

# 又闻咸鱼香

王德润

艳阳朗照的一个中午，应朋友之约，来到蓬莱当地一家特色咸鱼饼子店，刚到店门口，咸鱼和饼子的鲜香就袅袅飘到眼前，冲击着嗅觉与味觉，立刻勾起了我强烈的食欲，唤起缕缕情思，记忆的清泉水从心灵深处汨汨流出。

我自小生长在农村，四十年前，物品非常贫乏，农民一个10工分的整劳动日，每天工钱不过1元左右。不仅每天能对上白面馒头是奢望，连有下饭的菜肴都非常不容易，吃上咸鱼更是很难得。我当时住的村子尽管靠海边，但吃鱼要大队（现在的村委会）去公社（现在的乡镇）拉，好长时间才能来一回。

记得要来鱼时，每个生产小队挨家通知，大家拿来篓子、筐等用绳子穿起来在

大队排队。尽管如此，想吃鱼也不是每个家庭都能做到的。为能吃饱饭还省钱，很多家庭选择买回鲜鱼腌制一下，能多吃几顿。特别到了冬天，人们吃的主要是白菜，偶尔吃到或买上咸鱼算是改善生活了。记得有年冬天，天上飘着鹅毛大雪，我实在对每日的白菜吃不下去，拉着母亲的手，央求去村里供销社买咸鱼。母亲叹了口气，从小手绢里小心翼翼地拿出7角钱让我去买，我一溜小跑来到供销社。记得那时的咸鱼是3角5分钱一斤，我忙拿出还带着母亲体温的7角钱递给售货员，他从黄色草蒲包里拿出咸鱼，小心称好，我提着装咸鱼的小篮就往回跑。因为跑得太急，有几条咸鱼竟掉到路上，等我回头看见，正巧有一辆马车经过，咸鱼被压到车轮下。等车过后，我小心捡起咸鱼，用手轻轻拂去泥



沙，又张嘴吹吹，眼泪却止不住滚落下来……

回到家，母亲烩了一锅饼子，等饼子的甜味和咸鱼的香气缓缓飘出窗外，我终于吃上了一顿舒心好饭，那香甜芬芳的味道至今仍留在记忆深处……

和朋友吃完菜，一道可口的咸鱼饼子终于摆到桌上，深红色的咸鲈鱼，金灿灿

的饼子立刻使我馋涎不已。近四十年，弹指一挥间。现在，馒头、米饭、水饺等各种面食飞入了寻常百姓家，物质和精神生活都有了质的变化；咸鱼饼子却成了人们调节饮食结构的“稀有物”，它见证了历史发展的变迁，昭示了明天的灿烂美好。

不同时期的咸鱼饼子，两道别样的亮丽风景线。

## “打饭”飘香



李娜

眼下，正是鲜玉米大量上市时。鲜玉米比较传统的吃法是水煮，去掉须，留几片青绿的叶子，煮熟后连煮玉米的水都有一股清香的味道。莱山这边还有一种吃法叫“打饭”，就是用黄玉米的浆汁和菜豆熬成粥，吃起来别有一番风味。

做姑娘时，就喜欢妈妈做的这一口儿。每到立秋前后，家家户户的厨房都不约而同地飘着“打饭”的香味儿，妈妈也跟着忙活起来。她会起个大早儿，踩着露水去园里掰玉米。选玉米也有讲究，太嫩的渣多，要挑稍微老一点的，但又不能太老。妈妈会根据玉米须的新鲜程度来判断玉米的老嫩，我的眼光没有妈妈的老道，只能剥开外皮查看。玉米地旁就是菜豆架子，顺手摘一把，放到篮子里，也是修长的身材，翠绿的衣服。

回家后，我负责把菜豆切成末儿，妈妈则负责把剥去外衣的玉米打碎成浆汁。打碎玉米的工具莱山话叫“菜碾”（打丝器），不锈钢制成，带棱的圆眼儿，玉米顺着推下去，反复地上下推动，黄色的浆汁脱离了玉米棒儿，源源不断地流到盆里，一家三四口的量，五六穗玉米就足够了。

热锅放少许油，葱姜蒜爆锅，倒入菜豆，翻炒至三四成熟，加水，要加足够的水，否则容易糊锅。待水开时，放入玉米的浆汁，小火熬煮。这中间不能离人，以免溢锅。菜豆喜腥，加点虾米皮儿也挺对味儿。熬好的粥，金黄中透着点点碧绿，似金色的天空中嵌入点绿色的星星，甚为养眼。可根据个人的口味适当加点调料，喜甜的加点红糖，像我喜口味重的加点盐，吃起来却都是鲜香满口，用妈妈的话说“一鲜一跟头”。骄阳似火的天儿，喝一碗又当饭又当菜的“打饭”，胃里别提有多舒服。

我一直搞不明白，玉米为什么和菜豆搭配着吃，而不是和芸豆，问过妈妈，她也不知道原委，只说就这么祖祖辈辈传下来的。我试着让玉米和芸豆搭档了一次，不鲜，也不好喝。看来，纯朴的玉米只认质朴的菜豆，祖先的智慧不可小觑哦！

# 80年代的零食

沈欣

上个世纪80年代的乡村，那时孩子们吃的零食，数来数去就是那么几样。但每一样都伴随着那个物质贫乏的岁月，成了现在常常想念的老味道。

## 香喷喷的南瓜籽

过去到了春天，家家户户都在房前房后腌瓜种豆，其中最多的就是南瓜。南瓜生性泼辣，几乎不用悉心照顾，也能有个好收成。结了瓜嫩的时候，和着韭菜包饺子最是鲜美。到了老秋，南瓜成熟了表皮变成金黄色，母亲常常拿老南瓜和大黄米熬稀饭。南瓜籽舍不得丢，都收集起来，放在玉米叶上在窗台上晒干。

那时候在农村没有卖炒葵花籽的，自家种的也很少，再除了偶尔吃点炒花生和炒

豆子没有别的。母亲有了闲工夫，就在锅灶里添上一把麦秸草，或是炒花生的底火就可以炒南瓜籽了，因为南瓜籽需要的火候轻。炒的过程中，屋里香气飘荡。南瓜籽得勤翻炒，稍不小心就会糊了。炒好了的南瓜籽吃在嘴里唇齿生香。

## 别样滋味花生饼

过去花生米晒干了，都装在布袋子里储存起来。家庭主妇每到油坛子油不多了，就经常拿花生米到油坊里榨油。油坊榨油之前得把花生仁上锅里炒熟了，用磨推碎，压出来的花生渣就成了花生饼。所以不论哪个时节，家家户户的孩子都能吃到花生饼。

那个年代的花生饼是小油磨坊做的，因为制作花生油的工艺不一样，花生饼也分两

种，俗称炒胚的和蒸胚的，分咸味的和甜味的。想做咸味的花生饼，在推碎的花生渣里面，加上葱、香菜、姜、盐；甜味的加上糖精即可。论花生饼的味道和口感，蒸胚的远不如炒胚的花生饼那样喷香，因为花生饼硬，一块花生饼在嘴里咂巴着能啃老半天。

每次，都盼着母亲上油磨坊去榨油。特别是新下来的花生，榨油做成的花生饼，味道真是妙不可言。逢年过节的时候，母亲上油坊的次数也就多了，推着独轮车一进家里的院子，我和小弟就围了过去。母亲总是做甜味的花生饼，一是省钱，二是简单，孩子也爱吃。所以，我很少吃到咸味的花生饼。对咸味花生饼的印象，还是很深的。记忆中只是吃出葱的味道的来，香菜和姜放没放，就有些模棱两可了。

## 自家晒的地瓜干

到了闲暇时，没了蝇虫的干扰。母亲就烩一锅地瓜，熟了趁热扒去皮。用刀在手上把剥好的地瓜割成条或者片，放到铁筛子上，拿到平房上晒。晒到两三天，收了水分，我总爱拿着吃。此时的地瓜干，虽然没晒好，但又黏又软，比蜜还甜。地瓜干晒硬了不好吃，晒什么程度母亲心中有数。收起来放在瓷坛子里，用塑料纸蒙着扎上口。过几天，地瓜干长了白白的糖霜，就成了我们的零嘴了。

女人们农闲的时候凑在一起，在火炕上一边绣花，一边拉家常，吃着主人家晒的地瓜干。别人家晒的地瓜干都不如母亲晒的干净好吃。有些人家的地瓜干不是晒硬了，就是能吃出沙来咯牙，关键是她们也捂不出糖霜来。

# 冷食老模样



张永绪

现在又到了盛夏时节，市场上各种冷饮、冷食可谓品牌众多、琳琅满目，这使我想起了上世纪三四十年代烟台冷饮冷食的一些状况。

我今年87岁了，从小生长在奇山所城东门里一带，七八十年前，我只有七八岁，最早看到的冷食是小贩沿街叫卖的冰块。一个10岁左右的小男孩，胳膊上挎着柳条编织的篓子，里面装有几块

晶莹剔透的冰块，沿街叫卖：“卖开水冰啦，卖开水冰啦……”听到叫卖声，人们便攥着几枚零钱出来了。那时的硬币零钱是铜子，大一些的俗称大铜子，上面铸有相当二十文的字样；小一些的，则铸有十文的字样。看到有人来买，他便停下，从篓子里取出羊角锤和一个长约三寸的大铁钉，敲下几块来。买冰块通常是拿个碗过来盛着，冰块含在口中，冰凉彻骨，解暑又解渴，是那时妇孺们在

夏季里的极大享受。

在所城东城门洞里，有卖冰棍的，是土法制作的冰棍。一个木箱子，内壁是用铁皮裹起来的，以防止漏水，里面装着碎冰块。做冰棍用的模具，是铁皮做的细而长的小圆筒。小圆筒插在碎冰块里，注入甜水，再插一根小竹棍，以便拿着吃。待一段时间，小圆筒里的水便凝结成冰了，这土法制的原始冰棍就做成了。这时，商贩会把里面已经凝结成冰的小铁筒放进水桶里浸一下，让靠近铁皮的冰棍略微融化些，就很容易把冰棍拔出来了。

在街区比较繁华一些的地段街边上有制作冰渣的摊贩。制售人手握方形的冰块，把冰块在特制的刀刃上擦成冰渣，用瓷盘盛着，上面洒上带颜色的甜水，颇似现在的冰沙。有红色、黄色等，口味也不同，或酸或甜，又冰凉又好看又美味，实在是诱人。我自是在一边眼巴巴地看。那时候的我还是一个小孩，像歌曲《童年》里唱的那样：“口袋里没有半毛钱。”只能望之兴叹，真个是“盼望长大的童年”，想着长大了，能够工作挣钱用来消费了。

街边还有卖用土法制作的冰激凌，制作方法是用一个像现在的塑料水桶样子的大木桶，里面装上碎冰块。碎冰块中间是铁皮做的圆桶，圆桶里装进鸡蛋、牛奶、白糖调制混合成的液体，铁桶里装有一个可以用来搅拌液体的摇把。摇动搅拌器，桶里便不停地搅动，以防止液体凝冻成坚冰影响口感。当碎冰块的冷使得铁桶内的液体成半凝固状，就可以出售了。这可称得上是当时冷饮食品中的奢侈品了。

如今，一年到头都能买到各式各样的冷饮了，而我的肠胃已经不允许我恣意地品尝这些，只能看着我的孙辈、重孙辈的孩子们成天变着花样开心地吃各种雪糕、冰激凌，也有微微的欣慰及羡慕。便又回忆起童年里风清蝉鸣的夏季，那普通的白水冰块带来的丝丝凉意，隔着数十年的时光流逝，依然润着我的心底。

关于零钱“铜子”，有的地方叫“铜板”。比如《卖报歌》的歌词里有“七个铜板就买两份报”。听说除了20文、10文的铜子，还有比10文更小的，但我却没有见过。

## 征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台（含各县市区）本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台，对烟台的历史文化有独到见解，或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘，都欢迎提供新闻线索或投稿，来稿请注明作者姓名、地址、联系电话，稿件一经采用，稿费从优。

投稿热线：18653588630  
投稿邮箱：xingzouyantai@126.com

投稿地址：烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收  
邮编：264003