

饮馔琐记

焖子记

彭筱飞

暮色落进所城里的时候，油锅正响。

那是一种很轻的爆裂声，细密、急促，像春雨敲在瓦上，声音从街口那口黑铁平底锅里出来，混着蒜香、麻汁香，还有一股说不清来路的鲜——那是虾油的味道。

我第一次听见这声音，是四十年前的烟台。那时街没有这么宽，路灯没有这么亮，焖子摊就支在市场口：一灶、一锅、几张矮桌、几条长凳，条件好一点的，冬天用几只旧编织袋围起一个棚子挡风。摊主多是上了年纪的女人，蓝布围裙，坐在马扎上，手里一把宽而薄的无柄铁铲，铲起一块，翻个面，再铲起一块。锅边搪瓷盆里，三样调料排成一溜：一碗稀稀的麻汁、一碗蒜水、一碗深褐色的虾油。

碟子是小碟，叉子是一根弯了头的细铁丝。三五毛钱一份，吃完把小碟往摊上一搁，叉子插回木匣子，人就走了。

焖子是怎么来的？用地瓜磨成淀粉，粗制的，颗粒不匀，颜色发灰。掺水，加一点盐，倒进锅里，小火，一把勺子不停地搅。搅到糊子变稠、变亮、变成半透明的青灰色，熄火，倒进方形的容器，抹平，等它凉。凉透了才成冻，才切得动。切成一寸见方的块，码在案板上，颤巍巍的，像一块凝固的海。

它本身几乎没有味道。盐是有一点，地瓜的甜是隐隐的，剩下的全是淀粉的钝与滑。平底锅，少油，中小火，一块一块码开，不急，不翻。等底部结了壳，颜色由白转透明，再用铲子轻轻一推，翻面。六个面都煎到，每一面都起一层薄薄的焦。

老烟台人管这层焦叫“ge”，写成字是“嘎渣”。有没有这一层壳，是焖子成不成的分水岭。有壳，外面脆、响、带一点硬气；里面还是软的、滑的、烫的。一口下去，脆的先碎，软的后化。没有这层壳，焖子就是一盘热凉粉，失了骨。

然后是调料，三样，一样都不能少。

蒜最好是蒜臼里捣出来的。捣成泥，细胞壁碎了，那股冲劲儿才放得出来。麻汁是小磨磨的，一点一点加水澥，澥到能缓慢流动，稠而不滞。最要紧是第三样——虾油，或者鱼油。这东西外地人受不了，腥、咸、冲，闻着像海风刮过晒鱼场。可它是焖子的命门。

三样调料浇上去，蒜香冲天，麻香沉厚，虾油落底。再拌开，热气一腾，那股味道能把半条街的人都勾过来。

关于焖子的来历，烟台人讲了一百多年，讲的都是同一件事：一次意外。

一百多年前，门氏两兄弟在烟台晒粉条。粉坯刚做好，天阴了，一连几天不开晴。粉条晒不成，粉坯眼见着要发酸。搁在谁家都是赔本的买卖。兄弟俩一咬牙：坏了也是坏，不如请乡亲们来，把粉坯切了，下油锅煎，捣点蒜拌上，好歹吃一顿。

结果众人吃了，异口同声说好。于是兄弟俩支锅立灶，一边卖凉粉，一边卖煎粉。生意一日好过一日，可这吃食始终没个名字。有人问，兄弟俩也答不上来。后来有位明白人说：这是门家兄弟创的，又是油煎焖出来的——就叫“焖子”吧。

也有人说，起初食客图省事，直接喊“门子”，喊来喊去，喊成了“焖子”。

我更愿意信后一种。一个姓氏被喊成一道菜，这是民间最朴素也最深的纪念。中国许多地方名吃，都生于意外：豆腐是炼丹炼出来的，臭鳜鱼是鱼贩子路上捂出来的。焖子也是这样。它不是庖厨里的巧思，是日子里被逼出来的活路。

上世纪八九十年代的烟台，南洪街、海防营市场、三站、西南河小市场，焖子摊随处可见。冬天的棚子里热气腾腾，五毛钱一碟，烫得人龇牙咧嘴；夏天的树荫底下，一碟焖子配一瓶汽水，就是一个下午。

后来，鲁菜的大厨把焖子请进了厨房，给它配上海鲜：虾仁、海肠、贝丁、鱿鱼。地瓜的甜、淀粉的滑，配上渤海的鲜，居然接得上，而且接得极好。一盘三鲜焖子端上来，青灰的粉块镶着焦黄的边，虾仁是粉的，海肠是紫的，贝丁是鹅黄的，浇一勺烧汁，光看就让人坐不住。

我常想，焖子为什么非烟台不可。答案大概一半在地里，一半在海里。

做焖子的淀粉，讲究用本地红皮白瓤的地瓜。烟台多是沙土地，日照足，昼夜温差大，长出来的地瓜水分少、淀粉多、甜得实在。磨成粗淀粉，颗粒不匀，打出来的冻才有“筋”，煎的时候才立得住。

虾油是海的那一半。渤海与黄海交汇，水凉，饵足，鱼虾肥。渔民把腌鱼渗出的汁水攒下来，一坛一坛，是海的浓缩。

所以一盘焖子，其实是胶东半岛的一个缩影：土里长的和海里游的，在一只碟子里碰了头，被一勺虾油牵了线。

烟台人请客，先上海参、鲍鱼、大虾，焖子排在最后。可一桌菜散尽，人往往记不住前面那些，只记得那碟焦香。早年烟台人冬天吃热的，夏天也有人吃——把粉冻切了凉拌，浇同样的料，是另一种吃法。

有在外的烟台人回来说，下了火车先不回家，先去老城区巷子里找焖子摊。找到了，坐下来吃一碟，跟摊主聊两句家常，这才算真的回来了。

食物之于一座城，从来不只是食物。六百年的一座城，一百年的一碟小吃。卖粉条的门氏兄弟没了，焖子还在。有些东西就是这样传下来的——不记在书里，也不刻在碑上，是靠一口锅、一把铲、一双手，一天一天地重复，重复到变成一座城市的本能。

蓬莱小面

赵德民

“蓬莱小面”是地方传统名吃，现为山东省级非物质文化遗产。

按照蓬莱农村的传统，逢丧逢喜，“蓬莱小面”是民间宴会中必不可少的压轴主食。因此，在民间，这种宴请也就以“吃面”代称，去别人家赴宴，也就是“去吃面”。

制作这个面，首先讲究的是和面。

和面也最见功夫，采用“三遍水，三遍碱”技法，九九八十一遍揉，水和碱不能一次加足，要在揉搓过程中不断加入，力道要匀，不能急也不能慢。随着加入的水与面慢慢相融，面逐渐成团，再用拳头轧掳面团并折叠，直到面团变得柔润细腻光滑，然后盖上一块湿布，醒面半个小时。

这醒面的工夫，看着好像没啥，其实特别关键，经过这么一“醒”，面条吃起来更加筋道。

拉面是个技术活。

我看到一位王师傅，将醒好的面团贴着盆边，顺时针揪出面剂子甩上案板反复揉搓，直至面团变成一根根粗条，这叫“溜条”。然后双手握住粗条，在案板上不停摔打、拉抻。“出条”是蓬莱小面制作技艺中最难掌握的一个环节，先将溜好的面条放置案板，撒上醭面，用手将面条搓得粗细均匀。只见他手腕一抖，面条逐渐拉长，在空中飞舞，像游龙一样，面条变长变细变多，只见王师傅左手拿住一端，右手像快刀斩乱麻，手起面断，落入锅中，那姿势足够潇洒、足够帅！

那一套动作连贯流畅，面条在开水里，滚上两开就得捞出来，时间长了就烂了，时间短了又夹生，这火候的把握，全靠经验。

蓬莱小面的汤，那也是有讲究的。

得用猪骨头、鸡架子来熬，小火慢慢炖，把浮沫全都撇干净，一直熬到汤呈奶白色，香味扑鼻。还有以加吉鱼汤为底，辅以木耳、淀粉勾芡，形成“三分面七分卤”的独特风味。

至于浇头，最普通的是肉末，用肥瘦相间的猪肉剁碎了，加上葱姜爆炒，再用酱油、料酒调调味，咸香可口。还有海鲜浇头，比如海蛎子、扇贝、虾仁、鱼肉、海参这些，图的就是个鲜嫩。

我特别爱吃一家小店的海胆浇头小面，那海胆黄灿灿的，铺在白生生的面条上，好比黄金盖在雪上，吃到嘴里就化了，那叫一个鲜。

蓬莱人吃小面，还挺有仪式感的。桌子上肯定少不了几样小菜：拌洋葱、辣椒油、咸菜丝、香椿末等。吃的人根据自己的口味调，想吃酸的、辣的，口味重的、淡的，都随自己。吃面之前，先舀一勺汤，轻轻吹吹热气，小口喝一下，润润喉咙。然后才挑起面条，就着小菜，慢慢吃。蓬莱人吃面不喜欢出大声，好像是怕惊着了面里的“魂儿”似的。

我常去的那家面馆，老板姓王，是个五十多岁的大叔，脸上总是笑呵呵的。他的店也就二十来平方米，摆了七八张桌子，但老是坐得满满的。王师傅做面的时候特别专注，好像全世界就剩下他和那团面了。有一回我问他，为啥不把店面弄大点，他笑着说：“面这东西，规模一大味道就变了。小面小面，金贵就在这个‘小’字上。”我听了才明白，原来这个“小”不光是说面条细，更是一种做事的态度。

相传，蓬莱小面创始人是清末民初时候的蓬莱人，叫衣福堂。衣福堂从十三岁就开始学厨子，后来摆过卖拉面的摊儿，也跟人合伙开过兼卖小面的饭馆。蓬莱小面就是在衣福堂自己开的“衣记面馆”里诞生的。有一天傍晚，面馆都快打烊了，突然来了几位客人，非要吃拉面。衣福堂一看，和好的面团用完了，现和面肯定来不及，店里就剩下一点面坯子，还有一条蓬莱特产的加吉鱼和一点泡好的木耳。没办法，他只好用这些剩下的材料给客人做了一碗面。因为这面和山东传统的打卤面有点像，但用的面坯更少，他就随口叫它“蓬莱小面”。打那以后，蓬莱小面就慢慢传开了，成了衣记面馆最畅销的面食。因为衣福堂做得最正宗，所以也有人管蓬莱小面叫“衣福堂小面”。

有意思的是，蓬莱小面虽然出身市井，还挺受文人雅士喜欢的。后世不少文人游历蓬莱阁时，都对这碗小面赞不绝口。现代的作家老舍先生到胶东逛的时候，也对蓬莱小面夸个不停，说它“看着简单，实际上门道可多了”。文人们这么一夸，更给这普通小吃添了几分雅致。

从最早一块钱一碗，到现在四块钱一碗，我吃蓬莱小面这么多年了，慢慢明白了一个理儿：世上最好吃的东西，往往不是那些山珍海味，反而是平常的东西。

蓬莱小面用的料都挺普通，做法也不算特别复杂，但就是让人吃了忘不了，为啥呢？大概是因为它凝聚了那片地方的精华，也饱含了一代代做面人的心思。

蓬莱小面，不仅仅是一碗面。蓬莱小面的“小”更是一种精神，一种信念，一种专注和坚守。

忙忙碌碌之后，我总想寻一家面馆，去吃上一碗蓬莱小面。一口面、一口汤、一口海鲜，每一口都是生活的味道，每一口都是海风的记忆，每一口都是浓郁的“人间烟火”。