



# 莱芜食事

王万胜



前些日子，我招待了一位外地朋友。菜肴非不盛，主食非不多，朋友却独对宴后的莱芜烧饼情有独钟。末了，还带走了满满一提。想来莱芜食事未必尽为世人所知，遂整理了近几年谈及莱芜饮食的小文，凡三篇，名之曰《莱芜食事》。莱芜民间的特色饮食，从中可略窥一二矣。又间或论及他乡饮食，我谨以一外乡人的身份浅谈之，粗识鄙见，惟望方家谅解。

## 莱芜三辣

在山东，提及“莱芜三辣”，可谓家喻户晓。所谓“三辣”，即生姜、白皮蒜、鸡腿葱三种辣味蔬菜。

先谈生姜。莱芜生姜块大皮薄、色泽金黄、油光鲜亮、肉细丝少、汁辣味浓，实属烹饪佐味之上品。清朝末年，山东兵灾匪祸日益猖獗，人们无奈闯关东。莱芜人便将生姜腌制成咸菜随身携带，成了旅途防病解乏的下饭菜。如今，困苦日子早已过去，但生姜咸菜依然频频出现在餐桌之上，深受老幼喜爱。

我的祖母精于凉拌菜，其调制的姜汁苹果更是一绝。祖母对生姜的挑选十分讲究：非八月中旬所产之姜不用，非莱芜生姜不用。记忆中，此菜只在每年的中秋节宴会上能够一见，且一旦上桌，必会被大家一扫而光。一片入口，苹果的香甜之气与生姜的鲜辣之味在唇齿间反复交融，其美味不可言说。

与生姜相似，大蒜也是腌制咸菜的重要食材，莱芜白皮蒜瓣大质细，辣味芳香，极耐贮藏，自然成为腌制咸菜的首选之材。腌好的白皮蒜晶莹剔透，或甜或咸，但鲜辣之气犹在，很是开胃下酒。我家族中有位邢二伯，极好酒肉。每当家中肉尽，他便取咸蒜数头当下酒菜，能饮一斤半余。

鲁菜肉食偏多，却少有肥腻之感，也应归功于莱芜白皮蒜去腻提鲜的作用。即便是拍黄瓜、拌茄子、炒生菜、炖土豆这些简单的素菜，莱芜白皮蒜也发挥着利口增香的重要作用。

再谈鸡腿葱。与普通大葱不同，莱芜鸡腿葱的形状如一枚倒放

的鸡腿一般，上细下粗。虽说也是一种大葱，但常常比洋葱更有分量。这种大葱质地细腻，辣味浓烈，鲜美多浆，为烹饪提味之上等佐料，相传曾是皇家贡品。旧时，莱芜人民乏菜可食，聪明的莱芜人便将鸡腿葱切碎，在做油饼的过程中撒入，烙出来的葱油饼鲜香诱人。

我在晋中的时候，常见当地居民将洋葱切丁来代替葱花，以此来烙葱油饼，有异香；在川黔一带，人们喜欢将做好的葱油饼切成小块，加辣酱爆炒后食用，极为开胃；河南人喜欢喝胡辣汤，葱油饼则是必不可少的下汤之味；在江浙一带，人们在烙葱油饼的过程中加入火腿丁，将葱香与肉香融合在一起，令人回味无穷。盖皆已将莱芜葱油饼融入地方特色，成一地美食矣。

几十年来，全国各地赴莱芜买葱种的队伍络绎不绝，但却鲜有听闻何地栽培成功的消息。世人多将栽培失败的原因归于水土差异，殊不知，是勤劳的莱芜人用精耕细作的栽培方式为鸡腿葱的成长加了最后一把劲。在当今餐饮行业快节奏的运作模式中，费时费力成长起来的鸡腿葱已经愈发不占优势，但莱芜人民仍在坚持栽培，其精神着实可敬。

纵观全国各地饮食，姜、蒜、葱由于太过普通，其食用多以调味为主。在部分地区，此三辣甚至已经退出餐饮行业，沦为香精调料扩张路上的牺牲品。而在莱芜，三辣不仅是重要的调味品，且在稍加调和辅料后，均可成菜。莱芜人民的朴素本质，由此可见一斑。

## 莱芜香肠

莱芜不仅是姜、蒜、葱等蔬菜之乡，而且是我国重要的黑猪产地。莱芜黑猪肉质结实有弹性，肉味浓郁而香鲜，其肉制品自然绝佳。而在诸多莱芜黑猪肉制品中，莱芜香肠当属上乘。

事实上，全国各地几乎都有特产香肠，可谓各具特色、百家争鸣。但鲁菜之中，香肠种类并不算多，以黑猪肉精制而成的香肠更为少见。莱芜香肠以“莱芜黑”黑猪

精肉为原料，其中草药配料砂仁、八角、边桂、花椒、石落子等多达十余种（一说为八种），佐之以优质酱油，经过一系列工序精制后方可食用。制好的香肠异香扑鼻，黑褐油亮，入嘴嚼劲十足，肉香绵软醇厚，实属待人接客之上品。

莱芜香肠的盛名并非一蹴而就。早在清朝道光年间，历城人苏志亭便来到莱芜城北的吐丝口（即今莱芜口镇），建立了顺香斋，着手开发莱芜黑猪香肠市场。经过数十年苦心经营，顺香斋的生意蒸蒸日上，逐渐成为当地最负盛名的黑猪香肠商号。而吐丝口是齐鲁蚕丝的主要集散地，手工坊遍布大街小巷，全国各地客商往来不绝，“顺香斋”“莱芜香肠”的字号因而在省外迅速传播开来。一时间，莱芜香肠成为华东一带最为有名的奢侈肉食品，人人垂涎此肠，但恐求而不得。

中华人民共和国成立后，百年老字号“顺香斋”在经过几番变革后，转为国营香肠加工厂。后来，在改革开放春风的影响带动下，当地人民纷纷开办香肠加工厂，莱芜香肠的发展进入热火朝天的局面。时至今日，莱芜香肠加工厂已有百余处，所产香肠价格亲民，已经走进千家万户，再也不是当年老百姓不敢奢求的食品了。

春节期间，我家酒宴频接，荤味甚多，难免会有剩汤剩菜，但莱芜香肠便从未有过这种尴尬处境。不用说什么“酒过三巡，菜过五味”，单单是在上菜后的几分钟里，莱芜香肠的盘子恐怕便已见了底。大家对莱芜香肠喜爱如斯。

作为土生土长的莱芜传统猪种，莱芜黑猪吃的饲料很多，成熟却很缓慢，且皮厚膘厚，瘦肉率低，所以在旧时饲养者少，食之者少，买卖双方都不觉划算。改革开放以来，随着生活水平的日益提高，人们渐渐厌倦了传统肉猪的“饲料味”，这使得风味独特的莱芜黑猪香肠越来越受食客青睐。

我小时候很是挑食，没有合口饭菜就不愿吃饭，因而身材很瘦小。我的五姨奶奶便购回莱芜香肠，步行近十里路送至我家为我下饭。当时的五姨奶奶已经年逾古稀，现在想来很是感动。如今，我依然是一副瘦弱样子，想必辜负了五姨奶奶的一片期望。而我的五姨奶奶，已经过世多年了。

## 莱芜烧饼

盐即成。夏天用来拌凉食，比如佐凉粉、凉皮，薄薄的撒上一层，吃起来糯糯的滑滑的香香的，忒享受。小时候日子穷，我和弟弟妹妹时常偷吃芝麻盐，结果害得厉害，老是找水喝，直喝得小肚子圆鼓鼓的。

将芝麻烘炒后，青石小拐磨吱扭扭磨出来，就压榨成小磨香油，黄澄澄、透亮亮，是调味的上等佳品。我最爱吃榨香油余下的渣汁，老家叫“麻汁”，也有的地方叫“麻酱”，黄褐色，粘稠厚实，可拌许多凉菜，比如拌豆角、拌白菜。最好吃的是拌黄瓜，摘来那种顶花的油皮嫩黄瓜，洗净拍碎，裹上一层土黄色的麻汁，香、脆、

在济南，烧饼铺子大小不一，处处可见。但若是仔细看看他们的招牌，几乎是清一色的四个字：莱芜烧饼。事实上，不仅是在济南，“莱芜烧饼”的名号在齐鲁各地均是久负盛名。

小小烧饼，为何有如此大的魅力呢？

这多半要归功于烤制烧饼的家什。传统莱芜烧饼是用吊炉烤制的，其独特之处便也在于这吊炉。所谓吊炉，并不是指吊起来的炉子，如果非要做个说明，将其解释为“上方悬吊着烧饼的炉子”似乎更为贴切。勤于动脑的莱芜人将大铁锅倒扣在炉火之上，外面用草、泥和白灰的混合物糊上厚厚的一层，在锅的一侧边缘开出孔洞，用于掏、放烧饼。铁锅下面的木炭选择也有讲究，通常选用果树木炭，苹果树木炭尤佳。等到铁锅烧到一定温度，便可把里面放有椒盐、外面打了花刀和糖稀芝麻的烧饼从边缘的孔洞放进去，贴在铁锅内壁烘烤。由于水与面的比例适中，烧饼直至烤熟出炉，也不会掉入炉火中，堪称一绝。时至今日，这种古老的烧饼烘烤技术已被改进为抽屜烤炉的悬空式烘烤，但为了吸引顾客，仍有一些烧饼铺子在沿用此法。外地人初来莱芜，若是见到这种场面，常常拍手称奇，惊得说不出话来。

当然了，如果仅仅是烤制技术特殊，还不足以成就莱芜烧饼。莱芜烧饼在用面方面也十分讲究，必须要用“三合面”，即发面、生面、老面，三者按一定比例配制。

这样做出来的烧饼，上层微薄香脆，中层绵软爽口，下层软中带脆，可谓是外酥里嫩、百吃不厌了。

众所周知，莱芜羊汤是齐鲁一绝，而莱芜烧饼则是配喝羊汤的不二之选。凡是在济南生活过一段时间的人都会发现，几乎所有羊汤馆都会供应莱芜烧饼，莱芜烧饼之于羊汤，几乎已成鱼水关系。寒冬腊月，若是来上一碗飘香的羊汤，吃上两个热乎乎的烧饼，的确会暖到心里。

外热人济工程开工后，我曾长时间住在工地，衣食起居与项目部人员保持同步。年关将至，工地附近尚在营业的店铺日渐稀少，大伙儿的思归之情都在浮动。小年那天，一位老哥带我在寒风中找了半天，只找到一家莱芜烧饼小店。店主就在门口揉面，一张案板满是油光，能照出人影儿来。烧饼端上来的一瞬间，满屋子都是香的。那老哥一口咬掉了半个烧饼，嘟嘟囔囔地嚷着：“没错，就是这个味儿，跟我妈做的一样……”原来，他顶着北风苦苦寻觅这半天，就是为了吃一口家乡的味道。

我眼眶一热。

（王万胜，1997年1月生于潍坊昌乐，济南热电鹤山分公司党务工作者。在《中国文化报》《中国青年报》《中国书画报》《中华诗词》《名家名作》《星星》《火花》等报纸期刊发表作品百万余字，获省级以上纯文学奖项十余次。）

## “新青年文艺” 觅“后浪”作品

“新青年文艺”专栏，专为“90后”“00后”青年而设。

无论你是城市漂泊者还是乡间新型职业农民，也无无论你是大学生还是打工族，只要你爱读书、爱思考、爱创作，都有希望成为“新青年文艺”专栏的文友。欢迎大专院校或与文学创作有关的导师推荐更多更优秀的作品，联系电话：0531-85193576。

为了适应“后浪”们的阅读习惯，我们在办好报纸的同时，努力办好农村大众客户端、公众号、头条号等新媒体矩阵。“新青年文艺”专栏所有作品都会制作成客户端产品，供收藏、转发、评论、点赞。

来稿题材不限，可以是亲身经历故事，也可以是采访到的人以及家庭往事等等，体裁以散文、随笔、小说为主，可以配发相关图片，字数在2000字以内最佳。要求原创，内容真实，未公开发表过（包括网络）。稿酬千字100-200元左右。文后请附作者简介（姓名、出生年月、出生地、身份或职业等），以及稿酬寄奉方式（1、银行转账：作者银行账号+开户行名称+姓名+身份证号+手机号码；2、邮政汇款：详细通信地址+身份证号+手机号码）。投稿邮箱：fjjxgz2017@163.com，注明“新青年文艺”专栏。

——编者

鲜，夏秋之季佐饭下酒，极清爽。到了年根儿，用芝麻做的年货更是诱人。用大麦芽熬制出来的土糖，上面裹了一层麻麻点点的白芝麻，咬上一口，嘎嘣脆。

早年，我那小脚太姥还用芝麻粒儿、芝麻棵治病。她老人家从太姥爷那儿习得几年中医，以芝麻疗病的方子不少。比如，她打下院门前皂角树上的皂荚，趁鲜砸碎，加上黑芝麻放在石磨里磨成糊状，留着洗头。我们兄妹几个常用，用得久了，软沓沓的一头黄毛变得黑亮亮的，还不生头癣，不长头皮屑。她还常用芝麻叶、芝麻秆和、棱壳，与其他药物配伍，或煎服或浸泡，给人家治疗便秘、脱发、关节炎，效果都不错。

“芝麻开花节节高”，我喜欢这句朴实的乡谚，喜欢看芝麻开花，更喜欢那一棵棵“节节高”的秸秆上结出的芝麻果，因为它寄托着吉祥、美满、幸福。

## 芝麻开花节节高

刘琪瑞

芝麻属于“八谷”之一，是乡间极为普遍的农作物。有关它的俗语不少，如“芝麻开花节节高”。《一千零一夜》里有则故事叫《阿里巴巴和四十大盗》，“芝麻芝麻，开门吧”，是打开金库的咒语。

芝麻又名胡麻、油麻、脂麻，一般认为是西汉张骞出使西域引进而来。北魏贾思勰《齐民要术》称：“张骞外国得胡麻。”北宋沈括《梦溪笔谈》也记载：“张骞自大宛得油麻之种，齐谓之麻，故以胡麻别之。”其实，芝麻原产我国云贵高原。

芝麻种子主要有黑白两种，也有黄芝麻、杂色芝麻，其含油量高

达61%，经过传统工艺制成的芝麻油带有浓郁的香气，一般作为高级油料，佐菜、制饼、煲粥。亦可入药，《神农本草经》中对芝麻的记载是“补五脏、益力气、长肌肉、填髓脑”。《本草纲目》里说：“入药以乌麻油为上，白麻油次之。”唐代女诗人葛鸦儿的《怀良人》云：“蓬鬓荆钗世所稀，布裙犹是嫁时衣。胡麻好种无人种，正是归时不见归。”这是普通农妇盼望成边的丈夫回家一起种芝麻。北宋梅尧臣也写有一首《种胡麻》，其中有“胡麻养气血，种以督儿曹”“霜前未坚好，霜后可炮熬”的句子，是说芝麻药食兼备的好处。

我的老家鲁南一带也常见芝麻。春天，乡人在地边堰畔随意点上几窝，芝麻就绽芽吐绿，谷雨时节，开出白灿灿的喇叭花儿，而且棵儿越长越高，结出串串深绿色的菜果。到了秋天，一簇簇菜果成熟了，把光秃秃的秸秆收割上场，晾晒时底下要铺上一层席子或油布。菜果炸裂开来，里面小不点儿的种子就蹦出来。小孩子不及完全成熟，就挑了半熟的芝麻菜果，摘了来揣进兜里，边走边磕，四棱或六棱的菜果里，小小的籽粒啪地一下弹进嘴里，越嚼越香甜。

记忆里，芝麻做成的吃食很多。最寻常的是芝麻盐，微火炒熟，用一只粗重的石臼捣碎，加了