

往事如昨

从招远三中说到杜家羊汤

徐言东

羊汤是北方地区广受欢迎的美食,因地域不同而各具风味。佚名网文《山东十大经典羊肉汤》将单县羊汤、莱芜羊汤和滕州羊汤列为三甲,胶东地区仅有莱州朱桥羊汤一家上榜,而招远杜家羊汤名落孙山。对此我心中不免有些意难平,不禁忆起我与杜家羊汤和招远三中的若干往事。



招远三中老教室

1977年,我从当时在各家各户屋里挂着的有线小广播里面听到国家恢复高考制度的新闻。对于刚升入初中的农村学子,这消息宛如春风扑面,顿时有了天高任鸟飞,海阔凭鱼跃的心境。

我村当时的名字是招远县界河公社高家庄子大队,有400多户人家、6个生产队,属中等村庄。由于适龄学生较多,村里以本村小学教师为主,又借调了在辛庄联中教书的本村教师和两位外村教师,把本村学生从辛庄联中拆分出来,就近读书,但勤奋读书的学生屈指可数。记得有一次收作业时,全班40人,只有我一个人把所有作业都完成了,得到了老师的表扬。班主任王永江老师(现为中国楹联学会会员、招远市金都书画篆刻研究院院长)认真负责,经常用陈景润靠刻苦钻研取得成功的事迹来鼓励我们,希望我们以考取县重点高中为目标。虽然我的成绩在班里名列前茅,但在初一结束时去辛庄联中参加各科竞赛时就被“打回原形”,成绩比联中的学生差了很多。出师不利,反而激发了我的进取心,在数学老师徐臣尧、化学老师徐明瑞等各科老师的倾心教导下,我终于在初中毕业时,成为本村初中唯一一个升入重点高中——招远三中的幸运儿。

招远三中建于杜家村西北头的高岗上,也被称为杜家中学。高中为二年制,大多数同学住校学习,一个月才能回家一次。学生宿舍位于学校西北角,虽然是青石到顶的大瓦房,但门窗都已经破损。我们五个人挤在一个大通铺上,夏天虽然有些热,但也不难熬。到了冬季,由于没有炉子等取暖设备,宿舍内冷如冰窖,风雪也会从门窗缝隙中挤进来。人钻进被窝,要哆嗦半天,再与相邻的同学挤着说笑一会儿才能入睡。天亮时,被面上常挂着白霜。如果赶上半夜要去厕所,往返二百多米的路程,令人心生畏惧。

对我们这些第一次离开家庭过集体生活的农村孩子来说,生活中的艰苦不在话下,崭新的学校生活令我们感受到更多的是新奇和自由。操场在校园南边,跑操时我特别喜欢抬头遥望东北方的狗头山,悬崖绝壁在阳光下很是夺目。来自海边平原的我总想抽空去山上探险。跑操时,曾担任过县京剧团团长的杨景文校长经常在操场北侧主席台上给全校师生进行抑扬顿挫的讲演,要求大家坚持体育锻炼,有强健的体魄才能承担起建设

祖国的重任。得益于此,我养成了运动的好习惯,保持至今。为了提高学生体质,学校还特地安排体育老师担任几个班的班主任,现在看来学校领导的意识很超前。条件艰苦,但大家读起书来可不含糊,早晚点煤油灯学习,最大限度地开发“时间效益”。同学间相互鼓励,老师们尽职尽责。课前五分钟是班主任刘世兴老师给我们励志的固定节目:学习如逆水行舟,不进则退。物理老师徐嵩武讲课时,总是慢条斯理,深入浅出。语文老师郑耀乾在批改作文时,总是把每名学生招呼到跟前,认真点评。化学老师王文臣重视实验,狠抓细节。英语老师王学军和刘宁芝要求我们多记单词,把课文背诵下来,不能学哑巴英语……

学生食堂叫伙房,学生从家里背来玉米面(不收白面)交给伙房,换成饭票,每天早中晚可以领窝头吃,喝玉米糊糊。几百名学生的玉米面倒在一起,质量有差异,保存不易,做出的窝头难以下咽。伙房也供应菜汤,每份五分钱,也就是漂着几片肥肉的白菜和萝卜乱炖。经济条件困难的同学,只能就着自己带的咸菜和咸鱼来下饭。因为饭食中没有油水,饭后不一会儿就会感到饥饿,肚子总是感到有些空。除了上课时被老师的讲课所吸引,注意力集中时没有饥饿感,在空闲时总想吃点好东西。但从家里带来的食品很快与要好的同学们分享完了,剩下的是大蒜、咸菜、虾酱。后来,同学们发现吃大蒜既可以提神,又感觉到辣心,就不会想饿的事情了。

在逛杜家大集时,同学们发现了一处宝藏——杜家羊汤。

二

记得是在1979年初冬的一个星期天,中午饭后有一段自由活动时间,我们几个同学结伴到杜家大集去。当我们走到杜家祠堂附近的老槐树下,一股浓郁的羊汤香味扑鼻而来,令大家止步不前。实在经不起诱惑,突然有人喊了一声:“来一碗。”于是大家蜂拥上前,把羊汤摊围了起来。由于是第一次喝,也不懂需要加调料,但那种无法用笔墨来形容的味道,仍是铭刻于心。

从此以后,每每感到肚子缺油水了,心里空落落了,或同学结伴,或独自一人,到杜家大集,直奔主题——喝羊汤。大师傅一眼就看出我们是三中的穷学生,囊中羞涩,也就尽可能地给我们多加主料,并不限量续汤,因此我们每次都能喝个肚圆。喝得多了,对羊汤的了解就多了。羊

招远三中操场主席台

肉汤以纯羊肉为主,价格偏贵。羊杂汤包含羊肚、羊肺、羊血、脆骨、羊肠、羊肝、羊皮等,价格亲民。葱花、香菜末、胡椒粉、辣椒面、咸盐、味精、醋等是调味的,根据个人喜好添加。当然也有拌羊脸肉、炒羊肉、炒羊血、炒羊肚、红烧羊肉、红烧羊蹄等,那就是我们垂涎而不可得的大菜了。

大小锅连环灶是摆羊汤摊的标准设施。当顾客光临时,大师傅把高汤从大锅舀到小锅,再把顾客要求的羊肉或羊杂、葱花、黄瓜片放进小锅,急火烧开,依次放入精盐、胡椒、味精、香油、米醋。此时小锅中的羊汤便乳中泛青,犹如明湖映荷,可谓色香味俱全。

杜家羊汤属于小吃中的名吃,高家庄子泰丰楼“十三碗”中的收尾菜品羊汤,已经在主宴上有一席之地了。羊汤制作中以高汤制作最见功夫,炖煮羊骨和羊杂碎的火候、加料顺序、熬煮时间都很讲究。泰丰楼“十三碗”世传秘法云:汤沸,则撤急火,改文火慢煨。慢火之大小以锅中保持气泡少许为宜,并以木勺刮去浮油杂质,直至汤白。

关于杜家羊汤的来历,2013年我编写《山东招远高家庄子史话》一书时,曾向杜家村人氏杜经彬、杜文赞求证,传杜家羊汤为杜家街上隆昌饭店名厨杜月明(杜家人氏)所创。不久前从文茂书社公众号上读到了金都老于的《胶东古镇——张星》文章,据他转述《招远饭统美食探源之杜家羊汤六百年历史》一文中“县官断案的羊汤”的内容可知,杜家羊汤的起源上溯到六百多年前。

总体而言,在胶东地区,喝羊汤的风气“北盛于南,西盛于东”。杜家大集与朱桥大集都属本地超级大集,东西遥相呼应。笔者揣测,杜家羊汤在先,朱桥羊汤是经朱桥大集扩散过去的。现在朱桥的羊汤馆,很多也是杜家人开的。随着杜家地方从县治改为镇治(杜家镇),又到现在的三个村治,朱家羊汤遂后起而名显。

杜家大集至今仍是附近十里八乡的大集,逢五逢十,周围村庄的村民早早就从四面八方来赶杜家大集,购买自家需要的东西,吆喝声、砍价声弥漫整个大集。闻着浓浓的羊汤香味儿,很容易找到名声在外的“羊汤一条街”。在外多年,只要回胶东,羊汤馆就会成为我和昔日同学朋友小聚的首选。听同学说,现在招远大集、蚕庄集、中村集上最火的是朱桥歪脖羊汤,杜家羊汤逐渐隐名深巷中了。

注:照片由杜文赞、杨海涛、王美兴、于世伟提供

拾海锥

孙瑞

老家莱阳丁字湾出产一种海锥,是一种极小的海螺,壳呈螺纹状,尾部尖尖,外部黑色,肉白色。海锥学名叫古氏滩栖螺,有的地方叫截截、尖虫、海瓜子,壳比较坚硬,煮熟后用针把肉从螺壳里挑出,味道鲜美无比。

五月槐花飘香时,正是海鲜肥美的季节。莱阳丁字湾羊郡南、穴坊一带的村民,在沉寂一冬后,浩浩荡荡地向海滩涌去。

上世纪七八十年代,物资相对匮乏,沿海一带的人们靠赶海所得,来改善一下拮据的生活。每到春暖花开的季节,海锥在产卵期之前,肉质最为肥美厚实,别看海锥小,但肉满满的,有的还带着膏。一旦产完卵之后,口感就没那么好了。

我在家排行老大,父亲长期在外地工作,早早地就充当起壮劳力。每当看到大批捡海锥的人向海滩涌去的时候,难免心里痒痒。为了让幼小的弟弟妹妹打打牙祭,12岁那年,我第一次跟着邻居到离家七八公里外的南海捡海锥。

来到海滩,微风拂面,烈日当空,此时已有三五成群的人们,有秩序地分布在广袤无垠的海滩上。

海锥生在海里,当海水退尽,浅水青苔边露出了黑压压一片海锥,看了令人欣喜若狂,如获至宝。捡海锥极为简单,由于海锥大多在明处,只需用手指轻轻一碰一捏,便手到擒来。别看它小巧玲珑,身长只有一厘米,但只要你耐下性子,两三个小时,保你满载而归。

捡海锥也会有意外收获,不乏螃蟹和小鱼小虾落网。滩涂上有孔,孔下面可能有蛤蜊或者蛏子。蛤蜊洞既小又密,时不时还会冒一些泡泡,只要看见密集的小洞,有气泡冒出,底下十有八九藏着蛤蜊。用小铲在小洞周围用力一铲,铲出的泥沙里会包裹着蛤蜊,蛤蜊“哧溜”射出一股水,喷在脸上,会吓人一跳!

潮汐涨退是有规律的,几个小时后涨潮了,小竹篮里已经盛了半篮海锥,还有十来个蛤蜊,三四只螃蟹。初战告捷,心里美滋滋的,哼着小曲凯旋。

当晚,母亲将海锥在清水中洗净,放入锅中煮沸两三分钟,鲜味便弥漫在小屋上空。煮熟的海锥肉质紧实,丰腴细腻,味道鲜美,秒杀所有螺类。

海锥虽然肉少,但是味道很鲜美。煮熟后,海锥壳非常坚硬,将尾部敲掉,这样两头通气,用嘴一吸肉就出来了。

家里只有一把钳子,我抢先占用,弟弟妹妹用小锤子砸碎,轻轻用嘴吮吸头部,鲜美的海锥肉进入口腔,刺激味蕾,很爽。不过,海锥吃起来有点费劲,吃多了以后,嘴唇舌头也会因为吮吸累得肿麻。即使吃一天,也不会吃饱肚子,我开玩笑说,吃着吃着就饿死了。

煮海锥的水,千万不要倒掉,可以将其沉淀后用来开卤,不用放味精,特鲜。胶东地区喜欢海水煮海锥,可以保留海锥的鲜美味道。

海锥在烟台备受欢迎。一到初夏,住在海边的人们便在退潮的时候去捡海锥,煮熟后再辣炒一下,拿到菜市场、马路边、汽车站、火车站卖,五元钱一杯。一些外地游客品尝胶东海锥后,又辣又鲜,勾魂摄魄,大呼天下第一美味。

青岛人习惯称海锥为“海瓜子”,一盘香辣海瓜子、一扎冰镇散啤,是青岛人的消暑神品。

光阴荏苒,四十多年弹指一挥间。如今,我还经常到海边捡海锥,咂摸一下海锥的味道,体验一下童年的乐趣。