

乡村记忆

街道胡同留乡愁

孙景璞

我今年90多岁了，离家在外居住也有40多年了。但是我对家乡的街道胡同却记忆犹新，历历在目。这也是一种抹不掉的乡愁吧。

我的家乡连郭庄是明朝洪武二年建村的，现在已经发展到400多户人家。村庄是一个正方形村落，有东西走向的三条大街，每条大街都有其特色和风景。

南街略窄些，东头有路通西程郭庄，西头有个“蚂蚱腿”，中部有个南庙，院内有菩萨殿、关公殿，还有三间瓦房为村公所。偏东路南有个大广场，是好几家人家的大麦场连在一起的，俗名“官场”。广场西部筑有一个土台子，每年春节在台上演戏剧，在广场上扭秧歌，热热闹闹半个月乃至一个月。

北街略短，西部没有人家，中东部有些人家。东头有路通二十里堡村。过去，每年元宵节时，在街道的弧顶处筑有高台，演出过“鳌山灯”。这灯景当年在周围村庄名噪一时，曾有谣曰：“元宵节看灯哪里去？连郭庄花灯有名气。满街的花灯没看够，鳌山灯开锣又叫您。”那个时代，兴旺过好一阵子。

中街也叫大街，笔直笔直的，一眼能望到头，宽约5米，长约千米。街东头路北有座三官庙。庙的前殿还有土地庙、送子娘娘庙。街西头路北也有一座三官庙，这两座三官庙都是三间房的大殿，内塑神像，除了“三官”的神像外，还有雨神、火神、二郎神等神像。大街是全村的政治、经济、文化中心区域，当年乡政府的办公室，曾在街东头姚家的大院内。据说以前街两旁曾有七家小酒馆、一家杂货铺，还有两三家糕点、花生、伙食铺。后来的供销社、完小也在这条街上，逢一六赶集，相当繁华。

由这三条大街辐射出来的胡同有32条。中心大街以南13条，以北12条，南街以南4条，北街以北2条，还有东西胡同一条，这些胡同各有自己的文化底蕴、特色和说道。

最宽的胡同有三条，它们是：东庙向南的胡同，西庙向南的胡同。说这是给神仙留的神道，所以要宽敞些。还有一条是王家胡同，也叫大照壁胡同，在大街以北，通往村外的军寨址村和大朱石村，胡同北口建有一个很有气质的砖石结构的大照壁。

最窄的胡同是杨永波家胡同，不但窄而且长，晚上进出有阴凉的感觉。

最长的胡同两个，姚家胡同

和李家胡同，这两个胡同不但长，而且住户也少。

最短的胡同在南街以南，唤作董广盛家胡同，只有两户人家。

“蚂蚱腿”胡同两个，一个是任寿高家胡同，一个是王永琪家胡同，从南北两头看都是一个死胡同。

关门胡同两个，孙清溪和王永琪家胡同，胡同口都有大门，关起来看不到是一个胡同，只认为是一户人家。

死胡同七个，大街以南两个，就是我家住的胡同和王香涛家胡同。大街以北五个，孙广新、孙伯平、卢云庆、王琴五、王晋家胡同。

东西胡同一个，在南庙以北的小街上，北有王子诚、孙耀新两家，南有孙永泰共三家。

最有趣的是大街以北的“裤裆街”胡同。南半部略宽些，此为“裤腰”。中部分成东西两个胡同，这是两条“裤腿”直通北街。中分处建有一个小关帝庙，占地约2平方米，庙台高约1.5米，庙内塑有关羽、关平、周仓三尊神像。此地乃是本村的制高点。

我印象最深的三个胡同是东庙南胡同、司令官家胡同和孙乃祥家胡同。

东庙南胡同西侧有个转角屋，它是东厢房和北屋连接在一起的。那里多年来一直是小学的两个教室，我在那里读完了小学五年级和六年级。

司令官家胡同，因为一孙姓人在外地当兵，据说是一个军官，他来家探亲时曾骑着大马，并且跟着两个护兵。

孙乃祥家胡同俗称北胡同，它南段较窄，20来米没有人家。这一段是我童年时晚上玩“打瞎驴”游戏的地方。这个胡同妙就妙在蒙眼的人展开双臂差不多就能摸到两边的墙壁。就这样他捉住个人也不容易。当然胡同两端要有个界限，被抓的人逃出界线也是违规的。

改革开放以来，随着村庄政治、经济、文化的日益发展，街道也有了很大的发展变化。东庙以西的胡同辟为一条乡间公路，南接烟潍路，方便了交通。大街向北拓宽，设上路灯，硬化了路面，逢一六赶集，经济活动依旧活跃。村委会在大街中央路北办公，方便群众，门前辟为广场，一为群众开会用，二为晚上人们唱歌跳舞场地。保洁工天天清扫街道，整个街道宽敞清洁，真是一个生机勃勃、宜人宜居的好地方。

饮饌琐记

老家的美味

姜惠泉

常言道：“一方水土养一方人。”老家是离县城三十多里的小山村，村东边不远就是胶莱河，这条元代开凿的人工运河，当年漕运发挥了不小作用。如今虽没了航运价值，却依旧为两岸百姓的农田提供灌溉水源，河里鱼虾、贝类也格外丰富。

小时候，胶莱河是两合水，上游淡水和海潮海水在此交汇，螃蟹、蛤蜊、蚬子、梭鱼随处可见。“咸汤”也就成了当地人人都爱的特色美食。

退潮之后，胶莱河水清澈见底，水深也就几十厘米。七八岁时我常跟着大人蹲在河里摸蛤蜊，蓝色的蛤蜊在黄色的河沙中，一眼就能看见，个头只有拇指大小。带回家洗净下锅添水煮，水一开就得马上捞出来，煮久了蛤肉会发柴。挑出蛤肉裹一层白面，下入油锅，滋啦滋啦地响，香气直往鼻子里钻。母亲见我馋得直流口水，会先夹几块熟的塞我嘴里。那股鲜香顺着舌尖一直暖到胃里，细细嚼着，舍不得往下咽，生怕味道一下就散了。裹面的外皮薄脆，牙齿一碰，鲜汁瞬间爆开，满口都是河滩泥土混着海风独有的野鲜味儿。

当年生产队有件趣事：村里一个青年晚饭喝了十一碗咸汤，去队里记完工分回家，又接着喝了三碗，这事村里人都当笑话讲。

能做咸汤的河鲜不止蛤蜊，螃蟹、蚬子、小杂鱼、嫩玉米都可以，做法大体相近，味道却各有特色。早年日子紧巴，河里鱼虾却算不上稀罕东西，真正金贵的是食用油、白面、鸡蛋，就连烧火的柴禾都得省着用。

要说咸汤是碗里淌出来的鲜，而另一道酥鱼咸菜，便是锅里焖出来的浓香。从前家家户户都有一口腌菜缸，辣疙瘩咸菜顿顿不离桌——谁也想不到，普通咸菜竟能和河里的鲫鱼搭配出别样滋味。

上世纪八十年代以前，老家水源充足，鱼鳖虾蟹随处能寻。村边几百亩池塘，找一处浅塘，两个人拿脸盆轮番舀干池水，就能逮不少鲫鱼。

辣疙瘩咸菜和鲫鱼本是不相干的两样东西，可一经搭配炖煮，反倒成了当地独一份的美味。

鲫鱼开膛收拾干净，鱼鳞不用刮；辣疙瘩切一厘米厚片。锅底铺一层咸菜，再铺一层鱼，一层咸菜一层鱼层层码好，最上面全部用咸菜盖住，倒足量陈醋，加水没过食材。大火烧开后转小火慢炖，一直炖到汤汁收干，一锅酥鱼咸菜就做好了。鱼肉的鲜渗进咸菜，咸菜的咸酸又浸进鱼肉，鱼骨炖得酥软，越嚼越香。后来定居烟台，家里也时常熬咸汤、炖酥鱼咸菜。

现在生活条件好了，老家年轻一辈对这些老吃食提不起兴趣，甚至有点抵触。想想也正常：当年能让人一口气喝十几碗的咸汤，如今老家饭桌基本见不到。不是食材味道变了，是两代人的生活不一样。如今我在家还常熬咸汤，蛤蜊还是从前的蛤蜊，可怎么做，都做不出当年那股扑面而来的烟火气。

蓬莱小面

殷龙

蓬莱是个好地方，地处胶东半岛最北端，北临渤海与黄海，光照充足，舒适宜人，频现的海市蜃楼催生了蓬莱“人间仙境”的传说。

每天清晨，当海浪唤醒了蓬莱小城，风穿过大街小巷，全是烟火的暖香。小城和乡镇家家面馆内外，莫过于排着长队的当地人和八方来客，品尝蓬莱小面，感受蓬莱慢生活。

蓬莱小面是传统地方名吃，列入山东省非物质文化遗产，曾多次登上央视《远方的家》《三餐四季》等栏目。蓬莱小面起源于清代，由福山拉面演变而来，由衣福堂于民国时期改良定型。1945年，其创立“衣记”饭馆并系统化制作工艺，因每日限量供应百碗而闻名遐迩。新中国成立后，蓬莱大小饭店早餐多有经营，中高档宾馆亦以之待客，并逐渐普及为当地“喜、丧”宴席压轴主食，日销量达三万余碗，被蓬莱人称为早餐的灵魂和早餐里的大海风情。

蓬莱小面具有“三分面七分卤”的独特风味。蓬莱小面“摔面”是基底，灵魂在海鲜熬制的清鲜卤汁，分为和面、溜条、出条、煮面、制卤等工艺流程。

制作蓬莱小面，和面筑基最见功夫，烹饪者手要一松一张，讲究“三遍水、三遍碱、九九八十一遍揉”，用拳头轧擀面团并折叠，直到面团变得柔润光滑，盖湿布醒面半个小时。溜条顺筋是摔面的关键，醒好的面搓成粗长条，双手握两端在案板上反复拉长、摔打、对折成8字扣，再拉长摔打，如此反复抻抖多次直到将面溜顺。出条摔抻是最难掌握的一个环节，左手捏住一端，右手勾住对折处，手心向上同时向两侧匀速抻拉，并顺势摔向案板，利用重力和弹力使面条变细，可多次对折重复抻摔，直至细如丝且不断裂。摔好的面条直接投入沸水，“一个滚开”即捞，过熟则失筋道，此时面条光亮，放入冷水盆内过凉。

一碗蓬莱小面好吃与否，卤子最为关键。先做底汤，即将老母鸡和棒骨在开水中焯一下，再放入清水中炖一小时，然后捞出，汤留用。随后将加吉鱼洗净、去鳞，把鱼肉剔下来，放入底汤中煮十分钟。最后再依次加入葱花、姜末、黑木耳、食盐、花椒面、老抽、大料面、酱油、湿淀粉、鸡蛋、香油、味精等配料。现在衍生出可再加上海参、大虾、海蛎、扇贝等海鲜卤。一两过凉的蓬莱小面，舀上两勺卤子，一碗香气四溢、面条柔韧、汤卤清鲜、热气腾腾的蓬莱小面就大功告成。

吃蓬莱小面结合个人口味，最地道搭配是韭菜末、香椿碎、咸菜末（丝），将韭菜末、香椿碎等撒入热卤中，激发出复合香气，又香又鲜，常佐以辣椒酱、醋提味，又辣又酸，并可配茶叶蛋、鲅鱼水饺、蓬莱火烧、面鱼、油条等，一口主食、一口卤汁，口感柔韧有嚼劲，鲜而不齁、香而不腻，唇齿留香，回味无穷。

蓬莱小面深受普通老百姓喜爱，经济实惠，每碗四五元，百吃不厌。有一个传说，当时不少进城做苦力的穷人习惯自带硬饼子，衣福堂特意把面条拉得极细，留出更多空间装鲜卤，便于他们用卤汤泡饼子，并可免费再加卤子。

蓬莱人具有热情豪迈、真诚朴实、宽厚包容、开放豁达的性格，用餐风格也偏向“豪放派”，习惯用大碗盛小面，一大碗普通蓬莱小面，朴实却有分量，蕴藏着精耕细作的传统技艺与文化匠心，舌尖上的口味，是时间的佳酿，岁月的馈赠。