

饮饌琐记

长岛大面来自打渔船

徐滔

面条在长岛有很多做法,最常见的有手擀面(浓汤面)、开卤面、炸酱面等。按照岛上传统习俗,婴儿出生要吃“百岁面”,老人做寿必备“长寿面”,上梁大吉、婚礼庆典没有“喜面”的宴席不算圆满,“上船饺子下船面”要用面条“缠”住客人的腿,寓意常来常往,而来自打渔船的“长岛大面”更是别具渔家风味。

长岛人做面条在调面环节,有放面碱和不放面碱之分,放了面碱的面条做成开卤面,硬挣、筋道,没有断根,不会结团,既好看又吉祥,用作传统节日和作为“百岁面”“长寿面”“喜庆面”。百姓人家日常的手擀面(浓汤面)不放面碱,爆锅,烧水,下面,连面带汤“一锅端”,是最简单的手擀面。

渔家百姓有句俗语“软面

长岛大面以苞米面为主,搭配白面加强筋道,这样的面条既能做到粗粮主打,又因添加白面确保面条筋道完整。今天被推崇备至的渔家特色“长岛大面”,最早来自出海的打渔船。早年间在海上闯海,打渔人整天在风口浪尖上追逐鱼群,不论是打围网还是放流网,发现一个大鱼群就相当于发现一个聚宝盆,追鱼、下网、上网、装舱,一网接着一网不停歇,忙的时候真是没工夫做饭吃,饿得实在受不了,才指派一个人烧火做饭。

少数时候,打渔人要是

长岛大面从打渔船到端上渔家饭桌,中间仅仅隔着一个返航回家的距离。习惯了在海上吃大面的打渔人,每当提溜鲜鱼回到家以后,也会做一顿在海上常吃的大面。相比在船上紧张的打渔间隙擀下面,在家里做大面就显得从容多了。两瓢苞米面兑上半瓢白面,水要少放,面要调硬,揉成三两个面团醒到合适的当口,铺上面板,拎出擀面杖,金黄的苞米面做“面补”,左揉几下,右揉几下,左左右右反反复复,一直把面团揉到光滑细

长岛大面的精华部分在于面汤里的配料,新鲜的鱼去鳞后洗干净,大鱼有大鱼的切法,小鱼有小鱼的做法,一锅面条搭配三五斤鲜鱼算是家常便饭。对打渔人来说,凡是入口的鱼都可以做大面,但最讲究的还要算刀鱼、鲳鱼、鲅鱼、黄花鱼、辫子鱼。长岛人做鱼面喜欢葱姜爆锅,放点肥肉提香,加点老醋去腥,半盆鱼块下热锅,随着“滋啦”一声热气升起,鲜鱼的味道扑鼻而来,翻炒至适当时刻加入凉水继续烧锅,等到锅里的水搅合着鱼块不停翻卷的时候,把面

饺子硬面条”,大意是面团适当软一些,包的饺子能够捏合得更好,软硬适中的饺子吃起来口感更佳;硬度合适的面条能够确保面条烂而不断,搭配长岛独有的鲜鱼鲜虾,趁热吃一定是满碗的鲜香,稍微凉一下是最佳的清爽,筋道有弹性的面条,从入口到下肚都是鲜溜溜的。

在老辈子没有压面机的年代,每一锅面条,都来自

闲工夫肯定会烩饼子焖鱼改善一下伙食,但多数时候忙得“脚不沾地”,只能尽快“咋咋咋”剁几条鱼下一锅鲜鱼面条,半盆鱼虾主打,葱姜爆锅加水,一边烧火一边“吭哧吭哧”擀面条,苞米面兑白面,急三火四擀出的面条有点厚,菜刀切出来的有点宽,又厚又宽的手擀面搭配刚刚打上来的鲜鱼鲜虾稍微加点青菜,就是老渔民在打渔船上的大面。满满当当一锅的海鲜大面,一半是面条,一半是鱼虾,多多的海鲜,宽宽的面汤,一般人吃个三碗四碗不在话下。

腻没有一个蜂窝眼,就可以大显身手擀面条了。

擀面可是一个力气活,硬硬的面团既需要大力擀压,又需要巧劲推进,擀面杖在面板上使劲往前擀,巧妙向后收,一推一收之间把面团平展扩大,五六个往返之后把推平的面胚全部展开。抓一把苞米面往上均匀一撒,将擀面杖按照顺时针的方向换一个位置,由里向外滚动擀面杖,把面胚一圈一圈缠绕到擀面杖上面,再重复之前一推一收的动作,把面胚越擀越大。

条下到锅里正合适,再次开锅五六分钟即可停火。

面条出锅的一刻,还要搭配自己喜欢的“青头”,韭菜或者香菜全凭个人喜好,讲究的人家还会切上香椿、葱花、韭菜、疙瘩丝等做“面碟”,拌入大面中提味尤佳。在长岛渔家吃面条,最常用的是大海碗,捞的面多,盛的汤多,最主要的是鲜美的鱼块装得也多。热气腾腾的长岛大面趁热吃,鲜鱼的味道扎入面条里,浸在面汤中,一筷子面条入口满嘴鲜香,咀嚼一大块带着鱼骨的鱼肉,鲜鱼的本味荡漾着“青头”的清爽,一口口的

在晃荡渔船上翻飞舞动的擀面杖。长岛百姓人家吃饭,讲究的是简单实惠,尤其是在船上出大力的闯海人,活蹦乱跳的鱼虾多到随便吃,对一年四季从事重体力劳动的打渔人来说,什么鱼虾最适合做饭,他们心里最有数,“长岛大面”算是打渔船上做起来最方便、吃起来最快捷、吃下去最抗劲的“力气饭”。

趁着打渔的间隙做饭,差不多每条打渔船都会做上这么一锅又简单又好吃的大面。不得不承认,在打渔船上做大面,一是做饭快,一个人一会儿就能搞定;二是吃饭快,一个船上五六个人,一人一个大碗,拔大网出大力个个都是“大肚汉”,“吸吸溜溜”风卷残云一样来个三四碗,面条垫饥,面汤解渴,嘴一抹,碗一刷,转眼工夫吃得饱饱就能继续接着干。船老大喜欢这样的大面,图一个吃得快不误工,闯海人喜欢这样的大面,图一个鲜溜溜对口味。

等到把面胚擀到自己需要的厚度,再把面胚全部展开,均匀撒一层苞米面,然后用擀面杖把胚收起来,按照一定的宽度一层层折叠好,就可以切面条了。手擀面的宽细“在此一刀”,想吃宽面条就切得宽一些,想吃细面条,就切得细一点。因为大面是以苞米面为主,太细的面条容易断,煮时间长了容易“坨”,所以长岛大面的特点是宽细适中,以宽为主,以短为好,这样下出来的大面才不会断掉或者烂成一锅粥。

全都是渔家独有的美味。

如今大多数人家不做手擀面了,面食店里各式各样的面条随意挑选,原本需要伸胳膊撸袖子的活计变得更加简单,但总有一些老人还是喜欢自己动手擀面条。千年不变的是面条,顿顿不一样的是汤卤,改良升级版的长岛大面,除了搭配常见的鲜鱼,根据不同季节还有扇贝、海螺、海虹、八蛎、蚬子、海蛎子以及各种海菜任意选择,如果再奢侈一些,整点海参、鲍鱼、对虾、海胆下面条,这也算是整天待在“海鲜窝里”的长岛人家独有的口福吧。

老孙的往事

戴发利

朋友老孙,年过六十,小时聪慧,智力过人,1980年考入省城大学,在村里属于石破天惊第一个。如今,年逾花甲,孙女孙子承欢膝下,热衷于自驾游历名山大川、山野乡间、古村旧落,日子过得丰富多彩、不亦乐乎。

老孙性格随和,到了这个年龄,每每与老友忆及往昔,在老孙的怀旧话题中,有两则提及率很高。

一根油条

这根近半世纪都不忘的油条,是老孙在高中上学时所吃的人生中的第一根油条。

老孙在乡下读了小学、初中后,于1978年考入了县城里的高中重点班。此时,已经15岁的他还从没有吃过油条。

老孙说,高中时他每个月的生活费是7.92元,其中粮食是6.12元,菜金是1.8元;每天菜金6分钱,早晚饭各1分钱,午饭4分钱。虽能勉强吃饱,但饭菜很差,每天都是硬邦邦的玉米面窝窝头。

一个星期天,那时还是小孙的他在宿舍门口洗衣服,远远看到同班的小张同学走过来。二人打着招呼,小张就从一个帆布书包里拿出一个油纸包,再拆开油纸包,拿出一根细长、金黄色的食物递给小孙,说:“给你一根油条吃。”

小孙接过油条,看着油汪汪、黄灿灿的,拿着热乎乎的,闻着香喷喷的。他翻过来覆过去地看着、闻着,油条的模样和香味让他嘴里咕咕咽着止不住的口水,惊叹欢呼——“喔,这油条太好了,太香啦!”

小孙到城里上学后,路过街头的饭店时见过油条,每根要5分钱、二两粮票。虽然很馋,但没舍得买。

他仔细端详着油条,是两个单根并排在一起,油炸之后酥脆松软,咬一口到嘴里,还有点劲道,浓郁的花生油香和白面香令他满口生津。小孙细嚼慢咽吃着,品着滋味,越嚼越香,不舍得吃得更快,只为了让油条的香味在嘴里尽量多停留一会。

这根油条是小孙在高中期间吃过的唯一一根油条——也是被后来的老孙誉为自己人生中吃过的最好的、最难忘的油条。

再后来,小孙和同学小张就都变成了老孙、老张。现在老张也在外地退休了。他常回老家,与在老家生活的老孙相聚。每次相聚,老孙都要提当年那根油条的往事,老张就有点不好意思,笑着说老孙:“你怎么总是提这事啊,小事一桩嘛,嘿嘿……”

老张说,那次买的油条,也是他人生第一次吃到。他

的家在离城里二十公里外的乡下村庄,家里有八十多岁的奶奶。奶奶一直念叨城里有卖油条的,特别想吃,所以他就在周日不上课时,到校外小饭店买了几根准备带回家去给奶奶,恰巧在宿舍门口看到孙同学,就给了他一根。

老孙听老张这么一说,更感动了。

一块手表

老孙的父亲2021年以93岁的高龄去世。老孙珍藏着父亲的一件遗物——一块历经半个多世纪的“东风”牌手表。

老孙还是小孙时,高中毕业参加高考的前几个月,父亲把自己的“东风”牌手表交给他,说:“快高考了,戴着这块手表吧,好掌握时间。”

小孙父亲当时在村里的副业队跑供销,经常出差,这块手表是托人在天津买的。那时候戴手表的人在村里非常稀少。

小孙就戴着这块手表,一直到高考结束才还给父亲。高考成绩下来后,当年的本科录取线是350分,小孙考了386分,榜上有名。

小孙的父亲非常高兴,接着就托本村在丹东手表厂工作的老乡给小孙买了一块“春兰”牌手表,价格是50元。小孙戴着“春兰”牌手表上了大学。可是遗憾的是,这块“春兰”手表最后不知去了哪里。

小孙高考时戴的父亲这块手表,是1973年买的,当时花了120元。在那时,这可是一笔巨款。

半个多世纪以来,这块手表除了小孙在高考时戴过几个月,父亲自己一直戴了四十多年,直到年老卧床不起、用不到手表了,才放在床前的抽屉里,但还是经常从抽屉里拿出来看看。

老孙说,参加工作后一直想给父亲换一块新手表,但父亲坚决不要,只爱惜他自己这块老手表。

2021年3月的一天,已经卧床不起的父亲突然把老孙叫到床前,拿出这块老手表递给他,哆哆嗦嗦、含混不清地说:“这块手表你拿着吧。”

老孙立即明白了父亲的意思,知道他在托付自己的遗物。老孙赶紧收下,手握这块手表,感觉沉甸甸的,看着枯萎衰老的父亲,心里一阵酸楚,泪花模糊了双眼。

老孙说,这块手表陪伴了父亲半个世纪,是父亲最珍贵的遗物。

有了手机后,老孙就再也没有戴过手表,至今已30年。父亲留下的这块手表老孙也不会去戴了,但他会永远珍藏,并传承下去。