

壹 盛景

民俗盛宴人潮涌

每年腊月,被称为“江北最大农贸大集”的泊里大集格外红火。一到集日,四面八方的人们如潮水般涌来,即使三九寒天也抵挡不住大家刻在骨子里的赶年集热情。川流不息的西海岸快线更是打破了地域限制,让更多城里人也能迅捷地奔赴这场民俗盛会。有外地网友来到这里后惊呼:“赶集的人太多了!抖音上还有好多人说开车几百里来凑热闹,就连外国人都成群结队地来了。这个大集到底火成啥样呢?走进停车场就知道了——里面能凑齐山东所有城市的车牌!”

腊月里,泊里大集的商户比平日增加了数百个,密密麻麻的摊位整齐紧凑地排列着,琳琅满目的商品令人眼花缭乱。太阳爬上竿头时,大集的场地上早已人头攒动,鸣笛声、叫卖声、交谈声此起彼伏,一派人流涌动、交易繁忙的景象。

泊里大集最拥挤的地方当属海鲜区。这里位于大集的东南区域,呈南北走向,摊位纵向排列成三列,摊位上各种各样的海鲜一眼望不到边。

泊里靠海,本地的董家口渔港、贡口渔港离大集不到十公里,即使稍远的其他几个大型渔业码头,离这里也不过二三十公里。便捷的交通、丰富的海洋资源,使大海馈赠的上乘海鲜能够第一时间出现在大集上。临近春节,人们购置海鲜的需求量增加,因此带有大海味道的海鲜区比大集上的其他区域更加热闹。走进海鲜区,耳畔满是嘈杂的叫卖声、问询声,嗅到的都是熟悉的海腥气,琳琅满目的海产品如同一条纽带,把食客与大自然馈赠的食材紧密联系在一起。海鲜区内,人群川流不息,用“摩肩接踵”来形容一点也不为过。难怪有人走出这个区域后会感叹:“进了泊里大集的海鲜区,想到什么摊位买东西自己说了不算,得随着人潮涌动,涌动到哪里就在哪里买。”“逛一趟腊月里的泊里大集,你能深切体会到‘身不由己’这四个字的含义”。

泊里大集最火爆的区域,当属紧邻海鲜区的美食区了。晨曦初露时分,别的区域的人还稀稀拉拉时,美食区的几十个镡锅子摊位早已热气腾腾、人声鼎沸。大棚里的矮桌旁坐满了人,有低头不语、默默品味的老人;有围坐在一起、高谈阔论的新老朋友;还有一些慕名前来体验烟火气的城区市民和外地游客。日上三竿时,每个摊位前更是人群熙攘,烟火氤氲。沸煮着羊肉的大锅前围满了等待就餐的人们,腰系围裙的主厨刀片飞舞,将一块块堆在案板上的熟肉均匀地切成小片盛入碗中,随即飞速抓上一小把香菜,交给一旁的帮厨人,帮厨人麻利地把碗中的食材用滚烫的羊肉汤余烫几遍,交给已等待多时的食客。

此时,一旁的海鲜烩饼摊位也进入了最忙碌时分——一些专门来泊里大集品尝这一网红美食的老饕们早已从海鲜区选购了中意的海鲜,用不同颜色的塑料袋装好,在此有序排成一队,等待摊主上锅加工。一时间,一字排开的多个炒锅火力全开,火苗飞溅、美食翻滚、热浪升腾,叫号声、翻炒声、交谈声、询问声交织在

# 泊里海鲜烩饼: 烟火深处的人间至味

□文/周衍默 图/本报记者 丁霞

民以食为天。平凡的日子里,总有一些可口的饭菜,不仅慰藉我们的肠胃,给身体提供能量,还丰富了平淡的岁月,滋养了我们的灵魂。起源于清中期且一直演进发展至今的泊里海鲜烩饼,就是这样一道美食。



程家烩饼老板程焕娟为顾客制作海鲜烩饼。



包含海鲜烩饼等美食的老厨特色美食区总是顾客盈门。

起……尽管烟尘和蒸汽不时将视线遮挡,但无人顾及这些,似乎大家前来感受的就是这种喧嚣热闹的氛围,体验的就是这种大块吃肉、大碗喝酒的畅快感觉。

贰 烟火

鲜香醇厚引客来

泊里大集距今已有300多年历史。因具备优越的地理优势、便捷的交通条件、稠密的居住人口、丰富的物产资源等因素,使得大集自清中期以来一直都以贸易量巨大、赶集人数众多而远近闻名。泊里镇南望黄海、北靠藏马山,依山傍海,渔获颇丰。附近海域盛产的对虾、螃蟹、牡蛎、海螺、章鱼等海鲜品质上乘。每逢泊里大集日,渔民们就会把刚刚捕捞的新鲜海货送到大集。众多新鲜诱人的海珍让人口舌生津、垂涎三尺,性急的食客难免想在第一时间品尝一番,由此便诞生了海鲜烩饼这一美食。

在大集上现场制作海鲜烩饼的历史并不长。几年前,泊里大集美食区基本是以制作“镡锅子”(羊肉汤)

为主。因紧邻海鲜市场,有些前来吃镡锅子的食客看到摊主自己购置海鲜,经过简单烹饪后便可吃到一锅色香味俱佳、汤汁鲜美的大杂烩,感到非常羡慕,便与摊主商议,自己也到一旁的海鲜区采购食材,让摊主代为加工,现场吃到交融着新鲜海味的大锅面食。一来二去,这种做法便引起众人效仿,从最初的来料加工,到尝试运营,直至有些摊主把这种方式当作主营行当。于是,每家镡锅子摊位都设置了炒瓢炉灶,从先前的几家到十几家,直至全部摊主都经营起了这一美食,有的摊主甚至一下子连设六个炉灶……

说起海鲜烩饼的兴起,大集海鲜烩饼的传承人程焕娟感触最深。早年间,程焕娟跟父亲一起在大集上制作镡锅子;结婚后,她和丈夫继续经营这一行当。当程焕娟发现顾客有“在大集上品尝海鲜”的需求后,便开始探索现场制作海鲜烩饼。最早程焕娟仅用一个炉灶加工,后来增加到三个炉灶,发展至今,她同时经营两个大棚,每个大棚内设置六七个炉灶同时烹饪……在这里,不但能现场观

看洗刷、烹饪海鲜的全过程,还能欣赏到由一根根烟囱打造出的美食区独特风景。

“买来的活海鲜只需用最简单的方式烹饪就行。”谈起海鲜烩饼的制作,程焕娟滔滔不绝,“先将五花肉在花生油中煸炒,炒出猪油香味后,再放葱、姜、辣椒等爆香,倒入准备好的大桶水,然后根据海鲜易熟程度依次加入,再加入自家秘制的料汁,开大火加热至沸腾,再次开锅后加入烩饼,出锅前放入茼蒿或非菜等绿叶菜,就可以起锅上桌了。”因为能直接观看烹饪的全过程,初次前来品尝这一美食的人往往会站在灶前,眼看着炽热的炉火升起,爆锅时蹿出几尺高的火苗,见证着锅中的螃蟹、大虾变红,八爪鱼、笔管变白,蛤蜊、蛏子和扇贝慢慢张口……待到一大盆热气腾腾、鲜香四溢的海鲜烩饼端上桌时,人们顾不上斯文与矜持,迅速把那紫白红绿、香味扑鼻的食物夹起,塞入口中。瞬间,一种融合了大海的鲜美与陆地的醇厚的味道溢满口腔,让人大快朵颐、心满意足。

叁 至味

碗中味道有乾坤

海鲜烩饼最早起源于泊里街内。清中期,泊里城内商贾云集、市井繁荣,纵横交错的几条老街上各种店铺林立,是远近闻名的沿海重镇。早期的泊里城食铺众多,但多以面食为主。“卢家的饼,四大牙的面,南街的烧饼葱相伴,赵风九的甩面进客栈。”这一顺口溜印证了泊里人的餐桌主流。但因毗邻大海,泊里人的面食里不可避免地会出现海鲜的身影,如海沙子面、咸鱼饼子、蟹酱单饼等。

十几年前,从事水果生意的泊里人苗培志转行进入到餐饮这一行业。最初,他也以经营大众化的鲜肉烩饼为主。直至有一天,一个外地来的朋友,让苗培志把自己带来的海鲜放到烩饼里一起烹饪,等肉类和海味融为一体的烩饼端上桌后,众人纷纷表示这种烩饼特别美味。

从那以后,苗培志开始大胆尝试,往烩饼里添加不同的海鲜,并逐步摸索出最合理的食材配比。从最初的放蛤蜊、放鲜虾、放小蛸等提升烩饼的鲜度,到后来的放海参、放鲍鱼、放梭子蟹等提升烩饼的香醇,最终苗培志确立了以墨鱼为主、兼顾食客不同口味的牛羊肉烩饼。

“碗中有乾坤,碗中有温情。一碗海鲜烩饼,把碳水、脂肪、海味都收入其中,让美味叠加。除了能让顾客暖胃暖心,更能让游子寻味到舌尖上的乡愁。”接受媒体采访的次数多了,这位“老苗头烩饼”的创始人不经意间也道出了几句文雅的词语。

行走千万里,心系不过几碗烟火。如今,泊里的“老苗头烩饼”,成了很多食客的念想。每到吃饭时间,这家店铺总是顾客盈门,有的甚至站在一旁,耐心等待一批客人放下碗筷后再入座。靠着海鲜烩饼这一名号,“老苗头烩饼”成了泊里饮食界的“标兵”,吸引了很多餐饮店纷纷前来学习、取经。但食客们打卡多家同类型店铺后,依然觉得“老苗头烩饼”的味道最佳,因此店里总是回头客不断。或许这些用心打造而成的美味佳肴,除了味道之外,还浓缩着地域风味,蕴藏着民俗风情。

泊里海鲜烩饼是一道美食,更是当地饮食文化特色的一种象征。