

有故事的鱼

阿占



插图 阿占

半岛地区有一种汤腌臭鲅鱼,可谓腐鲜界的代表作。鲅鱼不求大个头儿,太大了腌不透,太小了容易碎,两三斤左右的恰到好处。洗净,晾干水分,按顺序一层层码入大缸。码放一层,撒一层细盐,以此类推。十多天过去了,盐沁入鱼体,也带走了大约四分之一的水分,接下来的日子,鲅鱼被挪到备好的老汤里,由此进入了一个秘境,一个梦幻国,一个炼丹炉。竹算子密封之,再用砖头和瓦片压实——都是自然之物,竹子、泥土、石头,淡然的竹青味,敦厚的泥土气,将在接下来的时间与老汤一起重新编辑鲅鱼的基因。

腌鱼者会说这是一缸缸祖传的老汤,日积月聚,铢积寸累,今年的将是明年发酵的“引子”,而去年的必然是接住了前年的。其鲜美醇厚来自卤水的配方,来自时间的压力,也来自秘制者祖祖辈辈所倾注的匠心。在静谧、幽闭、甚至暗黑的发酵过程中,每隔一两个月总要添加一次老汤,老汤始终漫过鲅鱼,就像浪涌漫过礁岛。对于腌鱼者来说,老汤是最要紧的,祖辈的呢喃、牵挂、祝福全在里面了。

就这样持续发酵一年半,正宗的汤腌鲅鱼方才制作完成。时间是个定数,不偏不倚,否则发酵不彻底,肉质不够细腻,鲜美度达不到。却也不可超时,超时会导致鱼肉太过结实,入口没能即化,口碑就打了折。

半岛地区的腌鱼者,都是颇有来头的,到他们这里,手艺至少已家传了四代。

首先,腌鱼者必有一个传奇的曾祖父。许多年前,渔船很小,如一枚树叶飘在汪洋里,出海全凭运气。有一年开春,海上大风骤起,曾祖父的船和另外两条船回不去了。幸运的是,他们碰上了死神的好心情,船没翻,人还在,只是漂到了何方,岸上的人和船上的人都不知道。半年后,借助着洋流,三条船又齐齐地出现在村口码头,船上之人像被晒干的鱼一样,黝黑得几乎透明起来。因为曾经挂在生命的绝处,再次踩到陆地上,他们百感交集,却已经流不出眼泪。

船上那些抹了盐的鱼,已经臭不可闻,曾祖父却不舍丢掉,非说是共度过生死劫难的,吃了才算敬重。没成想鱼肉入口即化,臭香无比,从那以后,曾祖父就开始炮制老汤鲅鱼了,逐渐风盛于四里八乡。

其次腌鱼者必有一个沉得住气的父亲。上世纪70年代以后,因为冷库的出现,这项传统手艺冷落下来,只有腌鱼者的父亲还在操持着。老汤像个传家宝,他父亲固执地以为,年份越久味道越鲜,“好时候”一定还会再来。等到腌鱼者接盘生意,“好时候”果真说来就来了——城里人已经吃烦了冰鲜,倦怠的味蕾正急需一些具有挑战性的新玩意儿唤醒,老汤鲅鱼重振江湖。

现在,汤腌作坊里,大缸排开阵仗,粗犷糙野。沿直径一米的缸口望一眼,卤水好像暗黑系殿堂,里面藏着祖辈的腌制秘诀,藏着几代人的生活智慧,也藏着时光的况味和命途的轮回。每年春鲅鱼过境,腌鱼者一大早便守在码头,第一拨渔船带回当流的鲅鱼,它们背披青蓝,体型似纺锤,白腹如丝绸肚兜,滑溜溜,光闪闪,若掰开粉嫩的鱼鳃,会让人想起北山的杏花正初初地开。

渔民把一箱箱鲅鱼抬上岸。腌鱼者把一箱箱鲅鱼装上车,这两个环节十分默契,连贯性极好。随后,鲅鱼被迅速送往作坊,大小合适的直接入缸入池,其余的都交给等待。等到出品,全身橙红色,表情娇嫩,俨然成了一条条有故事的鱼。

这种时候,腌鱼者会霸气地说,瞧瞧,老汤能把所有的人工添加剂打回原形。

讲文明 树新风 公益广告

崇德尚礼 文明有我



中共青岛市委宣传部

人生印记

父亲的“过年豆腐”

马志丁

村里开始准备过年食材的时候,什么鱼呀肉呀面呀油呀,一样不能少。当然,在鲁西南家乡,豆腐特别是叶子豆腐,也是过年必不可少的菜品。因为叶子豆腐可炒、可炸、可拌、可做汤、可干吃……食用方法数不胜数。我所说的叶子豆腐和现在超市里卖的豆腐皮、千页豆腐差不多,但家乡的叶子豆腐每一层都比超市里的千页豆腐厚一些,十分筋道。筋道的叶子豆腐可用称钩挂起而不烂开,撕一块放在嘴里,有一种吃瘦肉的感觉,喷香。而父亲做的叶子豆腐便是这样的,家里豆腐作坊没有挂招牌,十里八乡却知道这个出了名的“马家豆腐”。

父亲去世有十多年了,但每逢过年,我都会想起父亲做豆腐的点点滴滴。父亲做的叶子豆腐之所以称之为“过年豆腐”,是因为平时农活太多太忙,没时间去做,只有到了过年前后,父亲才会支起做豆腐的“炉灶”,起早贪黑挣个小钱儿。

做豆腐之前,父亲先将院子收拾干净,在东墙根支起双层磨盘,在磨盘上层搁上一根木棍,算是推磨用的把手了。在厨房里的案板上放上一个长方形的桐木制成的盒子,木盒子约有50厘米高,也就是制作叶子豆腐的模具。灶膛里支一起一口12“印”的大铁锅——农村人给铁锅定义尺寸称为“印”,一“印”大概是10—12厘米。铁锅上架一个大筛筐,网眼很细很密,可以过滤豆腐渣。

一切物件准备妥当后,父亲就开始泡黄豆了,黄豆是一粒一粒精心挑选的。父亲说10斤黄豆能出18斤叶子豆腐,不能多出不能少出。出多了,豆腐不筋道,容易散、烂;出少了,豆腐会发柴、涩,口感不好。黄豆需要用井水浸泡8小时以上,泡好后,将水沥出,一小勺一小勺舀在磨盘上中间的小孔处,就开始推磨了。

4点钟不到,父亲就架起只有5瓦的灯泡,弓着腰围着磨盘一圈一圈地转。磨碎的黄豆便从上下磨盘之间的缝隙里以白色沫子形状“吧嗒吧嗒”地滴在磨盘下的大盆里。推磨的父亲头上冒着“白气”,袅袅地缭绕着,伴着浅薄的雾气点亮黎明。待我们起床后,父亲已经推完1—2个豆腐了(父亲将10斤黄豆做出的豆腐称为1个)。父亲将大盆中的混合物搬进厨房,谨慎地倒进铁锅上的筛筐里,踩着木墩,用如泥抹子状的板子推压混合物。乳白色的汁液便从细腻的筛网中落进铁锅里。

豆浆压好后,开始烧火蒸煮。父亲

用火力很旺的玉米芯作为烧柴,拉起呼呼作响的风箱,红黄蓝的火舌舔舐着漆黑的锅底,映照着父亲铜红的脸庞,整个厨房便弥漫着年的味道。烧煮豆浆虽然需要硬火,但也必须得掌握好火候,烧火尤其到了锅快烧开的时候,父亲总会亲自上手“调理”火候。

豆浆开始微微翻滚,父亲立刻用水浇灭灶膛里的火星,用大勺将豆浆舀进瓮里。最关键的一步到了——点豆腐。俗语讲“一物降一物,卤水点豆腐”,记忆中,父亲用的材料不是卤水,而是用干净的草木灰和一种白色的块状物加水充分混合,调制成“秘制药剂”,待瓮里的豆浆温度降些,便将“药剂”倒进豆浆内,用擀面杖搅拌均匀,静等蛋白质凝聚成型。

半小时后,豆浆便呈现凝胶状,也就是我们常喝的豆腐脑。到制作叶子豆腐的最后一步了。父亲用大勺将豆腐脑舀进案板上准备好的长方形木盒子里,一层一层用大纱布隔开,每层舀上两勺半豆腐脑,一个木盒子大概可放10层。盒子盛满了,父亲就压上木板,木板上压上石板,石板上再均匀压上砖块,几十斤的重量。

15—20分钟后,蛋白质里的水分被挤出刚刚好的时候,蛋白质也就集结在一块了。纱布被一层层地揭掉,成型的“蛋白质页”被叠在一起,叶子豆腐就做成了。新“出炉”的叶子豆腐冒着热气,散着香味,动一下都会弹性十足地“跳动”着,不一会儿便会招来想吃叶子豆腐的邻居。一边“肆无忌惮”地品尝着,一边啧啧赞叹:“嗯,中!今天炸一些豆腐干!”

二哥负责售卖,将装豆腐的木盒子搬上自行车,挂上秤钩和装黄豆的袋子,便开始走村串巷地吆喝:“豆腐——腐——,换豆腐!换豆——腐——”邻村里,早早就传来了孩子们的鞭炮声,噼里啪啦地,伴着二哥的叫卖声,将时间推向年根儿。

