

作家频道

## 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运的轮回。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，若掰开粉嫩的鱼腮，会让人想起北山的杏花正初初地开。

渔工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。

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，在磨盘上层捆上一根木棍，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。俗话说“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时，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——，换豆腐！换豆——腐——”邻村里，早早传来孩子们的鞭炮声，噼里啪啦地，伴着二哥的叫卖声，将时间推向年根儿。



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