

饮饌琐记

鲅鱼饼子

孙瑞

胶东老家丁字湾有N种美味,唯有鲅鱼饼子不可辜负。

记得小时候,物资相对匮乏,家家户户缺油少盐,一日三餐吃不饱,生活越是贫困,人们的食欲越是出奇地旺盛。由于饭菜油水少,孩子们往往等不到饭时,肚子便会“咕咕”作响。

有一次,母亲到供销社买了一条发黄的咸鲅鱼,出奇地咸。过去由于运输条件有限,防止鲅鱼腐臭,唯有多放盐。

咸鲅鱼买回家后先在水里浸泡,然后到菜窖子里抠两三个青萝卜,洗净后切成萝卜丁,再把咸鲅鱼段一起放在盆里,切点葱花、姜丝或者辣椒,倒一勺花生油搅拌均匀,放在焐饼子的锅里蒸。大约三四十分钟,一锅饼子和咸鲅鱼就熟了。

开锅的那一幕甚为激动人心,袅袅的蒸汽夹着玉米饼子的甜香和鲜美的鲅鱼萝卜味道相互碰撞,香气扑鼻,弥漫房间,鲜味直飘到屋外。

大饼子就鲅鱼萝卜块,萝卜香糯可口,汤汁浓郁,鲜美无比,咸淡适中,边吃边喝地瓜粥饭,滋滋润润。饭后打着饱嗝,惬意无比。

过去,玉米饼子当家,几乎是两天一锅,但是鲅鱼萝卜属于奇缺珍品,只能偶尔吃上一顿两顿。咸鲅鱼不能敞开来吃,就用虾酱替换,一样下饭。

焐饼子需要俩人配合。母亲负责焐,先用大盆备好玉米面,面里放点苏打粉,再添一些水,搅拌均匀。我管后勤烧火。

焐饼子需要热锅,饼子贴在锅边,不容易下滑,火不能太急,太急饼子容易糊,火不旺,则饼子容易滑坡。

母亲从盆中抓出一块面团,左右手相互甩一下,左颠右颠,左拍右拍,圆扁适中了,牢牢地贴在锅边,紧接着第二个,第三个……那时的饼子,硬硬的,拉嗓子,每天吃,顿顿吃,吃得够够的。

忽如一夜春风来。改革开放后,人们的衣食住行发生了巨大的变化,如今大鱼大肉吃够了,偶尔想吃点粗茶淡饭,尤其怀念过去的咸鲅鱼就玉米饼子。

身处异乡多年,故乡的美食成为我心中最珍贵的慰藉。每次回烟台,必去市场转一圈,寻找鲅鱼饼子。

市场上有两家卖鲅鱼饼子的,远远地就闻到鱼的鲜香,散发出勾魂摄魄的味道,离得近了,就能听见“刺啦刺啦”煎鲅鱼的声音,驻足观望,禁不住诱惑。二十元一条煎鲅鱼,又香又酥又鲜又嫩,就着玉米饼子,既解馋、又解乡愁。

在一些五星级酒店,鲅鱼饼子不仅登上大雅之堂,还成为胶东半岛一大名吃。

我的两个弟弟在南方,每年都让我晒点一卤鲜鲅鱼。初冬时节,到市场上买几条鲅鱼,鱼贩现场用刀从鱼肚一切两开,取出内脏,清洗干净后加适量盐、花椒,贴上标签,挂起来晾晒,两三天即可晒好。

晒也有学问——晒轻了,鱼肉发软;晒重了,鱼肉发硬,都会影响口感。

吃的时候可以清蒸,可以油煎,还可以烤着吃。烤好的咸鲅鱼十分鲜香,若就着刚出锅的饼子吃,那种美味无法用语言形容,会让你放不下筷子。

我比较喜欢油煎。将鲅鱼清洗后切段,稍加葱姜等调料喂一下,然后在平锅中加油,煎一卤鲜鲅鱼。玉米饼子配鱼,越嚼越香,不知不觉撑得肚皮圆。

鲅鱼饼子,是家的味道。

舌尖上的冬闲大集

柳华东

转眼已是大雪纷飞的冬令时节,天寒地冻,忙活了一年的农家人进入冬闲了。一年的收成让家家户户都腰包鼓鼓的,又有了闲工夫,于是赶大集就成了时尚。

在北方的烟台,冬闲大集是最热闹的去处了。

赶大集,最讲究一个早字。冬天的早晨,太阳起得晚,田野里的薄雾细纱一般缥缈摇曳。赶大集的人们已经出动了。摆地摊的早已在集上占好了最佳的摊位,摆开了一应物品。这个时候,光顾的客人还不多,大家彼此问候着,互相敬支烟点个火,交流一下行情。来得早的乡亲则一个摊一个摊地走着,询问着。这个时候人不多,卖的买的都显得从容自如。因为是刚开市,要讨个好彩头,往往商家愿意便宜点,买家也瞅准这个利好时间,少不得缠磨一番,多得一点实惠。

这个时候,集市上的小吃摊早已摆开了架势,炉火正升上来,物料也早早准备好了,只等吃客上门了。这一字摆开的一个个小吃摊,正是大集上最有烟火气息的所在,各类民间小吃几乎都聚拢来了,足以让你一个大集就尝遍当地的小吃美味。

在这里最忙的要数那些卖新鲜牛羊杂碎的熟食摊了。天还蒙蒙亮,早有人放倒了一头牛或者几只羊,十分麻利地剥皮、破肚,剔出牛羊骨头及下水,耐心洗濯,便直接下锅蒸煮。现杀现煮,讲究的就是一个新鲜,且绝对不掺假。这也算是山东大集的特色所在。

日头刚刚探出头,薄雾悄悄散开,赶集的人儿已经汇成人流了。来得早的人,并不急着要买东买西,大多还是要来集上饱饱口福,吃个早点。你看吧,那一溜儿的小吃摊很快就顾客盈门,忙活开了。

大早上的,不少人喜欢吃块刚炸的热乎香的面儿,配上一碗撒着翠绿香菜的豆腐脑,呵呵,吃起来那真叫一个美呀。说起这面儿,那可是胶东独有的地域美食,松软喷香,保你吃一次就上瘾。

好喝羊汤的,就拿着刚炸出来的面儿奔着羊杂摊来了。也就是八九块钱,一大碗羊杂汤就端上来了,葱花香菜一样不少,辣子、香醋、精盐、胡椒粉在桌子上一字摆开,根据自己的口味随便调。

喜欢吃牛杂?那也好办,旁边就是卖牛杂汤的。早上刚宰的牛,新鲜的牛肉正在一旁卖呢,而新鲜的牛杂骨在大锅里煮得正欢。那些一个锅里翻滚的牛肚、大肠、架子肉,让人看着就垂涎三尺。把熟透的肉、肚、肠直接捞出,热气腾腾的,细细切了,装进大瓷碗,直接浇上大锅里原味的牛骨汤,大把的葱花香菜,让你看

着就欲罢不能。

不管是羊杂还是牛杂,吃完了,汤还可随时添加,且不加钱。

吃这些美味,不配点小酒就有点煞风景了。精明的商家早准备好了酒水,有便宜点的散酒,也有十几块钱的牛栏山、老村长,贵点的五粮液也有。为了满足不同人的口味,商家也算是绞尽脑汁。不少小老板居然还赠送一杯二两的散白酒。散白酒多是农家老烧,不上什么档次,可其口感绵软醇厚,又不要钱,很是惹人喜欢。喝酒的人乐得来上一杯,心满意足;不喝酒的人,也会因商家的厚道而倍感温暖,少不得多光顾几次。这样人心的买卖又怎能不红火?买与卖之间,已不仅仅是一种生意关系,更体现出一种饱含生活温度的和谐与默契。这便是山东大集的魔力。

想吃主食?那也简单,除了面鱼,手抓饼、千层饼、烤火烧……带馅的如水煎包子、饺子、馄饨、馅饼,应有尽有。当然,拉面、擀面、手擀面,也是样样具备。

至于烧烤,当然不在话下,肉串、铁板鱿鱼、烤肠、烤鸡翅、烤虾、烤马步鱼……呵呵,还有烤地瓜!只要有胃口,保管应有尽有。

大集上的小吃摊虽比不上城市里的酒店奢华,可也能炒鸡炖鹅,甚至有南方的油炸臭豆腐,连老烟台的焖子也常常能见到,可算是样样齐全。只要你愿意破费点,不怕找不到庙门。

而这些小吃摊有一个共同特点,就是美味实惠。美味是不消细说的,只要闻一闻那弥漫着的香味儿,看一眼络绎不绝的吃客,你就知道小吃摊美名不虚。实惠也是有目共睹的,样样食材都是现场操作,真材实料,新鲜可靠,量足味正;价格又绝对亲民,十块左右就能管饱,一百块钱就敢三五个人坐在一起请客喝酒。

酒足饭饱之际,不妨再来一串糖球。山里红的果子裹着焦糖,红艳艳的,好像很显摆的样子,特别惹眼。酸甜的糖球开胃解腻,也能促消化,算是大集吃食的最后一道甜点。而举着一支糖球招摇过市,恰是童年赶大集时最奢华的记忆。如今,再举着一支糖球显摆,那就不仅仅是吃一支糖球那么简单,这里有记忆,更有温暖,这或许正是大人孩子都喜欢举一支糖球逛大集的真正缘由。

年末冬闲大集的魅力到底怎么样呢?这或许不是一两句话能说好的。不过,前两天我跟儿子打的一个电话倒是很能说明问题。我问他年底啥时候能回来,远在杭州的儿子感叹着说,一定早点回来,争取能赶个年集。他说又馋年集上的小吃吃了。

小年追忆

林春山

农历小年快到了,餐桌前,我端着雪白的大米干饭,看着满桌丰盛的鸡鸭肉食、海参鲍鱼,我的眼睛逐渐模糊了,泪水情不自禁地滚落下来。

从童年到少年,我的生活一直很艰苦。自幼丧母的我,在孀居的姥姥抚养下长大,一个女人靠挣工分养家是何等的艰难啊,平日里省吃俭用,苛待自己,只为我能健康成长。姥姥靠平时在生产队里挣的工分是开不到支的,只能靠织花边上交给生产队后返点钱,加上养几只鸡,挖点药材卖钱过日子。在我的记忆里,姥姥自己从来都没有买过新衣服,她把给我过年的新衣服置办好后,会用剩下的钱再给我买一挂小鞭,过年好有个响,增加点喜庆气氛。

那个时候,村子里每年都是在小年前杀年猪。平日里姥姥为人厚道,深得大家的尊敬,所以买肉时总会得到照顾,一斤猪肉起码也会有半斤肥肉。姥姥回家将肥肉切下一部分,等过小年这天中午,把肥肉放到锅里炼成油,留待正月里招待客人用。然后,她会就着化油的锅留下几片肉脂渣炖上一大碗萝卜丝。至于生产队按人头分的几棵大白菜,要等到大年正月招待客人时才舍得吃。

现在吃大米是家常便饭了,过去吃大米可是很奢侈的。生产队每年在涝洼地种有限的旱稻,每人能分一二斤稻子,春节前各家排队到村里的大石碾上碾出白里透黄的大米来。小年这天中午,姥姥在大锅里抓上几把大米,然后把削了皮的地瓜放到大米的旁边一起煮。等煮好了大米干饭,姥姥总是先给我盛上一碗,她则把剩下的可怜的一点大米跟地瓜掺和到一块盛到自己的碗里。姥姥说她最喜欢这样的饭,后来我渐渐长大了,才知道了姥姥的良苦用心。

20世纪80年代初,我参加工作,在赚到工资的第一年春节,我买回了25公斤大米,一定要让姥姥吃个够。那一年小年,我和姥姥是真正真正地吃上了大米干饭,里面再也没有掺和地瓜。姥姥是流着泪吃的,她说,以前做梦喝大米水,醒来嘴里都是香的,现在总算圆了梦。然而,那样的日子太短暂了,姥姥早早走了,幸福的生活她还没有享受……

抑制不住狂奔的泪水,我长跪在姥姥的遗像前,敬上一炷香,供上一碗大米干饭,来表达一下我的思念之情、歉疚之意。