

鲈鱼汤面

田长尧

鲈鱼汤面，就是用炖鲈鱼的汤煮面条，这是老黄县渔民的一种普通吃法。鲈鱼，在老黄县人心目中，是鱼中之甲，就是最鲜美的加吉鱼也比不过它，素有“一鲈二鲳三加吉”之名。当然，还有季节性最鲜美的鱼，老黄县人的说法是“春花秋鲈夏鳊鱼”。用最鲜美的鲈鱼汤煮面条，其浓鲜香美令人馋。鲈鱼汤面，是渔人的家常饭，男人出海捕鱼归来，如是一船鲈鱼，渔人会把卖后剩下的鲈鱼，或卖前先挑选几条最好的鲈鱼放起来，拿回家交给老婆。老婆刮鳞、剔鳃、取五脏，然后用刀剁四段，冷水下锅清炖，不加油，不加酒醋糖，只放葱姜胡椒粉，大火大水焖炖一个小时后，小火炖，时间越长越好，老黄县人：“千炖豆腐万炖鱼”，鱼汤炖到色如乳，汤如粥为最佳。炖好后，将鱼块捞出盛大盆里，全家人美美吃一顿大鲈鱼。尔后，

用汤煮面条，连汤带面盛上一大碗，热乎乎吃下，即是秋天也会满头大汗，既驱赶了海上所受风寒，又温了胃，确实是益身的美食。也许这是渔人的一种生活规律，有一年我去乌苏里江采风，在以捕鱼为生的赫哲族家里做客，吃的也是鱼汤面，那鱼是名贵的大马哈鱼。

鲈鱼，一般在二斤重左右，大的有几十斤重，口大鳞细，有四个鳃，其肉比鲳鱼硬，比加吉鱼嫩。食鲈鱼，补益五脏，益筋骨，调和肠胃，治疗水气。鲈鱼除清炖外，还可以糖醋鲈鱼、炸鱼条。酒店里还有整鱼两吃，就是把一条鲜鲈鱼片开，两片肉分别配上不同的调料，片成不同的形状，如松鼠鱼花等。鲈鱼头、骨、五脏非常肥香鲜美，有些食客到饭店吃鲈鱼，不要其肉，专要头、骨、籽、肠等清炖，肥美鲜香至极。当然，鲈鱼肝不能吃，食之会使人面皮剥脱。鲈鱼之鲜美所以能居众鱼之首，

与它是贡品有关。相传，吴人将鲈鱼进献给隋炀帝，随炀帝吃后称赞鲈鱼是“金粉玉肉”。当年张翰因为想念家乡鲈鱼的美味，弃官回乡，诗曰：“鲈鱼正美不归去，空戴南冠学楚囚”。杨诚斋诗云：“鲈出鲈乡芦叶前，重虹亭下不论钱。买来玉尺如何短，铸出银梭直是圆。白质黑章三四点，细鳞巨口一双鲜。春风已有真风味，想得秋风更迥然。”

老黄县人对汤，尤其是海鲜汤非常喜爱，曰：“宁喝鲈羹一勺，不食杂鱼一条”。鲈鱼鲜美，其汤更鲜美，因为经过长时间炖煮，鲈鱼的美味和营养全入汤里，汤确实比肉鲜嫩。鲈鱼汤面已从渔家传至许多家庭，他们也做起鲈鱼汤面，当然，其鲜美比不上渔家。如今，龙口人做海鲜汤已成时尚，加吉鱼一般是清蒸的多，人们吃完了鱼肉，会让饭店厨师或家庭主妇，把鱼头、鱼骨刺、鱼尾放锅中炖煮，尔后加醋、胡椒粉、味精、香

菜等，称之为“加吉鱼酸辣汤”。蟹虾一般都蒸之吃，锅下面放水，水上放算子。算子上放鲜活的蟹虾，尔后盖上锅盖烧火，热气蒸得蟹虾在算子上乱蹦蹬腿，打得锅盖嘎嘎响。蒸熟后，锅中的水变黄色，上面还漂浮一层蟹黄、蟹腿、蟹肉等，主妇或将粉丝、萝卜丝下入蟹虾汤中，或将丝瓜片、黄瓜片下锅中，再放入味精、香油等，又是一道色香味美的蟹虾鲜汤。煮蛤，蛤张口后捞出，把汤倒入盆中，锅中加油，然后放葱花爆炒，再将蛤汤倒入锅中，开后放入面疙瘩，又是一锅海蛤疙瘩汤。也有将蛤和面条一起放锅中煮的，称“蛤面”，当地人称“海指甲”的贝类同面条一起下锅煮，称“海指甲面”。

鲜美的鲈鱼汤面，必须是鲜鲈鱼，最好是活蹦乱跳的杀之下锅；如果是“口”不好的，或塌塌的鲈鱼，千万不能做鲈鱼汤面，其味腥臭，正如渔家所言：“一条臭鱼坏了一锅汤”。

地骨皮作卤面

邹青

地骨皮是一种生长在山上烂草地里的菌类食物。黑色、片状，大小不匀，类似黑木耳。它只有在夏天和初秋季节才有，用地骨皮开卤吃面，味道可鲜了。

小时候，我生活在山沟里的山前村，村里一共有25户人家，不足百人。在村的西北面、北面和东北面都是些起伏不一的小山，东北面的两座小山还有个故事。小时候听老人说：“二郎神当年路过此地累了，就坐在这里休息，将两只鞋脱下来歇歇脚，把鞋里的泥沙磕在此地。人走后，人们发现，这哪是两堆泥沙，而是像模像样的两座小山。这说明二郎神的脚之大，直到现在还被传为佳话。”

到了夏天，在那涝阴的天气里，小雨绵绵，山里的花草树木茂密之极，唯独在那些不起眼的烂草地里，可以找到又黑又亮，几乎透明的地骨皮。在阴雨天的时候，我就奔上几个小伙伴，带上雨具，提着篮子，蹦蹦跳跳，说说笑笑，打打闹闹，不知不觉来到山岗上，开始到处找地骨皮。地骨皮有片长大的，有小的，捡的时候要睁大眼睛好好看着，别带上烂草，带上泥沙。一上午下来，多的时候能捡一斤左右，少的时候捡不到半斤。回家后，奶奶看捡多了就把它洗干净，放在太阳底下晒，晒干了把它储藏起来，留作平常做卤面吃；捡少了不值得晒，当天中午就做卤面吃了。到菜园里割上把韭菜，把地骨皮和菜放在一起，再打上鸡蛋开汤，这样卤菜做成了，浇在地瓜面面条上（平日不舍得吃白面），全家老少美美吃一顿，感觉特别开心。

晒干的那些地骨皮，等过了夏季再吃，吃时把它泡泡，在原来基础上再加肉末做成的面卤，味道更鲜。还可把干地骨皮漂洋过海，寄给远方的亲人。记得那時候，爸爸在上海当兵，奶奶每年都要寄些给他。他回家探亲时，吃奶奶做的打卤面，百吃不厌。临回上海时，把家里所有的地骨皮划拉划拉都带上了。说带回去给熟人纷纷，也教他们用地骨皮做打卤面吃，享受一下咱们家乡的美食口味。

我多么渴望再能回到家乡，吃上一顿用地骨皮做的打卤面啊！

征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台，对烟台的历史文化有独到见解，或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘，都欢迎提供新闻线索或投稿，来稿请注明作者姓名、地址、联系电话，稿件一经采用，稿费从优。

投稿热线：18653588630
投稿邮箱：xingzouyantai@126.com

投稿地址：烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编：264003

高大姐的麻辣鸡

刘岩

南洪街上的麻辣鸡多得是，梁记、熊老头、高记等等，与南洪街市场一起经历着繁华、搬迁、落寞与重生。从起初的小打小闹，到现在出现了连锁经营，虽然有的已经关门消失，但专注经营的几家麻辣鸡店还是把这非本土的美食作成了南洪街小吃的一大的特色。

说起南洪街的麻辣鸡，不能不说高记。老板娘40多岁，土生土长的烟台人，姥姥却是四川人，受她母亲的影响，姨妈、舅舅也纷纷来到烟台，1989年姨妈在南洪街开了第一家麻辣鸡店。那时候，没有名字，只是个小摊位，白天拉出去晚上推回来，没啥知名度，好多人看着满是红红的辣椒油还不太愿意吃。随着姨妈的踏实经营，热情待客，麻辣鸡开始被人熟知，好多人开始到南洪街上专门找她，后来姨妈瞅准了机会，去桃花街上开起了川菜馆。1996年高大姐接手姨妈的麻辣鸡手艺，树起了字号，专门潜心做起了高记麻辣鸡。她的舅舅们则创立了“熊老头麻辣鸡”在烟台的各个区开起了连锁店。店越开越多，以至于人们提起麻辣鸡就会想到熊老头。而高记却没那么热闹，不管南洪街如何变化，她一直坚守着自己的小店，随着南洪

街市场迁去机床附件厂后又迁回来，店面没增没减，没大没小，员工走了又来，始终就是两三个。

高记麻辣鸡在南洪街的中段，门头小得似乎要被挤过去了，不留心就会一步跨过去。老板高大姐干净、干练，齐耳短发一丝不乱地别在耳后，纹了眼线的眼睛亮晶晶地有神采。每天在这个小店里进进出出，忙里忙外。一米宽点的玻璃展柜摆在门口，里面摆了六七样鸡爪、鸡胗、牛肉和芦笋、腐竹，干干净净地白纱布分开了她和这些原料。小店里一两个或者两三个中年妇女在跟着忙活。高大姐称好了分量报出价钱，她们就在里面切好，加料，装袋。小小的屋子流水线似的流程，让人觉得井然有序，丝毫不觉得拥挤压抑。

她的麻辣鸡的麻辣味道与别家不同，她的香味敦厚、浓郁，而别家的往往是辣得尖厉，像要划开你的嗓子。几次探询，高大姐才吐露一二：“家传的手艺呢，料也得正宗，榨辣椒油的火候也不是马虎虎的！”她一边忙一边断断续续地说给我听，“辣椒是麻辣鸡的魂，味道地道与否关键就看辣椒了。有的家做不到我这个辣椒的纯度，味道差得远了呢！辣椒不行，其他的料再怎么调也没用！我的辣椒是老家



人从四川发来的，每个星期都要发，现在全用快递，方便得很。”

问及她有这么好的原料条件，又有家传的好手艺，何不自己也像舅舅一样开连锁店，扩大点规模呢？高大姐摇头得像拨浪鼓：“不去想那么多，够吃够喝就行了，赚多少是多？”她又呵呵一笑，“还有不如我的呢，倒了几家了，前些年这条街上的麻辣鸡哪止这些！”她恬淡的话里也有些生活、生意不错的暗自庆幸和成就感。

她的门前不拥挤不冷清，很多人都跟她相熟，付钱找零像是余外的事，家长里短的问候成了卖与买之间谈论最多的话题。高大姐言语不多，

点到即止，给人的感觉不啰嗦还热情。

虽然忙活点儿，却可以从高大姐的衣装、打扮上看出她是个精致的人。红白相间的花格子围裙飞着大块红色的荷叶边，鲜艳的颜色衬得人面色红润，淡淡的底妆配着暗红色的口红，很合她的肤色，显得她光鲜、精神，这与那些天天疲惫拖沓、不修边幅的生意人截然不同，不难看出，能有这装束的人定然是一个会生活、会经营、会把日子安排妥帖的人。

再普通不过的小生意人，有着自己珍视的手艺，过着精致的生活，这是多少人梦寐以求的日子。其实，这不难，有了恬淡的心，一切都会来。

齐鲁晚报·今日烟台

家国天下 油墨留香

订阅《齐鲁晚报》有5种优惠套餐可选，仅限9月30日前！

- 140元订整年。
- 180元订整年，赠送1瓶泸州老窖古雅。
- 180元订整年，赠送12张烟台山泉桶装水水票。
- 180元订整年，赠送4包（60瓶）烟台山泉小瓶水。
- 180元订2015年《齐鲁晚报》，获赠2014年剩余时间全部报纸，越早下单越大优惠。

订阅电话：6272328
(优惠政策仅限市内六区)

订报优惠 劲爆 来袭

