

饮饌琐记

# 那一盆 鲜美荠菜汤

孙文华

关于荠菜,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,人们采食荠菜,仅仅是为了果腹充饥。而今,人们对荠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荠菜汤,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,最起码也得有两个人来分享。我所在的405宿舍,共住了八个同班同学,大家情同手足,就像一个和睦的大家庭。

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荠菜,都知道它好吃,便踊跃地来挖起来。毕竟时令尚早,我们付出了很大的热情,但收获的荠菜也就一斤左右。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,把洗净的荠菜放进一只脸盆里,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。那荠菜汤的味道可真鲜啊,直鲜得透彻肺腑!

荠菜汤一“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。”虽说捞不着荠菜汤喝颇感惋惜,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荠菜汤印象深刻,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,用筷子一点一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,两个人个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、蒜、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。一般半个多钟头就炖好了。

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,撒上一小把鲜嫩的茼蒿,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 海蛎碴

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碴,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。

当苦菜豆腐海蛎子碴端上饭桌的那一刻,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,口干舌燥,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,母亲做苦菜碴,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碴,再就着“老板菜”,非常下饭。老板菜的辣、苦菜的苦、豆粕的香,吃起来回味无穷,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”剁碎搅拌均匀,具有刺激味蕾、下饭的功能。

一碗苦菜豆腐海蛎碴,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。