但易于保存,而且口感芳香、酥脆。

烙制煎饼卷,分两种,一种是无馅的,一种是有馅的。哪种好吃?当然带馅的了!无馅的,制作简单,省时省料,一般都是把

煎饼在烧热的鏊子上,正面反面地烙一下,然后对折成块状即可。制作有馅的煎饼卷,相对繁琐一些。煎饼卷的馅,一般由葱花、细面、食油和盐调制而成,家庭条件好的,还可以加点花生碎或是炒熟的芝麻什么的。调馅的过程,基本上是这样的:剥几根大葱,切成葱花,掺上一些白面,加上适当的食油、盐,拌匀了,再用手搓两遍,把油跟面形成的面团搓开,把盐搓匀了。那时,食油在我们那地方还是短缺之物,丘陵地带的村子,沟头地堰的土地多,都会种些花生、大豆之类的油料作物,收获之后能够换成食油,洼地村庄这方面就略显不足了。

娘烙制煎饼卷的时候,通常用烙饼用的小鏊子,柴火一

般选取秸秆之类的硬实东西,能够保证火旺而且续火时长。烙制时,最好有个人搭手喂馅,如果没人帮忙,那就需要喂好一批烙一批。喂馅时,取一张煎饼对折,中间均匀地摊放上拌好的面馅。半折叠夹馅的煎饼轻拿轻放在鏊子上,借着鏊子的热度,即使煎饼稍有些干散,也能熨帖得柔软,烙一面时,要轻轻压实,让馅粘在煎饼上,绝对不能让馅“赶了集”。一面烙得略显焦香,要轻轻翻过来烙制另一面。待到两面都起了斑斑点点细碎的嘎渣儿,再相对揆折,形成窄书样的长型方块。成型后,挨个摆到鏊子上沿,一个挨着一个,要不断翻弄,直至烙干,烙酥,但千万不能烙糊。待凉透了,咬一口,干嚼脆,油香、粮香、葱花香,香气扑鼻,直沁心脾!那味道,不比过年吃大肉差分毫!!夹馅的煎饼卷,现在说来,应该也是一种美食。

我们村丘陵地,粗粮多,细粮少,煎饼的成分,地瓜干占了很大比例,烙制煎饼卷时必须把握好火候,如果火候不到,成品像“牛皮纸”,撕不动裂不动的,尤其是不夹馅烙的那种,更是如此,又费力又难吃。因此,娘在烙制的时候,特别认真,从来不会出现这种情况。那时,在学校里没有什么零食,正长身体的我们,挨不到饭点就饿,课间时,大家都纷纷去宿舍拿煎饼卷来当点心,咋咋呼呼地像

小老鼠一样吃食,甚至自习课的时候还要避着老师一块一块地掰着偷吃!偷偷摸摸的刺激,合着煎饼卷的香脆,常常使我们有种莫名的兴奋。

记得高一那年,村里宰杀了俺家养的大肥猪,按理说,俺家可以留下下货或骨头,但是,父亲偏偏要了一挂花油(里肠油),炼了满满两狗头罐子大油。娘每次给我烙煎饼卷时,把油加得足足的,把馅调得香香的,吃起来香喷喷的,格外开胃。在那个缺少营养的年代,我长了一米七八的个头,比别的兄弟们明显高出一截。娘说:亏了那年的煎饼卷有油水,那挂花油起了大作用!这话不知真假,但煎饼卷里加大油的事我却记得清清楚楚。

高中毕业,参加工作,离开了家乡。逐渐地,家乡的生活条件好了,天天都是细面食品。但是,烙煎饼卷的习俗被传承了下来。现在的煎饼多是小麦、小米、黄豆等掺很少的玉米制成,有的还加些牛奶等营养物质,烙出的煎饼卷满口酥,满口香,甚至成了节日的一道美食!

我每次回老家,娘都张罗着嫂子们摊煎饼,烙煎饼卷。每每咀嚼着从家乡带来的煎饼卷,一种曾经岁月沉淀下来的滋味便不自觉地从内心深处泛出,那滋味,纯粹是一种苦尽甘来,让人珍惜当下生活的幸福感和知足感!

扫银联二维码
品齐鲁美食



扫一扫
银联云付二维码支付
支持APP列表