

饮饌琐记

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,用清水冲洗干净,挥刀剥鱼成块。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,一道饕人的传统好味——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。

鲛鳢鱼通常底栖海中,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,鲛鳢鱼也算是“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任成肴,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鱼肚,把洗净的蛤蟆鱼剥块儿,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饕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,还有不多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,从忙碌中消停下来的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,狠下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,吃起来很嫩嫩的,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,看上去就食欲满满的了。

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,只有这样才能香得地道。

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。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

胶東文学

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