饮馔琐记

廷巴鱼冻

彭筱飞

长岛的冬天是从海上来的。风一起，浪撞在礁石上，翻起一片白浪。岛上的人不怎么看海，他们看日子。一进腊月，就该准备打冻了。

长岛不是一座岛，而是由三十多座岛屿组成。岛与岛之间靠船只往来，冬天风大，船就停航了。用来打冻的鱼，是廷巴鱼。

鱼要在秋天晾晒。廷巴鱼剖开，顺着背脊下刀，去除卵巢、鱼眼等内脏，鱼头也一并去掉。收拾这鱼的人不说话，刀走得慢，落下的地方都是该落的地方。血水要冲干净，冲到鱼肉发白。如果冲不干净，晒出来的鱼便会发灰。

之后便挂起来晾晒。檐下拉一根绳，鱼一条一条挂上去，海风一吹，轻轻晃动。晒到鱼肉干透发硬，便收下来，用纸包好，悬吊在房梁上，等它过一个伏天。过伏是老规矩。问为什么，岛上老人说不出道理，只说“伏天能败它的性”。岛上人收拾它，靠的不是胆子大，而是手熟、眼细、一步不落。

腊月二十六，将鱼从梁上取下来，泡一夜。泡鱼的水，第二天就红了，得换两回，换到水清。鱼泡软了，切成不大的块，约两指宽。锅里添入冷水，下入鱼块，加上姜片、几段干辣椒、一勺料酒。有的人家还抓一把牛毛菜——那是从礁石上刮下来的海菜，褐色，纤细如一团乱头发，胶质重，放进去，鱼冻才能凝结得紧实。刮牛毛菜是冬日活计：手里拿一块铁片，贴着礁石刮，像给礁石剃胡子，声音瘆牙，听得人后槽牙发酸。

大火烧开，撇去浮沫，转小火慢熬。锅盖留一道缝隙，让腥气散出去。熬上一个时辰，汤汁从清变浑，再变稠，舀起一勺，汤汁能挂在勺背上，便算是熬好了。

撒上葱花、香菜，再丢几个红辣椒圈。红的、绿的浮在汤面上，很好看。连汤带鱼一同倒进大盆，端到院子的小房里，盆上盖上木盖，压一块砖。夜里气温低至零下十几度，根本用不着冰箱。

第二天早上掀开木盖，鱼冻就成了。青白色，半透明，晃动盆子，冻随之轻轻颤动，却不会散碎。冻里面嵌着洁白的鱼肉、褐色的牛毛菜，还有几段红辣椒，像封在冰里。用刀划成方块，一块块起出来，边缘带着细碎冰碴。

吃廷巴鱼冻一定要就酒。一口酒，一口冻，冻在嘴里化开，凉，鲜，滑，不腥，也不腻。嚼到鱼皮，皮上有一层细密的软刺，过喉咙的时候痒痒的。有人专爱吃这个，说没有这一下，就不算吃过廷巴鱼冻。

这道菜在岛上是有分量的。过年请客，凉菜头一碟就是它。谁家的冻打得清、结得牢、不腥，主人有面子；打散了，打腥了，一桌菜都救不回来。所以岛上人说，看一个渔家媳妇会不会做饭，先看这盆冻。

冬至饺子



孙瑞

冬至，在胶东半岛莱阳丁字湾一带，人们必须吃一顿饺子。

冬至是继春节、元宵节、端午节、中秋节之后的第五大节日。因此，民间有着“冬至大如年”之说。特别是白菜猪肉馅饺子一上桌，就预示着严冬即将到来。饺子，被人们称为“迎冬饭”“冬至饭”。

胶东人用一顿暖心的饺子，给冬日注入了一股清新的活力。

冬至，正处于一年中最寒冷的季节，阴极之至，阳气始生。冬至是一年中白天最短、黑夜最长的一天。人们常说，过了冬至，白天一天比一天长，每天可以多做一根线的活。

上世纪70年代，物资匮乏，在地瓜、玉米饼子当家的年代，一年到头都吃不上几次猪肉。一年当中，吃饺子的机会并不多，到了逢年过节的时候，母亲才从家里微薄的积蓄中拿出一点钱来，割点猪肉，打打牙祭。冬至，吃水饺，是必不可少的。

从菜窖里抠几棵白菜，深绿色的菜叶包裹着浓郁的季节气息。把大白菜一片片细心地掰下来，切成细细的碎末，稍微在菜里撒上一点点盐，让白菜先出出水分，然后再把水分挤干，这样包出来馅才不会稀稀拉拉的，口感也更好。

五花肉剁成肉馅儿，加上葱姜末、酱油、盐等调料，顺着一个方向搅拌均匀，直到肉馅儿变得黏黏糊糊的。然后再把处理好的白菜末放进去，继续搅拌，让白菜和肉馅儿完美融合。

接下来就是包饺子，擀皮、包馅、下锅一气呵成。红红的火苗舔着锅底，不一会儿开水已烧好。白菜猪肉馅儿散发出的油香气儿，让清冷的房间里顿时洋溢起浓浓暖意。柴灶锅里的水咕嘟嘟翻滚起热气腾腾的水花，空气中弥漫起“云雾润蒸”般的水汽。

饺子下锅后，一家人迫不及待守在厨房里，目不转睛地盯着白白胖胖的饺子在锅里上下翻飞。

热气腾腾的饺子摆满桌，散发着诱人的香味，看着闻着就早已食欲大开。迫不及待地咬上一口，有时候烫了舌头，或咬了嘴角，但都抵不住那鲜美味道的诱惑。饺子蘸醋是标配。蘸陈醋蒜泥，冷热相融，满口清鲜，熨帖五脏六腑。饺子皮的软糯，白菜的清甜和肉的鲜美一股脑儿涌进嘴里，那口感，美极了，就像是一场舌尖上的狂欢派对。

冬至，家家户户包饺子、吃饺子，已成为人们生活中约定俗成、不可或缺的一部分。冬至，家家户户传来剁饺子馅的声响，其旋律悠扬动听，其节奏欢快。

冬至过后，寓意数九寒天开始，白昼慢慢变长。“吃了冬至饭，一天长一线”。吃过“冬至饭”，就开始熬冬了。冬至已至，新春不远，春天在牵引着人们的目光，寄托着人们对来年的希望和祈盼。

焖子琐忆

张伟伟

年少时家里穷，没有机会好好读书，心里一直留有遗憾，便白天上班，晚上去市府街上夜校充电。从单位去往夜校，必经大马路市场，每次路过，总要停下来吃上一碟焖子。四毛钱一碟，摊主盛在小小的白瓷碟里，煎到四边起焦黄的“疙渣”，浇上澥好的麻汁，撒上鲜蒜末，偶尔滴几滴虾油。一把铁丝弯成的小叉子，扎一块焖子入口，筋道鲜香。

傍晚的大马路，铁皮小摊飘出诱人香气，老远就能勾住脚步。卖焖子的大姐守着煤炉，平底铁锅滋滋作响，地瓜焖子切成方块下锅，油香混着地瓜清甜，在晚风里散开。焖子煎出一层焦壳才算地道，麻利舀进小白瓷碟，依次放上麻汁、蒜末。

攥着工资里省出来的四角零钱递过去，捧着白瓷碟，蹲在马路牙子上匆匆吃完。刚出锅的焖子烫嘴，要轻轻吹凉。内里软嫩，外皮焦香，麻汁醇厚，蒜末辛辣提味。那时候冰棍两毛、火烧三毛，对一边工作一边苦读的异乡青年来说，这四毛钱的焖子不算奢华，却是疲惫日子里小小的温暖。

摊主话不多，熟客来了不用多言语。我不是本地人，每一晚在小摊前短暂停留，捧着这碟焖子，赶路的辛苦便消减几分，这座陌生的港城，慢慢变得亲切。

岁月匆匆，当年夜校苦读的少年，一路坚持，早已拿到本科文凭。烟台焖子的名气越来越大，不少摊主搬进门店，装修整洁，有的还上过电视、接受采访，成了网红地方小吃。原料依旧是地瓜淀粉，麻汁蒜泥一样不少，只是白瓷碟换成密胺盘，铁丝叉子也变成一次性塑料餐具。

我进店吃过几次，味道并不算差，却总觉得少了点什么。没有煤炉煎焖子的滋滋声响，没有傍晚街边随风漫开的香气，再也没有当年下班、赶去夜校路上，蹲在马路牙子吃焖子那份匆忙又满怀希望的欢喜。离开了路边小摊，烟火气便淡了，记忆里那股熟悉的味道，仿佛也打了折扣。

美食从来不止是舌尖滋味，它连着异乡打拼、灯下苦读的青春岁月。店里的焖子，吃的是一道地方菜；马路边小摊的焖子，藏着我当年奔赴夜校路上的念想。

往事如昨

当年请客

于建勇

1975年正月初四凌晨，鸡才叫了两遍，睡在东间炕上的父母就已醒来，开始商量请客的事。

“请客的东西过年时都留出来了？”父亲问。

“留了。”母亲说：“一共掂掇了八个菜。一个炒豆腐、一个人造肉、一个炒辣椒、一个炒鸡蛋、一个炒猪肝，还有两个凉菜，菠菜拌粉条、辣椒拌海带，再去供销社买个鱼罐头。”

“嗯。”父亲答应一声，又道：“总共几个人？”

“加上你九个。”母亲说：“咱盖房子帮工天数多的四个人，借钱给咱的两个，给孩子做媒的一个，再就是帮咱找回了羊的刘仁。”

“九个人，八个菜不多啊！”父亲说：“我想把主任也请请，往后可能有需要人家照应的地方。”

母亲说：“就是多双筷子多个碗。不行再加个猪肉炒白菜，再……杀个鸡？”母亲像是下了决心，问父亲。父亲叹口粗气说：“那就杀吧！”

这天早饭后，母亲就让我登门去邀请客人。不论进了哪家，说的都是同一句话：叔叔（或是爷爷），俺爹让我来告诉您，初六晌会（中午）去俺家坐坐！通知下得很顺利，被请的人都答应说“行！”我回来后告诉父母，父母很是高兴，父亲脸上的皱纹也舒展开来，看得出这是因为大家、包括干部能来，他觉得脸上有光的缘故。

正月初六这天一早，父母便开始杀鸡、洗菜，精心准备他们定好的十个菜。大约11点，母亲就吩咐我挨家再去请。这是当时村里请客的常规程序，就是被请人一般不主动到，要等主家再次去请，然后才掩饰着焦急吃席的心情，做出不紧不慢的样子去赴宴。

午宴进行得很顺利，客人们没怎么客套，都喝得不少。我们兄弟几个在地上期盼着菜和面条能剩下一点，没想到最后只剩下几乎精光的盘子和一碗面条。母亲把所有的剩菜集中在一个盘子里，刚刚盖住了盘底，让我们吃，又把一碗面条给我们兄弟几个分开，而她自己什么也没吃！

客人们摇晃着往外走时，父母热情地去送他们，母亲顺便去了院子一角的厕所。不知为什么，母亲从厕所出来后，脸上竟挂着泪珠。“怎么了？”父亲赶紧问她。“刚才我在小坑（厕所）听见主任不知跟谁说‘这么几个破菜，请的哪门子客！’”说话间，泪水再次滑过母亲瘦削的面庞。

这次请客的经历，深深印在我的脑海里，随着年龄的增长，我越来越体会到什么是人情冷暖，越来越理解当年父母的苦愁和艰辛。