

人生真味

我们有多爱揩青鱼的油

●崔燕

世纪之交时,青岛有许多门面不大,老板兼厨师、老板娘兼服务员的那种迷你饭店,店里通常有那么一两道招牌菜,一招鲜、有吃头、经济实惠,回头客众。如果说这些小店有何可共享的菜式,那么红烧青鱼和大锅蒸馒头算是不二的选择。

黑青而油亮的青鱼属于青岛比较常见的经济鱼种,典型的物美价廉。青鱼其实有一个很国际化、时尚化的名字,叫作太平洋鲱鱼。在我国海域出产的太平洋鲱鱼,也就是青鱼,生长速度很快,成年后体长可以达到20至38厘米。青鱼鱼群之密,个体之多,无与伦比,据说曾经是世界上产量最大的一种鱼。青鱼应该属于那种生存欲极强的鱼种,每年一进入秋季就会开始疯狂觅食,从而储存大量的脂肪。

很多人爱吃鱼,但是不爱吃刺多的鱼,青鱼算

是一个特例。青鱼的多刺与白鳞鱼有得一比,这两种鱼的好处都是有刺却多油。此消彼长,骨感与丰腴共生共存,鲜嫩浑实的肉质为之加持,倒也成就了青鱼的特色。有的人喜欢吃青鱼,又无法忍受它的多刺,于是便用油炸过,简单配料后,像做罐头那样放在高压锅里压制。开锅转小火至多十分钟,青鱼的鱼刺便可彻底瓦解。出锅后,在大量油脂的包裹下,青鱼肉酥软、绵密、浓香,与罐头鱼有得一拼。

无论是饭店还是家庭,对青鱼惯常的烹饪方式常常是“浓油赤酱”,酱油的浓烈与青鱼分泌的油脂在相互碰撞中,绽放出肆意的鲜香。会吃的老饕,通常对鱼子欲罢不能,对鱼肉倒是可吃可不吃。他们通常将青岛铁锅大馒头掰成小块,像吃羊肉泡馍那样,将馒头浸入浓汤中。暄软的大馒头很快被深红的浓汤浸透,吃一口,特有的香气迅疾打通全身。



插图 阿占

完美搭配

在寒冷的冬季青岛,飘散在凛冽北风中的炸馅饼的味道,就是新的一天开始的的味道。

热气腾腾的早餐摊点,油锅里翻滚的不仅是油条、麻球或者炸糕,还有一种叫馅饼的美食。青岛馅饼外皮薄,以至于从面皮的颜色就知道里面是什么馅。通常有两种馅,一是萝卜,二是韭菜,韭菜馅的更多一些。做馅饼最讲究的是面,发面必须加入花生油和猪油揉按,一个多小时揉下来,麦粉的筋道感觉就有了。面揉好后,为了保湿和维持筋道,要在表面刷一次油,然后用塑料膜裹住,随用随取。

一早开张时,将面切成团,压成薄饼,放上馅再次按压。师傅拎着馅饼放入油锅之前,馅饼不会变形,馅料在里面弹性十足。馅饼在热油里要不断翻滚,只七八秒就呈淡黄色,香气也随之溢出。面皮受高温时会出现鼓包,这就是馅饼和火烧口感完全不同的原因所在。气包内的高温会燎熟里面的馅,面熟了馅也熟了。师傅手里两根长筷子在热油里翻着馅饼,看着馅饼金灿灿的颜色,闻着浓烈的面香,等着吃饭的人早已按捺不住,恨不得捞起一个咬上一口。

对于很多人来说,馅饼不仅仅是一顿早餐,更

早餐

●周昆

是品味这座城市的路径。既然上升到了美食家的高度,馅饼自然也有其讲究,所以懂行的食客挑馅饼,专挑破了皮的。炸好的馅饼已经具备了面香、脆口和菜鲜多种特性,如果馅饼破了皮,整体口感就更好一些。破的地方面皮微焦而不糊,更加脆爽,馅也会有一种大火烤出来的酥脆感,焦香气瞬间充满口腔。

青岛人吃馅饼不能缺了甜沫,它们的完美搭配不输于豆浆和油条。甜沫并不是甜的而是咸的,至于为何叫甜沫,据说是早年间济南人带过来的。那时,老百姓的日子很苦,来青岛的济南人在大街小巷架起大锅熬甜沫售卖。一碗甜沫配一点白糖,愿意掺进甜沫还是倒进嘴里自便。甜沫的核心是玉米面,里面有豆腐丁、粉丝、花生米、菠菜、胡椒粉,喝一口满嘴生香。这时候如果用馅饼蘸一下甜沫吃,美味翻倍,妙不可言。

甜沫作为青岛人的美食,主要集中在中山路一带,那里距离火车站、长途汽车站、码头比较近,也是人来人往的商圈。离市区越远,甜沫的受众越少,很多青岛近郊的人甚至不知道什么是甜沫。

十年前到胶州工作,最想的就是甜沫和馅饼的组合。有一次早上回青岛,刚下跨海大桥便似乎闻到了炸馅饼的香气。赶紧找了个早餐店,一口气吃了十二个馅饼加两碗甜沫,然后心满意足继续赶路。

秋吃梨

●崔启昌

“庭前八月梨枣熟,一日上树能千回。”唐代诗人杜甫《百忧集行》中的这两句诗,将儿时忍不住秋梨诱惑的馋相道了个活灵活现。

梨,别称快果、玉乳、蜜父。古人将梨誉为“果宗”,即百果之宗。梨有三月开花结果六月成熟的,如我老家的水晶梨,从花落到采摘百余天,单果能长到六七百克。雪花梨、秋月梨临近霜降才能收获,所以被称为秋梨。秋梨不仅水分足,营养成分更全面,口感更脆甜,更有药用价值。

秋季多吃梨,是我小时候从父亲那里知道的。父亲一生从医,中医技能在十里八乡很有名望。早些年,村里人都爱在庭院和屋外院墙根植树,除了少量杏树、枣树、柿树,最多的是梨树。梨树泼实,且果大耐存,很受待见。

父亲在外行医,周末回家。傍晚,趁父亲在家,左邻右舍大多乐意到我家庭院和“见过世面”的父亲拉呱。邻居们吃着母亲炒的新花生,喝着父亲从镇上买的秋茶,话题通常离不了疗疾、养生之类。父亲常叮嘱邻居们秋天多吃梨,说秋天气候干燥,气管和肺部的老毛病容易发作,吃梨能去火润肺。邻居们纷纷赞许,但对于怎么吃梨才有效不太明白。

当年,我家庭院里的梨树进入盛果期,一只只个头蛮大的雪花梨挂满枝头,甚是喜人。有次父亲边与邻居们拉呱,边起身摘了七八个梨堆在桌上,话头随即转到怎样吃梨上。除了直接食用,父亲说,炖煮也是好法子。梨去皮切块,与冰糖、银耳慢炖半个钟头制成银耳梨汤,尤其适合秋冬季食用。其二是将个大的梨去皮挖出中间的核,加入适量冰糖隔水蒸至软化,置凉后吃,清口顺气回味甘甜。再是将梨去皮去核切块,跟红枣、枸杞、百合、冰糖一起煮成梨羹,很适合秋冬喉咙不适的人。还有将梨去皮,在梨蓉和梨汁中加冰糖、姜丝和掰碎的罗汉果,大火煮开转文火慢熬,滤出汁水再熬至浓稠,加些蜂蜜调拌均匀。父亲说,这样的梨膏润肺止咳,大人孩子都能服用。

父亲清楚庄户人家不一定有蜂蜜、百合、枸杞这类东西,他就从镇上集市买一些捎回家,送给急用的邻居。西邻朱大伯的母亲年事已高,秋冬时节常犯气管炎,一走动就喘,朱大伯熬梨膏老是不得要领。父亲带着配齐的药材辅料,手把手地教会了他熬梨膏。

岁月更替,多少往事已随烟云走远。如今,早已不再年少的我每当秋季回到故园,小时候吃秋梨的场景依然会复现眼前。时下,老家人还承袭着吃秋梨的习惯。

二十四节气是中国特有的节令。它以自然节律变化为基础,记录了农业生产与气候变化之间的关系。不仅科学地指导了人们的耕作与收获,使人们更加清晰、深刻地认识和掌握了大自然发展变化的规律,还对宇宙世界的物态、现象等作了简洁而准确的诠释。可以说,二十四节气是人们生活中不可缺失的定位坐标,更是人们对生命和自然认知的集大成。

二十四节气,对应十二个月,平均每个月两个节气。节气虽多却各有寓意和象征,既有大自然的动态与走势,又有人们对大自然的顺应与对应,同时在与大自然的相伴相依中,人们还凭着勤劳与智慧,梳理和总结出许多令后人深有同感的真知灼见。二十四节气之所以被一代代华夏儿女传承与恪守,并被普遍认为其充满生活哲理,饱含深刻文化内涵,原因就在于,它是炎黄子孙聪明与才智叠加的优秀历史沉淀之精华,是中华民族悠久历史文化的重要组成部分。

二十四节气虽神奇,但源于生活,本身紧接地气。从字面上看,既简单又明了。比如“立春”,一目了然,与春天相关。再看字义。立,是站起来,竖起来,直起来的意思,既然万物已经高高挺起,下一步自然会款款而来,遍布大地。春天代表着万物复苏、生机勃勃,人们从中可以展望到希望和美好。古诗曰:“花胜已宜春,剪绿更为人。风光今日好,颜貌一时新。”春天生机盎然的景象,怎能不让人心向往之?

还有“雨水”,一看就知道是什么样的气象。雨水的到来,标志着降雨的开始。万物生长一是靠光,二是靠水。雨水对农作物、植物太重要了。它是大自然滋润和生长的力量,没有它的到来,大地将是一片枯萎,死气沉沉。古时候人们祈雨,就是因为雨水能带来丰收和繁荣。现在尽管科技发达,人们可以利用一些手段浇灌土地,但天然降雨会让大地郁郁葱葱,花繁叶茂,别有一番景色。

“清明”“立夏”“秋分”“小雪”“大雪”,随着这些节气的一一到来,人们的脑海里自然而然会产生一系列的联想和想象。这里有生活经验的积累,有经历过的景象的再现,也有对未来的憧憬和期待。节气,伴随和激发着人们在人生的康庄大道上不断奔跑。二十四节气中的清明,还与祭祀、纪念有关,这无形中让节气变得更庄重更神秘。自古至今,人们在这一天祭祀祖先、缅怀故人、郊游踏青,颇有铭记历史、放眼未来的美好寓意。

润物无声

节气之谈

●王溱