

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。

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 中国楹联家协会会员、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



招远三中操场主席台

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 徐磊武讲课时,总是慢条斯理, 深入浅出。语文老师郑耀乾在 批改作文时,总是把每名学生的 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。因为伙食 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。

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 大家蜂拥而上,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

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,改文火慢煮。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 到了金都老干的《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 均属本地超级大集,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 村庄的村民早早从四面八方 来赶杜家集,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,有的地方叫戳戳、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, 鲜鲜 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。