

往事如昨

寻味老板鱼干

孙光

腊月的风裹挟着一缕清冽的咸腥味，从鱼市大棚的入口处扑面而来。我裹了裹外套，随着熙熙攘攘的人群往棚里走。经过老熟人——鱼贩大老刘的摊位前，他提起一条笔直鲜亮的大鲅鱼，扯着沙哑的大嗓门冲我喊：“来一条，回去做熏鲅鱼。”我轻轻地摇摇头问：“有老板鱼干吗？”他一仰脸，摆出一副不屑的模样道：“大过年的，谁还吃那个！”

终于，我在一个专卖海产品干货的摊位前，寻到了心心念念的老板鱼干。摊位上，海米、扇贝丁与紫菜整齐地摆放着，呈现出金黄、乳白和深紫等诱人的色泽，萦绕着一种大海特有的鲜咸气息。唯有老板鱼干，那褐黄干瘪的表面带着风干后的褶皱，远望似一把大大的蒲扇，落寞地悬挂在摊主身后的绳索上。

老板鱼是烟台人的俗称，学名叫孔鳐，常见于我国渤海、黄海和东海海域。老板鱼的体型扁平宽大、薄厚不均，体盘呈斜方形。早年间，烟台的鱼类资源丰富，当地人又极讲究吃鱼，老板鱼是上不了大席的。但在我们村子里，过去的婚宴上有时会用到它，取“老板”的谐音“老伴”，寓意白头偕老。曾经有人调侃说，改革开放初期，老板鱼格外受到广东创业者们的喜爱，被认为是好兆头。后来，他们当中还真有很多人当上了老板。

我已有许多年没吃过老板鱼干了，但我的味蕾上还仿佛烙印着它醇厚、鲜香的味道，脑海里依然萦绕着40多年前与家人一起吃的那顿年夜饭的情景。

1983年春节前，我从工作的县城早早赶回烟台过年。那时，我家住在父亲单位——烟台打捞局的宿舍楼里。进了腊月门，父亲还照常上班，采购年货的任务就交给了我。母亲拿出购物证，一页页仔细翻看，再撕下对应年货的小票递给我。那年月，不光买粮、买菜要凭票，就连买块豆腐、称斤白糖都离不开这些花花绿绿的小票，而且还要去指定的粮店和菜店等。我家所在的芝罘岛当时还属于农村，定点菜店划在市里的慎礼街菜店。

上午，当我冒着寒风，骑行十余公里，从家赶到位于市

区西部的慎礼街菜店时，已是九点多了。菜店里人头攒动，排起了长长的队伍。我排在后面，眼巴巴地看着想买的冷冻刀鱼、鲅鱼卖光了，还有猪头、排骨等也很快被前面的人选购一空。排到我时，鱼货只剩下如锅盖大小的老板鱼干了，我只得无奈地买了一条。买猪肉时，人们都喜欢挑肥肉多的，回家可以提炼猪油，炒菜、拌饺子馅，香得很。我却特意选了一块别人不爱要的纯瘦肉——父亲患有严重的高血压，不能多吃肥肉和猪大油，这上好的瘦肉正好适合他。

回到家，母亲看着硬邦邦的老板鱼干，皱着眉头说：“用这个过年？我还真没有做过这种鱼。”“没事，我帮你！”平日里寡言的父亲笑眯眯地说，随后他拿着一本书翻找着。我凑近一看，是一本《烹饪教材》。父亲从部队转业后，在单位负责食堂等后勤工作，为此，他经常捧着餐饮类的书，学习各种菜品的烹饪知识。

父亲先找了一个大盆，将老板鱼干放进清水里泡着，每隔一段时间就换一次水。

大年三十的下午，一家人开始忙碌起来。包饺子是年夜饭的重头戏。母亲熟练地将白菜、猪肉切成小块。我从母亲手里接过沉甸甸的菜刀，开始剁菜剁肉。菜刀剁在菜板上发出“砰砰”的声响，与周边邻居家传来的剁菜声相汇合，不同节奏的声音此起彼伏，像一首专属除夕的交响曲，给这浓浓的年味里，又增添了几分热闹的气氛。

父亲也没闲着，他将已泡发好的老板鱼干进行了分切，把巴掌厚的部分切成长方形的块，盛在盘子里；剩下较薄的部分，则全放进锅里蒸。随后，父亲拿着菜谱，给母亲提示着做鱼的步骤：先将面粉加入鸡蛋和水，搅拌成糊状，再把切好的鱼块放入面糊中沾裹一下。锅中放油烧至六成热，将裹好面糊的鱼块，逐一放入锅中，炸至焦黄色后捞出控油。顿时，整个厨房内外都弥漫着一股诱人的鲜香。

这时，锅里蒸的老板鱼干也已熟透。取出放凉后，母亲用手顺着鱼肉的纹路将其撕成丝儿。她又把留好的白菜心切成纤细的菜丝，和鱼丝一同放入大碗里，再加入蒜泥、少许白糖、老醋、味精，用筷子搅拌均匀，一盘好吃、开胃的凉拌老板鱼干就做好了。

四

吃饭时，别人家都是喝酒助兴，我们家因父亲向来烟酒不沾，每人面前摆的是一碗冒热气的饺子汤。父亲拿起筷子，笑着打趣道：“人家是饺子就酒，越喝越有，咱家是饺子就菜，越嚼越香！”说完，夹起一块炸老板鱼干送进口中，慢慢咀嚼，连连点头：“嗯，好吃！”我也赶紧夹起一块，咬下的瞬间，“咔嚓”一声脆响，外皮酥脆，一股浓香即刻溢满口腔。内里的鱼肉虽不似鲜鱼般细嫩，却咸淡适中，肉质紧实有嚼劲，最妙的是纹理层次分明，每一层鱼肉间都隔着一排细细的鱼脆骨。原来，老板鱼属于软骨鱼纲，除中央的主骨外，其余均呈半透明的软骨。我细细品味着，鱼肉的鲜香与油润的醇美在舌尖交织，竟然品出了几分红烧五花肉的醇厚滋味。

饺子鲜、鱼肉香，满嘴都是浓郁的醇香，这时再尝一口凉拌老板鱼干。白菜心的清脆爽口，鱼肉的柔韧缠绵，夹杂其中的鱼脆骨嚼起来“咯吱”作响，仿佛在唇齿间奏响了一支优美的乐曲，让我心底涌起了一种无以言表的舒坦和满足。

五

如今，父亲故去四十余年，母亲也离世近十年了。我的儿子也长大成人，远离家乡去国外工作，算起来，竟已有十多年没回来过年了。前不久，儿子突然告诉我，今年想回来过年。我听了，心里瞬间被暖意填满。我立即着手采购年货，特意挑选了他从小爱吃的对虾、鲍鱼等当地海鲜。可不知怎的，把这些年货备齐后，我心里仍有些空落落的，忽然特别想吃当年的那种老板鱼干。如今的市面上，新鲜的老板鱼随处可见，鱼干早已被人们冷落。我开始四处寻觅，终于在鱼市上买到了老板鱼干。当我的手指触碰到粗粝、干硬的鱼干时，依然能感受到它散发着海风的干爽和阳光的温暖，一股咸中带鲜的熟悉味道悠然飘来。

提着鱼干往家走的路上，寒风变得格外柔和。我心中渐渐明白，我所寻觅和思念的根本不是老板鱼干的本身。它是父母忙碌的身影，是家人暖心的惦念，是亲人们团圆的幸福笑声，更是父母用爱酿就的最温暖绵长的年味儿。

儿时喜过年

王修遐

老辈人常说“过了腊八就是年”“吃了腊八饭，就把年事办”，这话一点不假。过了腊八，学生们放了假，大人们就开始琢磨着办年货了。我在家排行最小，性子也最急，总缠着妈妈要新衣服。妈妈每次都笑着哄我：“你好好学，成绩好了就给你买。”可从来没等考试结束，我和三个哥哥姐姐的新衣、新鞋、新帽子都已准备得妥妥帖帖的。

新衣新鞋刚拿回屋，我玩都玩不踏实。跟小伙伴们在门口踢毽子、跳皮筋，玩一会儿就往家跑，悄悄打开衣柜，把新衣新鞋都穿戴好，站在镜子前美滋滋地打量。左转转，右转转，再跺跺脚，感受着新布料的顺滑、新鞋子的合脚，心里甜得像抹了蜜。美够了，就小心翼翼地脱下来，把衣服叠得整整齐齐放回柜子，鞋子用抹布擦干净鞋底，轻轻放在衣服上面，生怕沾了灰。做完这一切，又跑出去跟小伙伴们接着玩。就这么穿了脱、脱了穿，天天乐此不疲，满心都是对除夕夜的期盼。

每逢过年，父亲都会杀两只大公鸡，买好几样鱼，还会买一套带猪头、猪蹄、猪尾的猪下货。清洗和焯煮这些东西，是扫完灰之后的第二件累活，大多是父亲牵头忙活。吃完早饭，父亲就开始忙活起来，先把大水缸抽满水，然后把鸡、鱼、猪下货都洗得干干净净，分门别类放好，就等下午下锅好了。

父亲先用剃刀把猪头从中间使劲砍开，反复冲洗干净，再和猪蹄、猪尾一起放进大锅里。母亲早就劈好了柴火，堆在灶膛前，点上火，拉开电鼓吹，灶膛里的火苗一下子就旺了起来，熊熊燃烧的火焰，就像我们这些孩子盼年的热切心情。

焯熟一整套猪下货，得花整整一下午时间。父亲把东西都放进锅里，我就跑到门口玩，但玩不一会儿就忍不住往家跑，扒着门框眼巴巴地盯着冒热气的锅盖。妈妈见了，笑眯眯地说：“先出去耍吧，熟

了我喊你。”我嘴硬：“我不玩，我给你们帮忙。”父亲听了，乐呵呵地打趣：“你呀，是等着帮忙吃吧。”我的小心思被戳破，不好意思地挠挠头笑了。

父亲每隔一会儿就会掀开锅盖看看，把先熟的下货用筷子夹出来，没熟的再盖上锅盖接着煮。随着锅里的蒸汽冒出来，肉香味儿一点点漫开，飘得满院子都是，勾得我直咽口水。灶膛里的柴火呼呼地烧着，通红的火苗调皮地舔着锅底，好像也想尝尝锅里的猪头肉似的。到了晚上吃饭时，母亲会从焯好的猪下货里每样切一点，给我们四个孩子解馋。夹一片软糯喷香的猪头肉，蘸点蒜泥放进嘴里，再就着一口饽饽，那香味儿，真是没法形容。不过这些猪下货大多是留着正月里招待客人的，除了给我们孩子解解馋，父母自己都舍不得多吃一口。

最让我兴奋的就是除夕夜了，夜里十二点一到，父母就喊我们起床。母亲点燃烛台上的大蜡烛，把烟酒糖茶、花生瓜子摆到桌上，再把热好的鸡鸭鱼肉、各种小菜端到炕上。哥哥拿着鞭炮跑到院子里，我和姐姐捂着耳朵，扒在门后看着。鞭炮点燃，“噼里啪啦”的响声震耳欲聋，红色的纸屑漫天飞舞，这是“开门红”，盼着来年顺顺利利。鞭炮声一停，我们一家六口就围坐在炕上，热热闹闹地吃起了年夜饭。窗外，此起彼伏的鞭炮声响彻夜空，绚丽的烟花在天上绽放；屋里，一家人说说笑笑，温馨又甜蜜，那种幸福感，是刻在骨头里的。

一点左右，拜年就开始了。全村的男女老少，都穿着崭新的衣服，成群结队地挨家挨户串门。每个人脸上都挂着笑容，带着满满的真诚，一声声“过年好”“恭喜发财”，裹着浓浓的乡音，藏着深厚的乡情。从凌晨一直到天亮，村里到处都是欢声笑语，整个村庄都沉浸在欢乐祥和的氛围里，那股热闹劲儿，一辈子都忘不了。

