

饮馔琐记

蛤蟆鱼冻

崔启昌

过了小雪，天愈发冷。

太阳照进院落时，村人匆忙搁稳砧板，执剪刀麻利地将脸盆般大的蛤蟆鱼开膛破肚，取出鱼肝鱼肚，剪除鱼肠鱼鳍，以及长有几十颗锋利尖牙的鱼唇，舀清水冲洗干净，挥刀剁鱼成块。此时，灶火已将油锅烧热，待葱花、姜丝、花椒、桂皮、香叶与干辣椒在热油的催撵下各自挥发出香气，村人便娴熟地将蛤蟆鱼块置于锅中，续柴助燃旺火，翻炒中施加酱油、老抽、陈醋和精盐。待热气腾起，村人舀水没过锅中食材，盖锅，持续烧文火……灶膛中，火焰不急不慢摇动着，坐在灶台跟前的村人，脸上随即映上了暖色的火光。村人静下心来，在时间的匀速推进中，一道飨人的传统好味——蛤蟆鱼冻慢慢生成。

只要时光渐进到冬季，胶东人大都会忙活做蛤蟆鱼冻的营生。昔时，鱼冻是日子清贫者的饭食，原料多是吃剩的鱼头鱼骨鱼尾及难入大席面的各色小鱼儿。及至日子好起来，胶东人挑中蛤蟆鱼做食材，入冬后熬一锅色香味皆佳的鱼冻慰藉疲惫的身子骨，犒劳一家老小，依托一锅鱼冻给家里添暖意，给家人增温情。

鮟鱇鱼通常底栖海中，喜静伏且活动缓慢。它的胃口超大，身躯向后细尖成柱形。一对小眼睛嵌在头顶上，一张颇有夸张意味的大嘴长得像身体一样宽，嘴巴边缘长着两排尖端向内的利齿。它骨脆无鳞，通体软塌，背色深褐，腹部灰白，头部大得有些不可思议。凭着这样一副吓人的相貌赢得“蛤蟆鱼”的惯称，鮟鱇鱼也算是“实至名归”了。

胶东半岛拥有1300多公里海岸线，渔业资源丰富。时序及至初冬，胶东沿海渔民常要驶船离岸四五十海里撒拖

网，铁壳大马力船则远达200余海里的深海海域撒双网捕捞蛤蟆鱼，收获颇丰。如此“清早船儿去撒网，晚上回来鱼满舱”的情景，一年一度喜悦着无数勤劳的胶东人。

蛤蟆鱼生无俊俏相貌，也没有可供其显摆的好看身段，一张利齿张扬着，仿佛要吞掉一切的大口，愈发丑化了自己。胶东有个风俗，款待来宾抑或婚丧嫁娶时，席面上均需有道或蒸或煎或炸或炖的带鳞鱼肴，蛤蟆鱼先天条件不够，除了一摊扶不得的软塌肉体，再没啥可与跃然席面的其他鱼肴竞争了。丑，确实是丑得无言可辩，但蛤蟆鱼以胶东人惯用的红烧技法烹饪成肴，倒是可凭其令人咋舌称好的好味道挤进海鲜好菜靠前位次。

做鱼冻，用一道不一样的海鲜为日常生活添彩，这是胶东人高规格挖潜食材价值，以更好的态度对待生活的行为。每年蛤蟆鱼鱼汛期临近，人们便早早盘算，备好炊具、调料、辅料和干透的柴草，复续着长辈传授的，或者是自己实践得来的熬制技法跃跃欲试，以期不负又一个渔货丰收的时节，不负一家老小又一载的鱼冻美食渴望。

留出绵软肥大的鱼肝和韧性颇足的鱼肚，把洗净的蛤蟆鱼剁块儿，与煸炒出香气的一众调味料同锅熬煮，拥有丰富烹饪经验的胶东人为使蛤蟆鱼冻兼容肉香，常会把煮熟风干的鸡或鸭手撕后，将肉、骨和木耳、香菇等一并合入蛤蟆鱼冻锅里续火慢熬。在时光渐进中托付一灶柔缓不熄的火苗，他们把对美好生活的向往和对家人的情与暖，通过一口即将生成的飨人的海鲜佳肴张扬出来。

熬去锅内多余水分，透过缕缕升腾的蒸汽，可见锅中蛤蟆鱼块儿、鸡肉、鸭肉、木耳、香菇，还有不少的鱼骨鸡骨鸭骨大都酥化。熄去明火，静置后起锅装盆凉透，蛤蟆鱼体中熬出的丰富的胶原蛋白在冰冷的外部环境中渐进凝固，将熬制而得的香气、鲜味紧致地约束在鱼冻之中，至此，让胶东人心念念的蛤蟆鱼冻大功告成。

吃蛤蟆鱼冻应算是一件“雅事”。刀具划切成块状并置于盘中，鱼冻通体的深褐色陡然呈现出来，这是若干食物张扬的最为诱人的色彩。此刻，从忙碌中消停下来胶东人常会斟满几盅度数稍高的白酒，随即再熟练地调制几碟蒜泥、香菜、老抽与小磨香油混搭的蘸料，然后，一家老小围炕或围桌而坐，抿酒、尝冻，拉呱、叙事。居家日子，竟让一份入口即化、香鲜沁人的蛤蟆鱼冻掺和得愈加有滋有味、有情有乐。

小吃焖子

赖玉华

“鲁菜之都”烟台，绝对值得你放慢脚步，细细品味每一方土地的风味小吃。小吃焖子，一口滋味，千般风情，是无法抗拒的诱惑。

相传一百多年前，有门氏两兄弟来烟台晒粉条。有一次，他们刚把粉胚作好，却遇上了连阴雨，粉条晒不成了，眼看着粉胚就要酸坏，情急之下，门氏兄弟只好把乡亲们请来一起吃掉。他们用油煎粉胚，加入蒜拌着给大家吃。众人品尝后都赞不绝口，认为此品别有风味。于是，他们便支锅立灶煎粉胚卖，没想到受到了更多顾客的欢迎。然而，关于这道美食的名字，却成了一个问题。一位智者认为，此美味是门氏兄弟所创，应该叫“门子”。因“门子”是在火炉上架锅煎制而成，后改为“焖子”，这个名字在民间便流传了下来。

不少烟台人对焖子都有一种情结，我远在加拿大定居的表姐说，一想起焖子，就会想起家乡，想起与我第一次在烟台吃焖子的时光。那时，我们姐俩都不过十七八岁，喜欢骑着自行车从福山到繁华的芝罘区海防营市场闲逛，因为那里能买到各种时髦、流行的东西，市场周围的小吃多得数不清。一次，我们在市场里东瞅瞅，西逛逛，看见漂亮的衣服，上身试了又试，总是不舍得买。到了中午，肚子开始叽里咕噜时，表姐说“咱来一趟不容易，不能饿着肚子回家，去吃焖子”。

海防营市场卖焖子的摊位有好几个，我们一路打听，都说市场中间一位老阿姨做的焖子最地道。到了焖子摊位，我们要了两碟焖子，坐在小马扎上享用美食。拿起铁丝做的叉子，叉起一块焖子往

嘴里送，吃上一口，简直太美味了！我和表姐边吃边忍不住赞叹。老阿姨笑着接过话茬问，你们要不再来一碟？我们捏着手里的几个小钱看了看，狠狠心又买了两碟焖子打包带回家。

后来，做焖子的越来越多，福山也有不少。在老家，邻村有一家小店的小吃焖子，三里五村有名。这家的焖子口感软硬合适，每一块焖子外焦里嫩，吃起来哏啾啾的，调料香而不腻、蒜香麻辣地道。每天上班路过那里，我心里就会盘算一下，要不要买碗焖子带回家。

转眼到了1997年7月，亚洲金融危机爆发，也波及到了我工作的单位。海外客户的日子不好过，我们单位的资金链就不能正常运转，生产的出口纸箱大量积压，车间工人上班要等通知。待在家里的我突发奇想，何不学着做焖子？于是，我没事就去邻村的焖子店“偷艺”，一来二去的，制作焖子的手艺也学得差不多了。那段时间，只要是休班的日子，我就做焖子，还在家的附近支起一个摊位。

说实话，做焖子不仅得有窍门，还是个力气活，最累的是熬粉团。焖子的制做过程繁杂，里面的窍门多着呢。头道工序是熬粉团，把地瓜粉粒熬成粉晶，这纯粹是技术活儿。颗粒状的地瓜淀粉，与水按比例混合，加少量食盐后放入锅中搅拌，用中火慢慢煮开，直至全部变为半透明的青绿色。关火倒入容器后，用凉水降

温，静置至常温，切成约2厘米见方的小块，再放入平底锅加少许油，不断翻动，煎至两面略焦、内部熟透后，看上去就食欲满满了。

蒜泥、芝麻花生酱、鱼露、虾油是焖子的灵魂，没有它们，再好的焖子吃起来也是寡淡无味的。蒜泥是用蒜臼捣出来的，芝麻花生酱是用炒好的花生白芝麻在小磨坊磨好的，鱼露、虾油也是用当年产的最为新鲜的，只有这样才会香得地道。

我摆摊做焖子持续了三个月，后来单位走上正轨，就没时间做小吃了。其实，我做焖子也没挣着钱，手艺没练到家，导致出粉晶的量太少。

焖子不仅口感软糯，更是一道富含蛋白质和维生素的营养佳品。焖子中的膳食纤维有助于促进胃肠道蠕动，富含的蛋白质、脂肪、维生素B1、维生素B2、钙、铁、磷等能够补充人体所需的营养物质。在快节奏的生活中，一份美味的焖子不仅能填饱肚子，更能给身体和心灵一份温暖和满足。如今，小吃焖子早就登上大雅之堂，成了很多大酒店的一道美食，且推陈出新翻了许多花样，如海鲜焖子、芙蓉焖子、荤焖子、鸡蛋焖子。

从加拿大归来的表姐和孩子们尝到我做的焖子，忍不住竖起大拇指，说，还是家乡的焖子好吃，口感纯正！其实，远在国外的亲人吃的不仅仅是舌尖上的味道，更是一种情感上的满足，也是一种乡情的回归。

本版稿件由《胶东文学》特约刊登

胶东文学

创刊于1982年 2021年再次全国公开发行

国内统一连续出版物号
CN37-1530/I
国际标准连续出版物号
ISSN1002-3623

● 编辑部电话：

0535-6821982

● 发行电话：

0535-6821983

● 本地投稿信箱：

jdwxbd@126.com



邮局订阅二维码

胶东文学微信公众号