

饮饌琐记

咸菜疙瘩

崔启昌

盐,作为中餐的灵魂,它是做饭唯一不能缺少的调味料。八大菜系之首的鲁菜,“咸”是它的底味。临海而居的胶东人,更是把盐用到了极致,除了日常菜肴的炒炖熬拌,人们还花心思用盐给或近岸或远海捕捞的渔获贴上“咸”字标签,四季三餐捣弄一道足够咸的海味菜品,挑逗悦动味蕾。胶东人还喜欢瞅着时令添盆置坛,腌一些看似普通但却颇为金贵的咸菜疙瘩就酒下饭,为平日日子增添不一样的滋味。

胶东人所指的咸菜疙瘩是芥菜头跟小个头青萝卜的总称。在经历盐水腌制前,这两样大都不受人待见,不是长相不中看,而是它们在葱郁的菜园子里与粗壮的大白菜、膀大腰圆的冬瓜、南瓜,鲜嫩青绿的韭菜、大葱,还有一嘟噜一嘟噜爬架而结的芸豆、扁豆等相比,无论从产量,还是从价值上看都跟它们不能相提并论。若同样新鲜时用以烹制成菜品,素炒也好,荤炒也罢,芥菜头和小个头的青萝卜都上不了像样的大台面。

腌咸菜疙瘩虽不是胶东人的技术与习惯专属,但作为以“咸”为底味的鲁菜的发祥地,

这里的人们在促进低端食材摇身蝶变成可与时令蔬菜掰掰手腕的好食材过程中,却显示出不同一般的技巧与精明。只用一些白花花的盐粒子,少许混搭几种菜园边角及畦埂畦头中的秧棵上采摘的花椒、辣椒之类,就能让沉浸坛中的不怎么受待见的低端食材,在时光渐进中慢慢升华为老少喜欢且近人入人贪食的佳肴,这是好吃海鲜的胶东人,为使饭碗更加丰盈、味道更加可口而摸索和传承的烹饪才华。

时序小雪,胶东人熟练地执刀切去芥菜头和小个头青萝卜的“芽点”,剃除根须,洗去浮土草屑,高搁在早早搭起的苇箔上,任由愈发发凉的西北风和趋向柔和的初冬光照不依不饶地完成“杀青”流程,人们才俯身扶正一口口黝黑墩实的坛或瓮,将性子柔顺下来的芥菜头和小个头青萝卜分别码放进去,浇足熬制后融有花椒、辣椒、葱姜、桂皮、大料、酱油、食盐等一众调料香鲜之味的混搭汤卤,覆盖上约两指厚的海盐粒子后封口。时间进到腊月根儿上,拥有腌菜灵魂之誉的汤卤中的盐分及其它调味料的香、鲜、辣味

已沁透所有芥菜头及小个头青萝卜,胶东人意识中的最美味的咸菜疙瘩即算生成。

刀切咸菜疙瘩成条,清水浸泡去部分盐分后沥干静置碟中,加两撮葱姜丝,淋七八滴小磨香油调拌均匀,这便是胶东人早餐吃馅饼、油条、煮蛋,喝豆浆、稀粥时的标配菜肴。切咸菜疙瘩成薄片后,再叠切成细条,浸出过多的盐分,捞出沥干。热锅温油时煸炒五花肉丝,随后搁姜丝、葱花、干辣椒、花椒入锅爆香,放进备用的咸菜疙瘩丝旺火翻炒,加老抽上色,淋老醋提香,放香菜段儿增味,大约十分钟起锅装盘。这道诱人食欲的褐色咸菜既能上得家宴酒席,又能在颇有讲究的酒楼食肆的大台面上令各路食客啧啧称好。如此烹饪技法,确是胶东人让普通食材华丽蝶变的妙棋一招。

喜食用咸菜疙瘩烹制的菜肴是胶东人传承的饮食习惯。让区区一味咸菜疙瘩这样的“小菜”撩拨得人们念念不忘的地方恐怕不是很多。就着这道美味“小菜”饱餐后我常想,胶东人从中咀嚼品咂的许是还有暖暖的情意和浓烈的乡愁吧!



白菜炖粉条

孙瑞

人们常说,白菜不如白菜。过了小雪,白菜开始走向饭桌。炖一锅鲜嫩的白菜炖粉条,成了人们执箸可得的口福,瞬间身热心暖。

我从小便对白菜情有独钟,于百菜之中独爱白菜。

20世纪80年代初期,物质相对匮乏。当时,粮油全部靠计划供应,家里人口多,计划定粮,根本不够。每到秋末冬初,父亲都要多买一些大白菜接济一下生活。分大白菜时,我借用锅炉房的一辆地排车,拉了三四趟。

白菜进了家,心里乐开了花。母亲小心翼翼地吧白菜放在阳台上晾晒,除去一些水分,便于储存。一棵大白菜,早中晚上饭桌,母亲发挥得淋漓尽致。

白菜根舍不得丢弃,切成丝,放点辣椒、姜丝、醋,腌制咸菜,用于早晨稀饭就咸菜。

中午,母亲把一棵大白菜

留出嫩心留着拌凉菜用后,其余都切成段待用,等油烧开后,放葱、姜、辣椒丝爆锅,再把大白菜炒几下,然后锅里添半瓢水,放进一斤地瓜粉条、一些豆腐块,等到粉条在趋向浓稠的白菜汤中泡软、熟透,吸足菜中之味,盛碗出锅的菜品才会达到滋味的极致。

出锅前,再放上一小勺味精、香菜末点缀,香喷喷的一锅炖白菜端上饭桌,粉条丝丝透亮,滑溜溜经嚼耐咬,豆腐软绵绵的,豆香扑鼻,令人垂涎;白菜辣椒直接刺激味蕾神经,如果再喝上一口浓浓的汤汁,白菜豆腐粉条那浓郁悠远的香味沁人心脾。

晚上,母亲把留下的白菜心,切成丝,将大蒜头捣碎,放醋、酱油、味精、食盐,调匀拌成凉菜。在锅灶旁烧几粒花生米,凉了后捣碎,放在白菜里,那个香、鲜、酸、甜。

白菜与其他食材一起烹

调,还会产生质的飞跃。有一次,母亲在白菜心里加泡发好的海带丝或者粉丝,酸爽丝滑,妙不可言。

一冬一春,家里半吨多大白菜根本不够,隔三岔五还要炖上半锅萝卜条,在只有几样的单调蔬菜品种中,不断改进和变换着吃法。

醋溜白菜也是一道不错的美食。白菜叶切片,白菜帮横片开,准备葱姜蒜干辣椒。调一碗料汁,料汁构成:三小勺醋,一勺酱油,一勺白糖,半勺味精,半勺盐,半勺白胡椒粉,倒入少许水,一小勺淀粉。热锅冷油,有锅气后,下入白菜帮,大火翻炒,炒软炒出水分,下入白菜叶炒软,关火盛出,是一道普通却又味美的家常菜。

大白菜最能唤醒乡愁。每当吃到鲜香甜嫩的大白菜炖粉条、豆腐时,心里就会有一种充实感、踏实感、幸福感。它是母亲的味道,是家的味道。

往事如昨

“不老”的广播歌曲

王吉永

20世纪80年代第一个春天,涌现出一批脍炙人口的歌曲。其中有15首歌曲被评为“群众喜爱的15首广播歌曲”,分别是:《祝酒歌》《妹妹找哥泪花流》《我们的生活充满阳光》《再见吧妈妈》《心上人啊快给我力量》《泉水叮咚响》《大海一样的深情》《青春啊青春》《洁白的羽毛寄深情》《太阳岛上》《绒花》《浪花里飞出欢乐的歌》《边疆的泉水清又纯》《永远和你在一起》《我们的明天比蜜甜》。

《祝酒歌》名列榜首,乐曲铿锵有力的节奏感和令人激情澎湃、奔放豪迈的歌词,体现了人们看到国家走向富强的激动之情及对未来美好生活的憧憬和向往。广大的青年一代听着这首歌,投身到建设国家和保卫国家的伟大事业中,创造了今天的美好和辉煌。

我很喜欢听歌。特别是听到播放那15首歌曲时,心中就有一种蒸蒸日上充满希望的感觉。那时市区的广播网已经普及,小喇叭进入了千家万户。每天早上6:30至7:00转播中央人民广播电台的“新闻和报纸摘要”节目,7:00至7:20分别是山东新闻和烟台新闻节目。7:20播放“每周一歌”节目。“每周一歌”从名称就可以知道每一周播放一首歌曲,大多选取那15首歌,这个节目每天播放时间不到十分钟。由于播放时间短而且还与我上班的时间相冲突,所以再好的歌我也没有时间听。当时机关早上八点上班,年轻人至少要提前半小时到单位收拾卫生、擦地,擦完地后马上提着暖瓶、拿着水牌到街上的水炉前,排队打开水。冬天的需干的活更多,还要和煤、生炉子、倒炉灰。若在家听完“每周一歌”就七点半了,从家到单位骑自行车需十五分钟,班前的准备工作肯定就来不及了,我只能在休班日的早上可以安心地在家听每周一歌。

有一次我经过南山路西侧一条小街时,听到低音喇叭正在播放郑绪兰唱的《太阳岛上》,歌曲让我沉醉于一种幸福的感觉之中。我不知道这悠扬的歌声是从哪里飘过来的,我不自主地循着歌声走去。原来这里是街道办事处新创建的一所羊毛衫厂,歌声伴着机器的声音,从羊毛衫厂的窗子里飞出来。我站在离窗子不远的地方入神地听着,见周围还有十几个人也站在那里听歌。歌

曲一首接一首地播放着,还有我熟悉的《祝酒歌》《泉水叮咚响》等,让我沉迷于歌曲之中,竟然有一种流连忘返的感觉,我一连听了五首歌才恋恋不舍地回了家。我发现这个听歌的“宝地”后,每到周日只要天气好,我尽量争取时间去羊毛衫厂听歌。

当时我想有什么办法能随时在家里听歌就好了,因为去一趟羊毛衫厂哪怕只听半个小时的歌,再加上往返路程就得一个半小时。那时每周只休一天班,家务活又特别多,不仅要买煤、买粮、洗衣裳,而且当时烟台居民还没有连片供暖,需要上山拾草,准备生炉子和烧大锅的引火草。冬季来临还要到菜店,把供应过冬的大白菜买好后拉回家。还要上山挖黄泥准备和煤烧炉子用。更何况,还要照顾好两个上学的孩子。好不容易休一天班,若拿出近一个半小时去羊毛衫厂听歌确实难以为继。

我和妻子都喜欢听“15首歌曲”,可是我们的时间太少了。听同事讲,若买一台电唱机,再买几张唱片,就可以在家里边干活边听歌了。买电唱机相当难买,于是,我和妻子边攒钱边托人,功夫不负有心人,终于在交电站买了一台上海产“中华牌”电唱机。

旧的矛盾解决了,新的矛盾又来了。电唱机带回家插上电源,安上唱片后,发现电唱机发出的声音非常微弱,而且还有一根电线插头,也不知该插到哪里。我怀疑电唱机是否坏了?仔细一看说明书才恍然大悟,原来电唱机的唱针划在转动的唱片密纹里,只是转换成一种电信号,需要把电唱机那根电线插头插到有放大功能的收音机里,通过放大后的电信号利用扬声器输出,才能听到由唱片录制的声音。这样一来我还要继续攒钱,买个“大海燕”收音机才能听歌。我的电唱机在家里闲了半年多才等来了“大海燕”,“大海燕”外形美观大方,透过面板的金丝装饰布,清晰地看到并排着一个正圆形和一个椭圆形喇叭,音质特好!终于实现了我在家听歌的愿望。

四十多年过去了,曾激励我不断追求和勇于上进的“不老”的广播歌曲,依然回响在我的耳畔;那些听歌的温馨记忆,依然涌动在我的心田。