

饮食信仰

如同南方人的生活中不可居无竹,青岛人的生活中可以一日食无肉,但不可一日食无鱼。吃鱼,几乎成为青岛人生命中至高无上的饮食信仰。

就拿青岛的单位食堂来说,炸鱼几乎是每天必备的菜式之一,炸黄花鱼、炸带鱼、炸鲳鱼、炸舌头鱼、炸偏口鱼、炸沙丁鱼出场率最高。单位食堂炸制食物的食用油通常会反复用几次,鱼一般也是用相对便宜的冰鲜鱼。但很多大师傅为了让这类看似乏善可陈的鱼,更有味道,会在腌制鱼的时候加入葱姜花椒等调味,这种味道倒也成为上班族比较喜欢的“妈妈手艺”。

那是一种比较久远的气息,一般是小屁孩放学的时候,已经饥肠辘辘,恰好妈妈在厨房炸鱼,特殊的鲜香味道格外诱人,或许那就是家的气味。过去的很多日子里,很多人对最高级、顶级的美食的记忆就是“馒头配炸鱼”。脑补一下这个场面,刚出锅的白馒头和从油锅里刚捞出来的喷香的炸鱼,那或许就是人生中绵长温馨的场景之一。

美食家蔡澜认为,最好的饭菜是一碗白米饭配一条清蒸鱼,将蒸鱼酱油浇在白米饭上,比吃什么都惬意。青岛的寻常人家,上桌率最频繁的饭菜莫过于白米饭和家常烧鱼。鱼一般是当季鱼,

人生真味

我味觉成长的历史,就是一部母亲希望我爱上米粥的历史。可是,在很长一段时间里,母亲坚持不懈地努力,五花八门的食材,各式各样熬米粥的方法,都没能让我有所改变。我还是不爱喝米粥,反对喝米粥,一看到米粥就头晕。

我姥爷家是大厨之家,姨舅们都有些掌勺的好手艺。作为家里长女的母亲,那更不消说,红案白案处处精通,拿手好菜层出不穷,那她为何要熬淡而无味的米粥呢?于我而言,米粥也有可以接受的时候,比如说母亲在米粥里放入海鲜,加入皮蛋瘦肉或者牛筋,这就不再是一碗普通的米粥,而是成为了一道精制的菜品。但,母亲最常做的还是一碗没有滋味的五谷杂粮米粥。这种米粥,像极了淡而无味的日子。

我的两个孩子渐渐长大了,母亲也由过去每天来我家帮助照看孩子,改为只来帮忙做晚饭。儿子说,最喜欢吃姥姥做的晚餐。我觉得做饭是颇为头疼的事,有了母亲,所有的烦恼就一扫而空了。母亲的厨艺依旧高超,只是她很少做米粥,因为她知道,我不爱喝米粥。

儿子上了中学,我努力做好每天的早餐。我做了很久的面条,配以花样不同的卤子,我还烤面

记事如风

小时候,家乡最有特色的昆虫是牛牛,又叫山水牛,属天牛科,学名大牙土天牛。它有一对长长的触角,像戏台子上插着雁翎的武将,黑黄的门牙十分发达,能把玉米、高粱、花生的秸秆齐茬咬断,也吃榆树根、杨树叶,是不折不扣的害虫。

夏初,一场透地雨过后,山水牛就从草丛和灌木里冒了出来,公的个小能飞,母的个大肚圆。山水牛产卵的时间只有几个小时,所以要抓住雨后这段时间捉牛牛。每到立夏后第一场雨,我就和小伙伴拎着瓶瓶罐罐,到树林里捉牛牛。尽管它们舞着触角,龇着一对大板牙,样子凶猛,我们却不管三七二十一,尽数捡进瓶子罐子里。

捉回山水牛,公牛牛喂鸡,母牛牛留下,让母亲冲洗干净,掐掉触角和硬壳,只留中间的部分煎炸。往往一家煎山水牛,相邻的几家都能闻到奇异的香味。炸过的母牛牛黄澄澄的,嚼起来又脆又香。

山水牛集中出没的时间很短,一周左右,再想捉到就要等到来年。不过,还有一种昆虫紧接着出来了,我们叫它瞎碰子。它趋光性强,看到亮光就傻乎乎往前凑,有时能撞到人的头上脸上。瞎碰子是金龟子的一种,土黄色,个头像大拇指肚一般,

不可一日食无鱼

崔燕

什么鱼并不重要,关键在于新鲜。春季通常是鱼最多的时节,鲛鱼、带鱼、黄花鱼、鼓眼鱼、牙鲆鱼、舌头鱼、鲳鱼等,都是畅销的鱼种。至于吃法,顶顶新鲜的鱼通常被赋予清蒸、油泼、炖汤或者鱼生这样的简单吃法。不过青岛的普通人家,最常见的做法一般是红烧,这种烹饪方式与福建的酱油鱼有异曲同工之妙。通常将各种调料爆锅后加入水烧开,然后将鱼放进锅里炖,最后收汁即可。此种做法一定不必将鱼过油,就是原味炖烧,这是对新鲜鱼的最高礼遇。鱼汁拌米饭,每一粒米都浸润了鱼的鲜味,堪称一绝。

如今每年的五月至九月,是黄渤海长达数月的休渔期。因此五一前后,青岛海鲜市场的价格会有小幅的上升,因为这时候本地人会蜂拥而至,囤货备“封”。很多时候,大家将休渔和封海混为一谈,实际上,伏季休渔政策并不是完全的“封海”。休渔期内,从事钓具作业的渔船,仍然允许出海。所以,这段时间我们还能买到的新鲜黄鱼、燕子鱼、白姑鱼、黄花鱼、黑头鱼等,便是通过海钓、外地流入的新鲜鱼和养殖鱼等几个渠道获取的。

所以,在青岛不可一日食无鱼,既是一种口福,也是大自然给予这座城市的一种美好馈赠。

米粥

宋香宁

包、炒米饭、摊煎饼,可总觉得少了些什么。直到有一天,我想起那些遥远的日子里母亲给我熬制的米粥。我用五谷杂粮熬成粥。这碗米粥正好符合了既营养丰富,又容易消化,口味清淡不油腻的特点——没有什么特别的滋味,但,只要怀有沉静、慈悲、感恩的心,就尝得出米粥里谷物的浓香,天地的馈赠,母亲的慈心。

那时的我年轻了,心高气盛,周围的世界像是盛不下我,我的世界容不下普通的米粥。于是,生活给我挫折、失望、恐惧、痛楚……不不不,那不是自觉的漫漫长夜,是在让我自省重生的涅槃,是在给我一双慈悲的眼睛,让我能看得到、品得出平常之中值得感动流泪的善与美。这份美好不再只代表拥有祝贺的掌声和冲浪的刺激,它是存在于生灵之间的相互温暖,平平淡淡的时间,记叙着生命里最珍重的往事。

传说,佛祖释迦牟尼悟道之前一直在流浪,体力逐渐不支,幸好有一天一个牧羊女给了他一碗乳粥,得以支持住了身体,使他终于在菩提树下悟道,所以把那天定为腊八节,众多寺庙会在那天施粥布善,教授人们感恩和慈悲。富裕的时候容易忽视一碗米粥的饭香,正如时间大把抓的孩童,容易心烦母亲的唠叨,而现在的我,愈加嗜爱和眷恋母亲熬制的米粥。

捉虫乐

刘琪瑞

也是害虫,专啃花生、豆类的根茎,所以大人们鼓励小孩子捉它。

捉瞎碰子要等到晚上,我们拿着手电筒,拎着瓶子,走到北河堤上的杨树林里。用手电筒一照,瞎碰子都飞来了,每棵树上能趴几十只,我们像捡豆子似的,一晚上能捉两三瓶子。最初,瞎碰子都喂了鸡鸭。后来,有的人家尝试干煸瞎碰子,这才开始吃起瞎碰子。

我在公社中学上初二,每周步行七八里回家拿饭。赶上初夏,母亲把我路上捉的山水牛、瞎碰子煎炸了,让我带着回学校吃。同宿舍的同学也有带的,大家相互品尝。有一次班主任查铺,闻到香味,问道:“啥好东西,这么香?”我们说是山水牛和瞎碰子,老师不敢吃,在我们怂恿下才尝了尝,连声叫好,说:“学校后面杨树林里多着呢,哪天也捉些回来吃。”

班主任结婚好几年,一直没有孩子,两口子有些着急。我偷偷告诉他:“多吃山水牛和瞎碰子。”老师说我:“胡说八道。”我说:“俺听俺妈说的,山水牛和瞎碰子还能治小儿夜哭、尿床。”

第二年我们快毕业时,班主任如愿以偿,得了一对大胖小子。有天晚上,他悄悄把我叫出来,塞给我一盒大白兔奶糖,两条饼干,说是感谢我妈的。我心里那个美,就甭提了。

夏日炎炎,酷暑难耐。餐桌上最常见、最受欢迎的大众菜肴,非黄瓜莫属。黄瓜碧绿入眼,清爽适口,生熟皆宜,各式各样的做法,让人胃口大开。

黄瓜原名胡瓜,又名刺瓜、青瓜、吊瓜,系汉朝张骞出使西域带回的舶来品。胡瓜后来改名,说法不一。其中一说是,隋朝年间,某日厨子为隋炀帝端上一盘菜。隋炀帝问:“此为何菜?”厨子答:“凉拌胡瓜。”因萧皇后为胡人,隋炀帝立即面露愠色,下令将胡瓜改称黄瓜。从颜色角度说,广东人称黄瓜为青瓜,倒是比较贴切。

以往,黄瓜都是夏季上市,其他季节很难见到。如今实现了大棚栽种,大众百姓一年四季皆可以吃到新鲜水灵的黄瓜。黄瓜富含蛋白质、维生素和铁,《本草纲目》中记载,黄瓜有清热、解渴、利水、消肿等功效。黄瓜含水量高,热量极低,是补水减肥的最佳果蔬。

黄瓜的做法难以统计,最常见的是拍黄瓜、凉拌黄瓜。这两种家常做法大同小异。东北人喜欢吃拍黄瓜,把鲜嫩的地黄瓜清洗后,去掉含苦味的头和尾,纵向剖成两半,然后切成小块,放在案板上用刀拍碎,放入碗里用盐腌半小时,挤干水分加入香醋、鸡精、蒜末、香油即可装盘上桌。凉拌黄瓜则要用刺黄瓜,洗净后削皮,去瓜瓤,纵向剖开,切成细长条,其他步骤类同拍黄瓜。江浙人口味轻,嗜甜,凉拌时喜欢加糖。湖南四川人口味重,嗜辣,要放红辣椒和小米椒。其实,不管酸、甜、辣,只要适合自己的口味便好。

除此之外,黄瓜还可以与众多食料搭配。黄瓜拌猪头肉、拌皮蛋、拌蛤喇、拌木耳,都是下酒的小菜。黄瓜炒鸡蛋、熘肝尖、烹虾仁、爆五花肉,也是佐餐的美味。这些传统的吃法,在地域辽阔的中国经久不衰。近年又有一些烹调爱好者推出不少创意奇葩的神仙吃法,让众多食客点赞叫绝。比如黄瓜三明治、黄瓜沙拉粽、黄瓜可乐鸡、黄瓜鲜奶糕等等。其中黄瓜鲜奶糕是一道做法简单的小甜点。黄瓜洗净去皮,把黄瓜皮和牛奶一起放入料理机,加适量糖和凉粉,搅拌均匀。再将搅拌均匀的食料放置冰箱冷藏半小时,取出后切成自己喜欢的形状,即可食用。光是瞧瞧那冰绿晶莹的模样,便会令人暑气消了一半。

黄瓜既是蔬菜,又是水果,还可入诗入画。苏轼诗中有“牛衣古柳卖黄瓜”“紫李卖瓜村路香”;陆游诗里有“园丁傍架摘黄瓜”“黄瓜翠苣最相宜”。乾隆皇帝下江南路过苏州,在一家农舍前见到几架黄瓜,也情不自禁诗兴大发,吟出一首《黄瓜》诗:“菜盘佳品最燕京,二月尝新岂定评。压架缀篱偏有致,田家风景绘真情。”国画大师齐白石对黄瓜亦是情有独钟,他的画中,吊在竹架上的黄瓜,长满小小的刺。几只蚂蚱在瓜架下蹦来蹦去,一群小鸡四处觅食。寻常的生活场景,顿时变得情趣盎然,让人过目难忘。

菜盘佳品

夏日黄瓜

梁青平

征稿启事

来稿要求 1000 字—1500 字左右,内容要有细节、有故事、有真情,而且一定要原创,题目、角度、文体均不限。投稿邮箱:zaobaofukan@126.com



扫码关注“文化青岛”