

舌尖上的大石村

王开生

从沙子口汉河的一个路岔口,往西九水山坳里拐入,一条蜿蜒曲折的山路进入视线。山路仅两车道,一边是翠色连绵的群山,一边是淙淙流淌的清溪河道,山风轻轻拂面,一洗市内的高温热浪,恍若闯入一片凉爽的小江南。大石村,就坐落在这风景如画的世外桃源里。

听村里人介绍,才晓得这条山路原来就是台柳路的末端。台柳路,始建于德据时期的1904年,1907年开始通车,被称为是“中国第一条公路”。台,指市区的台东,也称东镇;柳,则指北九水的柳树台,这种以道路起止点的首个字组成的路名,当年在青岛还有不少,如四流路、大沙路,小白干路、湛流干路等。

上世纪三十年代,郁达夫游柳树台至北九水靛缸湾,曾乘兴赋诗一首:“柳台石屋接澄潭,云雾深藏蔚竹庵,十里清溪千尺瀑,果然风景似江南。”这首咏赞崂山的著名诗作,八十年代经书法大家黄苗子题写,如今已镌刻在石,立在北九水的山荫道中。不为人所知的是,黄苗子是郁达夫的姪女婿。

经百年台柳路去柳树台,必经大石村。说实话,以前从未听说过此村之名,来了始知不虚此行。大石村有山,有水,有果园,有清冽的山风,高负氧离子的空气;让我意外的是,还有生态园林博物馆,美术馆、艺术家工作室以及配套的民宿、农家乐等,诸多的艺术团体在此设立了创作基地,有了文化艺术的滋养和加持,大石村木秀于林,后来居上。

美食和美景一样,不可辜负。在大石村吃了一顿晚饭,竟然有些惊喜。

来崂山游玩用餐,不管走东线南线,西线北线,家常烧山公鸡是必点的头牌菜品,一来崂山地界散养的走地鸡吃活食,勤走动,养得英姿飒爽,肌肉紧实,骨骼坚硬;二来崂山当地人擅烹此物,总结提炼出一套相对固定的红烧之法:公鸡剁块,烧开油,生炒至断生,加盐糖生抽等调味料翻炒均匀,添山泉水没过食材,盖上锅盖烧40分钟或用高压锅压烧十分钟,收汁后即得。红烧山公鸡色泽红亮,食之口感柔韧,不柴,不腥,满口留香。此菜放凉后,盘中余汁,自凝成冻,其食材所含胶质之丰富,可窥一斑。

上世纪九十年代初,大石村一侧修建了一座



插图 阿占

较大型水库蓄水,今年雨水丰沛,水库在正常蓄水位以上,故来大石村品食水库鱼虾,也是一乐。水库的花鲢鱼,养在青山秀水之间,出身好,个头大,肉质佳,无泥腥气。在大石村,花鲢适合一鱼三吃,鱼尾,施以家常红烧之法;胖鱼头,一开两半,一半煲汤至奶白色;另一半,喜辣者,可施以剁椒蒸鱼头之法;忌辣者,或油泼,或红烧,皆美。来大石村,一鱼三吃,走过路过不可错过。

大石村水库的白条鱼,是名产,有些物以稀为贵的意思。此鱼体形不大,个别的,比银鱼略大些;个大的,似黄尖子鱼一般,通常以炸、煎为主。油爆水库虾、香炸蜂蛹、大肠炖豆腐、炸山参、小葱拌鹅蛋,这些带着山林野逸之气的食材,无一不散发着迷人的异香,让食客不忍停箸,立志战斗到底。

自从崂山的超级大饽饽上了《舌尖上的中国》第三季以后,要山必吃的面食,似乎只有大馒头了。来大石村,还可有另外一种佳选:葱油饼。葱油饼即是老青岛人所讲的“瓢子饼”,此地山民手工制作的葱油饼,两面起焦,内软外酥,喷香,是地道青岛味!我请教制作人,小妹快人快语,竹筒倒豆子,告知秘笈:冷水面,揉开后,抹油,撒盐和葱花,卷揉后,擀平,两面烘,十分钟左右至熟。小妹说的一脸轻松,恐怕学起来就不那么容易上手了!

毕竟,山里人早已破译了传统美食的味道密码,任凭你照方抓药,依样画葫芦,恐怕也是南橘北枳,终不得其本味,索性,馋了还是再来一趟大石村吧!

至鲜佳肴“马粪包”

崔启昌

入夜,秋虫躲在瓜棚豆架或低处的草稞中高唱浅吟时,住村西崖的老杨手头上会多一样活计:修理搁在院墙旮旯里的柳条筐子,擦拭锈迹斑驳的刨铲。半夜醒来,踱步庭院仰望星空,老杨不待见月朗星稀,他渴望此时云层密布,最好有雷声由远及近,最好能快点淋阵急雨下来。

真的有雨淋过,老杨次日天亮肯定会扛起镢头,挎起柳筐,手执刨铲,披着晨曦急匆匆赶去离家三四里远的大西沟,找到往年这个季节来过若干回的腐植土及疏松种植土较多的南坡向阳地块,俯下身子找雨后地上刚刚鼓裂的“地纹”,尔后,高举镢头深挖,或手执刨铲深抠,从“地纹”处找寻他打小就喜欢的“宝贝”。

已至古稀的老杨挖得的“宝贝”村里老老少少都称其为“马粪包”,名字虽然不好听,不过这可是一种少见的上等食材,用其清炒、煨汤、炖肉、凉拌,都是不可多得的稀罕物。

“马粪包”是俗称,它其实叫马勃,也有人称它牛屎菇或马屁包。除了马勃,别的名字听来都不怎么“雅”。老杨年年念着“马粪包”,他对其习性了如指掌。他在村里常跟小辈人絮叨:这宝贝喜欢“群居”在枯草烂叶腐熟后的土层中,爱恋高温高湿环境,雨水丰沛的初秋,仍然烈辣的阳光一照,地温一下子提上来,地纹就裂了,刨铲一弄,白白胖胖的宝贝就见了天日。

“马粪包”是个急性子,适宜生长的时候劲头蛮大,一拃多厚的土层,地纹说顶就顶开了。如不及时刨铲采摘,顶破地皮露出白净脸蛋儿半天工夫就会趋向衰老。两天不管它便急火攻心,人一碰就“自杀式”爆裂,随着“噗”地一声闷响,一团紫雾弥漫开来,不加提防,会呛得涕泪直流,弄得灰头土脸。

别小瞧那团紫雾,它是“马粪包”老成后释放的用以繁殖的粉状孢子。这种粉状物是止血、治痈疽疮疖、疗治冻疮的好药呢!老杨知道这些,每年秋里他除了用“马粪包”当食材,每每会留出几个大如鹅蛋的“马粪包”等其生成紫色或棕褐色的粉状孢子后,取了留作药用。

“马粪包”鲜食是唯一之选。昔年,老杨年轻牙口好,他乐意切片清炒。“马粪包”洗净切薄片,油热时搁葱花、辣椒爆锅,放“马粪包”片旺火干炒,及至五六七个回合后加细盐、韭菜段或香菜段翻炒,出锅装盘。此时,“马粪包”的本色鲜味与各色“配角”释放的香气已亲密融合,迎着缕缕弥漫庭院的鲜香,老杨已烫热酒盅,举杯抿一口辣酒,执箸夹一些菜肴,老杨与过早白发的爱人对坐在炕桌前,一同品味着生活的过往,感叹着日子的不易。

这些年,老杨岁数大了,他喜欢让爱人用“马粪包”炒鸡炖肉煨汤。大个的“马粪包”切片,小似拇指肚的鲜嫩“马粪包”则直接入锅。烈焰舔着锅底,菜肴的鲜香气味搭配着两位长者的温情与乡愁一同在屋内、在院落弥漫升腾。一盅盅烈辣的酒水、一碗碗大自然馈赠的上好吃物,让念及恩德的老杨不时眼睛潮濡……

其实不仅是家乡大西沟出产“马粪包”,青岛及整个胶东、鲁南、鲁北都有其制成佳肴的芳香弥漫、缭绕。这两年,有年轻人冲着“马粪包”这种野生蘑菇富含的蛋白质、氨基酸、类脂质及若干营养成分,还有其疗伤的功能,把鲜嫩的“马粪包”焯水漂烫后真空包装贮存,等到腊月雪天烹肴食用,使得不少人垂涎。

“都是为了一口好味儿哟!”如今,步履蹒跚的老杨每至季节正好时,依然向往鲜嫩的“马粪包”,向往着“马粪包”营造的那道无法割舍的好味道。



生活有感

倏忽已成异乡人

王国梁

中秋节前几天,母亲接到老家电话,远房亲戚表姨夫突发心脏病离世。姨夫是赤脚医生出身,精通中医,早年曾在村里开个小诊所,街坊邻里有个头疼脑热的小病,一两副药即见效。姨夫为人热心,性格爽朗,因此在村里颇有人缘。后来盛名远播,周边药店纷纷邀请前去坐诊,经年穿梭在各个村镇,六十多岁的人,自己开着一辆电动三轮车,往往早上去,中午还得赶回家来吃饭。十一年前,表姨夫突发脑中风,瘫了半边身子,本以为熬不了三五年,得亏姨夫的照顾,最后竟能自己撑着拐下炕,也能在院里努着劲走走。

姨夫膝下有两个儿子,都不是学习的料,早早下学,跟着姨夫学点手艺。农村的地也种了不少,日子过得虽然辛苦,但也算说得过去。再加上姨夫的帮衬,两个儿子分别成了家,有了孩子,姨夫也成功晋升爷爷。我获取姨夫的信息,均是从母亲只言片语的描述中得来,这些年姨夫过得苦,凭着自己的穿梭坐诊,给老大老二都买了房,换了车,还时不时给孙子辈发点零花钱。虽说照顾大姨辛苦,但总归有个伴。谁也没想到,下盘棋的工夫,姨夫就撒手人寰,溘然离去。

病急不等人,中秋节本该是阖家团圆的日子,姨夫这一去,这个家眼看倒了一半。得知姨夫离世后的第二天早晨,母亲肿着眼从房间里走出,手里捏着一把药,说让你姨夫这事惊得我一晚上没睡好,头跟快要炸了一样。母亲跟我说过,她的头疼病是坐月子时落下的病根,一旦休息不好,或者被强风吹着,必定发作。因此,家里从来不断止疼药。我看着母亲服下药,坐在沙发边沉默,发现她的头上也已白发丛生,以前总觉得她精力旺盛,不知疲惫,谁料岁月不饶人,青丝变白发,似乎也就是一眨眼的事儿。

想想来青已八年有余,除了年节聚会,平时很少回老家,对老家的亲戚也渐渐印象模糊。偶尔听到的消息,不是生病就是离世,大凡平常生活,或已隐入尘烟,化为轻尘,消失在风中了吧。从不喘息的时间和渐渐疏远的记忆,也让我逐渐感受到了“上有老、下有小”的中年困局,然而在大城市里刨食求生,容不得频频回头,一路奔向前去,才能勉强维计生活。这也大概是生活的本来,也是每个人都不得不去面对和承担的现实。

半月前给在济南工作的堂妹发了个红包,当天是她的生日,结果她却没收,还说正在医院,大娘刚做完手术,因为结果未定,所以也就没跟家里人说。还嘱咐我先别告诉父母,等结果出了再说。堂妹只比我小十天,毕业后一直留在济南,至今已有十多年,大爷大娘在老家,均已退休,堂妹经历了一场失败的婚姻,如今孑然一身,微信里,她跟我说,以前爸妈对她的事从不着急,早晚都能兑付出去,这一病,心态全变了。堂妹心大,什么事都看得开,但却让我担心了好久,想想她一个人在济南打拼,现在还得工作老人两头顾,想必也得掉上几把头发。我嘱咐她照顾好自己,她说没事儿,皮实着呢。

往年中秋,都得回趟老家,看望八十多岁的姥姥,这两年疫情反反复复,竟也有许久没回去过了。今年中秋节,我跟母亲说,瞅着现在能回去,咱今年回去看看吧。母亲嗯了一声,转身走进了厨房。