

饮食琐记

那一盆 鲜美芥菜汤

孙文华

关于芥菜，它的鲜美，它的营养价值，以及它朴素无华的品格，已是大家所熟知的。在那些艰苦的岁月里，人们采食芥菜，仅仅是为了果腹充饥。而今，人们对芥菜仍然表现出格外的偏爱，我想除了换换口味，尝个稀罕，怀旧恐怕也是一个很重要的心理因素。40年前，我熬过一种味道鲜美无比的芥菜汤，想起来便口舌生津，至今让我难以忘怀。

那是1984年，我还在烟台建筑职工中等专业学校读书，学校坐落在烟台西郊的西沙旺，是一个偏僻冷寂的地方。我们是1983年入学的首届学生，而且是在职读书，机会难得，大家学习都非常认真刻苦，每晚自习，十点钟前几乎没有回宿舍的。那时我们都是些二十几岁的大小伙子，肠胃的消化功能如同求知的欲望一样强烈，临睡前总要弄点食物填填肚子，或是一块剩馒头，或是几片饼干，或是喝点炒面糊糊……谁要是有一袋方便面，最起码也得有三个人来分享。我所在的405宿舍，共住了八个同班同学，大家情同手足，就像一个和睦的家庭。

初春的一个课外活动，我和几个同学到校外的沙丘上散步。我们在苹果园里惊喜地发现了芥菜，都知道它好吃，便踊跃地采挖起来。毕竟时令尚早，我们付出了很大的热情，但收获的芥菜也就一斤左右。这天晚上，我们比平常回宿舍的时间更晚，并悄悄地插上了门。由我充当大师傅，把洗净的芥菜放进一只脸盆里，加上开水，然后放到一个隐藏的电炉子上炖。蓬莱的一位同学拿出了一小把珍藏的海米，烟台市区的一位同学贡献出了两枚鸡蛋，我按照火候的需要，依次将其下进“锅”里。汤熬好后，我又加进了适量的咸盐，油是一星儿也没有的。大家围着脸盆，你一勺我一勺地喝将起来，而且有声有响儿，直喝得脑门儿冒汗，差一点没把脸盆吃到肚子里。那芥菜汤的味道可真鲜啊，真鲜得透彻肺腑！

芥菜汤一“喝”而不可收，我们又如法炮制了多次，但终因保密不严，走漏了风声，被校方明令禁止了。身为班长和学联代表的我，还因此写了书面检讨。记得校长说：“认识挺深刻，字儿写得也不错。”虽说捞不着芥菜汤喝颇感惋惜，但我们心里都明白学校的做法是正确的。现在回想起来，我们这级学生之所以大多能有所作为，完全是学校严格管理的结果。我至今感念那些严格要求学生、勤勤恳恳为学生传道授业的校领导和老师们。

屈指算来，从烟台建筑职工中等专业学校毕业已经几十年了。这些年来，我走南闯北，各地的风味小吃、美味佳肴品尝得不少，但都不如当年在职读书时的芥菜汤印象深刻，值得回味。

冬日的风干肠

紫苏

春生夏长，秋收冬藏，烟台人是最谙岁月之道的。粮食入仓后，就开始为过冬做准备，从粮食苹果的缸藏，到萝卜白菜的窖藏，甚至雪里蕻芥菜等咸菜也要腌一大缸。当然，还有冬日必定要灌的风干肠。

风干肠，因灌制之后需要风干，所以叫风干肠。刚蒸好的风干肠，咬一口油花冒出来，口齿生香，所以也叫香肠；又因是寒冬腊月里，家家冬藏之臻品，又习惯叫腊肠。

记忆里第一次吃香肠是很小的时候，正月初三在舅舅家吃的，当时见我只吃炒蒜薹和拌黄瓜，舅舅说你尝尝这个香肠，可好吃呢。我马上摇头，黑乎乎的，我才不要吃。后来经不起大家的怂恿，吃了一块，立刻惊为美食。

第二年寒假，姐姐带回来一个手写的香肠配方，是她青岛的同学给的，据说青岛已经很流行自己家灌香肠了。

回忆我们灌香肠的历史，简直是一路坎坷。最初是将酒瓶子底部打掉，从瓶子底塞肉，用筷子一点点怼到瓶口的肠衣里，还要小心别被玻璃扎破手。灌个香肠全家出动，通常要一家人忙活到半夜。

后来家里有了手摇的绞肉机，先将绞肉机卡在面板上固定好，然后一边摇着绞肉机，一边往里塞肉。塞肉的人和绞肉的人要配合好，塞太快，绞肉机就转不动，塞太慢又不出活儿。我没力气，只能负责用线绳绑香肠。

矿泉水瓶的问世，对于我们来讲，简直具有划时代的历史意义啊。当时，感觉矿泉水瓶的出现就是生产力的大踏步飞跃，不用砸酒瓶子了，也不用担心扎手了，只要用剪刀轻轻一剪，灌肠器就做好了，用手抓起一大把肉往里塞即可，多快好省效率高。那时候家里的生活条件也渐渐好起来，一个冬天灌好几次香肠，一直吃到农历二月二也吃不完。

近几年更方便了，根本不用自己动手，去楼下任何一个肉店，交上肉钱和加工费，不到一小时就给灌好了，拿回家晾好就行了，很多人都选择这样的方式，方便、快捷。口味也多种多样，还有哈尔滨烤肠、广式甜辣肠、川味辣肠。

不过，我还是喜欢自己动手，买肉切肉，多次翻拌，一夜入味，两个人各把小时也可以轻松灌好。广式太甜太腻，川味辣肠我喜欢那个辣，可是总感觉配比有点肥腻，相比之下，还是咱们胶东口味的五香香肠最对口，无论是切片即食，还是拿来炒菜、炒米饭都是极好的。

香肠，是我对冬的一种执念，好像没有香肠，就像没有画上一个完整的句号一样，总感觉是对岁月的某种缺憾，更何况我还很享受那个制作过程。

如果必须用一朵花来形容冬天，那雪花当之无愧；如果只能用一种美食去形容冬天，那无疑非香肠莫属。家人围坐，灯火可亲，一杯温酒，一碟香肠，是最幸福的时光。

大锅菜 一吃两碗

刘旭东

大锅菜，顾名思义，就是在大锅里炖的可以供很多人吃的菜。在我的老家，大锅菜是一道家常菜，尤其是农村过红白喜事时的常用菜。它是用好几种食材一起炖的大杂烩，制作比较简单，适合大部分人食用。

在那物资匮乏的年代，普通老百姓过事（方言，办婚事）成不起席，大锅菜只有用大锅汤代替。我有位族叔共有五个儿子，给儿子们盖房子娶媳妇将他逼得眼蓝（方言，形容焦急）。在债台高筑的窘况下，他早做打算，生一缸子绿豆芽，过事时用来打汤炖菜。那所谓的汤菜，也是稀汤寡水的，谓之“照人汤”。后来，日子好过了，才做起了真正的大锅菜。

大锅菜的制作材料在不同的地方各有不同，也可根据季节和个人喜好来选择，主要有各种蔬菜和肉类。蔬菜可以是南瓜、豆角、西红柿、土豆、白菜、冬瓜、豆芽等，肉类大多采用猪肉，配菜可以用豆腐、粉丝、素丸子、饼条、黄豆、花生等。把主料放在大锅的油里炒个差不多，加入生抽、老抽、盐、葱、姜、料酒等辅料，倒上水，用长柄大铲搅拌均匀，盖上锅盖开炖。大锅底下烧的是又干又坚实的木柴，烈火熊熊，噼啪作响，锅上冒着强劲的热气。一般半个多小时就炖好了。

随着时代的发展和物质生活水平的提高，吾乡过事，不少人都到饭店里去待客。七个盘子八个碗，大鱼大肉，各样的花色品种不一而足。但是还有相当一部分人坚持在自己的院子里待客，自己买菜、雇厨师、赁桌椅板凳，或干脆委托于时兴的“流动厨房”，交由专业人员全权代办。至今，吾乡人还有机会品尝那虽然不高档但确实好吃的大锅菜。

大锅菜看似制作粗糙，但还真是好吃，究其原因，我想主要是因为大锅菜品种多、佐料全、炖的时间长吧。看那厨师们扎着围裙，肩膀上搭条白毛巾，在熊熊燃烧的灶火旁，锅碗瓢盆、菜刀案板，叮叮当当，夹杂着紧张欢快的吵吵嚷嚷，不知不觉一大锅菜就炖好了，热气腾腾中，分盛在一只只大盆子里，再舀上一勺早已备好的熟肉片，来半勺黑乎乎、香气四溢的老棉油，撒上一小把鲜嫩的芫荽，或许还有一碗辣椒油任人自助。寒冷的冬天，就着馒头来一碗，那真叫暖身暖心暖胃。吃完一碗，我常常要到灶上再盛一碗。师傅像旧时跑堂的一般高声殷勤回应着，从大锅里舀上满满一碗：“请吃，管够！”

前几年我住在村里，村支书家院里就盘着一个大锅灶。赶上中午镇上的干部有事需要在村里就餐时，管区书记经常对村干部吩咐：不去饭店不喝酒，还是吃大锅菜。于是，支书就安排一名村委委员炖大锅菜。有时我闲得慌，也会拿起斧子帮着劈劈柴、烧烧火。菜炖好了，大家就围坐在一个大圆桌上，就着雪白的馒头，有滋有味地吃起大锅菜来。尤其是冬天里，桌上热气腾腾，那感觉，又香又温暖，那气氛，和谐而亲切。

后来，我来到烟台这个海滨城市，品尝了一些在家没有吃过的海鲜，但我还是不由自主地回想起在老家吃的那热腾腾、香喷喷、常常一吃就是两碗的大锅菜。

苦菜豆腐 海蛎馇

孙瑞

提起苦菜，胶东人并不陌生。每年开春之后，苦菜就会低调地抽出嫩绿的春芽。初春的苦菜鲜嫩无比，营养美味，用它做上一锅白汤绿叶的馇，白绿相间，是春光里一道绝美的天然保健美食。

周末天气晴朗，我和邻居相约，带着铲子、塑料袋等，徜徉在郊区阡陌纵横的田野里，沐浴着春光，一边呼吸着新鲜空气，一边挖苦菜。

回家后，先到市场买了一块卤水豆腐，再买一公斤海蛎子肉（或海虹）洗净后备用。然后，戴上一次性手套，用手将豆腐捏成碎渣备用。把苦菜择洗干净，用开水焯后，剁碎备用。焯一下水是为了去掉苦菜里的草酸。

饭点一到，把豆腐碎、苦菜碎、海蛎子肉一起添水下锅。为了防止糊锅底，下锅后不停地搅拌，直到开锅沸腾，加盐提味。切记，不要加味极鲜、味精，那都是画蛇添足，因为海蛎子肉天然鲜美，秒杀所有调味品。

当苦菜豆腐海蛎子馇端上饭桌的那一刻，苦菜豆腐鲜气扑鼻、香味浓烈，海蛎子鲜美无比，味蕾神经一触而发，大口扒上两碗，十分熨帖。

记得上世纪70年代农村大集体时期，炎炎夏日，上山劳累一天的人们从地里回来，口舌干燥，就喜欢喝一口熬好的玉米面粥，再用筷子在瓷坛里夹出一些腌制好的苦菜，绿油油的，和着黄澄澄的玉米面粥，顺着碗沿轻轻一搅，对着碗口呼呼吹两下，再喝口粥，有滋有味。苦菜咸中带苦，嚼起来又散发着淡淡的清香，回味无穷。

有一年春，母亲做苦菜馇，将头天泡好的黄豆用小磨在碓臼里研粕子，一边加豆一边添水，一会儿便磨好了，半盆雪白的生豆粕漂着白沫儿，散发着豆香。把开水焯过的苦菜和豆粕一起添水下锅，开锅后“咕嘟咕嘟”三五分钟，搅拌均匀，放盐、味精等调味，即可出锅。

一家人围在一起，一人盛上一碗豆粕苦菜馇，再就着“老板菜”，非常下饭。老板菜的辣、苦菜的苦、豆粕的香，吃起来回味甘甜，百吃不厌。

“老板菜”的做法更简单，将葱、面酱、辣椒、醋、香菜“五合一”剁碎搅拌即成，具有刺激味蕾、下饭的功能。

一碗苦菜豆腐海蛎馇，温润香醇，口感细腻，像一缕炊烟和一根丝线，一头系着胶东老家，一头系在我的心头。