

饮饌琐记

那些佐餐的咸味儿

冷大川

“地瓜饼子，咸菜梗子”是我儿时、少年乃至青年时代一日三餐最常见的饭菜。当年在农村，除了逢年过节，平日里很少能吃上可口的饭菜，现在，这些能够帮助下饭的咸味儿，不仅能调节大鱼大肉带来的腻烦，还可增强食欲。

瓷缸、泥瓮里的咸菜疙瘩

“立冬萝卜，小雪菜。”在乡村，每到“立冬”时节，收萝卜、贝公是一件大事。收回来的萝卜，少量用来腌咸菜，更多的要储埋到地下，留作冬天当蔬菜；收获的贝公，则大多用来腌咸菜，条件好的家庭用瓷缸腌，条件差的用泥瓮腌。

腌咸菜时，先将缸里原有的咸菜整理一番，腾出地儿，再将准备好的萝卜、贝公洗净，一并装缸，加盐，加水，在最上层盖上萝卜缨、贝公缨或是雪里红。一个月的时间里，要将缸翻腾几次，以便消除缸内的“辣蒿”味儿。最宜先食用的是萝卜，待到春节过后，贝公的味道才纯净、宜口。

腌制的咸菜吃法很多，可切成细丝生吃，滴点酱油味道更佳。加点儿油、葱，放在地瓜、饼子、馒头锅里一起炖，也是农村人最爱的吃法。当然，还有将咸菜切细或剁碎，加点儿白面、打上鸡蛋摊油饼的，更值得咀嚼回味。

第二年清明节前后，如果腌制的咸菜没吃完，农村人还会将贝公、萝卜切成块或擦成丝，放在太阳下晒干，人们称之为红咸菜，口味也不错。

咸菜缸是当年农村人居家过日子不可或缺的生活用品，除了腌萝卜、贝公，平日还可将白菜、青梗菜、黄瓜、菜豆、辣椒等蔬菜随时放进缸里腌上半年或一夜，拿出来洗净生吃或蒸熟，既方便又美味。

记得小时候放学，回到家的第一件事，就是放下书包、登上锅台，去取放在门框上面筐子里的饼子，然后到咸菜缸里捞些咸菜，再出门玩。小伙伴们大多手里擎着饼子，拿着五花八门的咸菜，有的拿萝卜，有的拿贝公，有的拿青梗菜，有的拿小黄瓜……咸菜缸里可以腌制的菜，都可能出现在小伙伴的手中。

上中学后带饭菜，主食还是以玉米饼子为主，家常菜基本上都是蒸熟的咸菜丝。那时，学生们将咸菜丝盛在罐头瓶或茶缸里带到教室，是非常普遍的事儿。

瓷坛子里的芥菜、酱油菜

瓷缸、瓷坛都是窑烧制作的陶器。在乡间，高、大、敞口的称为缸，矮、小、带有修口的称为坛。单是坛子，造型就有好多种。

秋冬季节，将芥菜、芹菜洗净，切段，加盐，然后装到坛子里，放到院中背阴处，即使冰天雪地，带着冰碴，也可随吃随挖。当然，也有放在锅里蒸着吃的，只是要放点花生油、猪油，口感非常好。

酱油菜是乡村秋冬时节的常用菜。每年秋冬，农家都要淋酱油，淋过几遍后，原来浓褐色的酱油麸颜色浅淡，口味清淡。农家用这些酱水煮酱油咸菜。将洗净切好的萝卜、贝公块放到锅里，加上平日晒干的茄子、扁豆、菜豆等，还要放上浸泡好的黄豆、花生米，特别是要放上葱、姜、香菜、花椒、八角等调味。待煮熟后，盛出来凉透，再装进坛子中，放到院中阴凉处，随吃随挖。

可以说，芥菜、酱油菜是农家过去一冬天吃的最频繁的菜。

泥盆里的豆腐渣酱

腊月，乡里人都要泡豆做豆腐。支起闲置了一年的水磨，一户接一户，昼夜不间断。研磨下来的豆粕装在布袋里捺、挤出汁液，烧开，点上卤水，压制成豆腐。剩下的粉渣，可直接炒着吃，放进菜碎里镢小豆腐，包成渣角，更多的人家是用来做成豆腐渣酱。

将少量豆子放到锅里炒熟，上碾轧成细碎。将豆腐渣蒸熟，二者搅拌均匀，放入器具饧发。几天后，挑开看，有些发丝状的东西，就说明发酵成功。将其加盐搅拌，加上用花椒、大料（八角）、姜等调味品烧制的料汁，搅拌得稀稠适当，盛进大泥盆里，放到院中向阳的高处，以免落入灰尘等杂物。豆腐渣酱需要阳光晾晒，一段时间后，会由原来的浅绛色逐渐变成红褐色。

将豆腐渣酱盛在泥德禄碗（陶器制品中最原始、最粗糙、最便宜的用品）里，加点儿油、葱等配料，与地瓜、饼子，馒头一起蒸熟。

有的人家将豆腐渣酱拮或挖到玉米皮里，放在筛子上晾晒成干货，叫豆腐渣蛋，放到锅

里一蒸，油渍渍的，黑里透红，吃在嘴里口感好，有嚼头。这些晒干的豆腐渣蛋便于保存，可以一年到头食用。

干咸鱼 虾酱、鱼酱、蟹酱

“臭鱼烂虾，招远老家”，是我们儿时挂在嘴边的顺口溜，意在说招远离海远，吃不到刚出海的新鲜鱼虾；或是招远人经济条件差，舍不得吃新鲜的。但可以肯定地说，绝不是招远人天性喜欢那股腥臭味儿吧。

说实在的，我们儿时有过“鱼市”的说法，就是每年总可以吃那么一两次时令的鲜鱼。每到鲜鱼上市，农村都有给年迈老人送鱼的习俗：儿媳送公婆，女婿送岳丈。平日里最常吃的还是那些小干咸鱼及各种带着腥味儿的酱类。

小干咸鱼最多的是青鳞和白宓，也有辫子和黄花掺杂其中，量不是很多。青鳞鱼刺多，鳞片也多，蒸着吃不如白宓。最常见的吃法是上锅焗（焙）着吃，或放在锅灶下烧焙，这样鳞片和鱼刺都变得焦黄酥脆，鱼身上渗出黄油儿，散发着浓浓的鱼油香味儿。

在锅里蒸的小杂鱼吃完，碗里剩下了油水，人们就会搅拌上豆面或白面之类，放上葱花，加点儿白菜叶，再放进锅里蒸，人们称作“面和”，就是为了吃那点儿腥味儿。足见当时人们对腥头的珍惜。

虾、鱼、蟹几种酱，最宜口的是虾酱。无论哪种有腥味儿的酱类，大都是随着烀地瓜、饼子时捎带炖着。单独下锅炒着吃，打上鸡蛋，加上豆面或豆腐，加以爆炒，味道更佳。

鲅鱼、鲈鲛、刀鱼（带鱼）这几种大鱼类有时也会晒干，卖干货。因价格昂贵，不如那小杂鱼便宜，很少吃到。

那个年代，没有超市，没有反季菜，除了自家菜园，生产队也有菜园种植地，但都是应季菜。春夏蔬菜种类多，芸豆、扁豆、菜豆、茄子、辣椒、黄瓜、茭瓜、西红柿、油菜、青梗菜等，秋冬以白菜、萝卜、菠菜、芹菜为主。韭菜可食用时间最长，自立春一直可以吃到霜降。无论哪种蔬菜，生长期都是有限的，何况当年菜园地有限，不能种得齐全。淡季还是有的，没有菜吃是常有的事儿。而那些宜储藏的咸类却能弥补这些缺失，没有季节差异。或一种，或几种，调节人们口味儿。

乡村记忆

春赊小鸡秋算账

刘世俊

开春，天气转暖，是家家户户养小鸡小鸭小鹅的时候。村中时常有鸡贩子挑着竹筐，走街串巷地吆喝叫卖：“赊小鸡嘞——赊小鸭嘞——赊小鹅嘞——”抑扬顿挫的声音在村中回荡，大槐树的荫凉下挤满了抓小鸡赊账的家庭主妇。

老家有一个不成文的规矩，就是买小鸡小鸭小鹅时不用付现金，可以先赊账秋后算。春天庄稼人家家家户户饥荒缠身，资金不便，有困难可以赊，小贩到秋后再一家一家地上门收钱，缓解了许多人家的困难。虽然是赊账，但大家公平交易，彼此相互信任，不用签合同或协议，也不用出头担保人，完全建立在讲诚信的基础上。

农户买小鸡苗，大多都是赊销，有谁家买小鸡苗，就从筐内一群毛绒绒、黄澄澄、哆哆嗦嗦、叽叽喳喳的小鸡苗中挑选十几只，卖小鸡的人就直接用铅笔在账本记上，如“王大妈刘二婶门嫂小鸡苗十只”就可以了，先赊秋后算账。双方讲究多年形成的春买秋还的规矩，从没有听说哪家欠的小鸡账收不上来的情况，即使是这家买的小鸡苗全部都夭折了，秋后也是要正常还款的，没人耍赖。

上个世纪六七十年代，生产队大集体时代末期，父老乡亲过日子捉襟见肘，没有多少零钱可支配，养母鸡是个小银行，家家户户养几只会下蛋的鸡补贴家用，少数人家养几只鸭或鹅，日常生活攒下鸡蛋卖钱给孩子交学费，到村代销点买盐、煤油等日用必需品，春天赊账秋后算成为常见现象。

小鸡贩总在村妇的期盼中蹒跚进村，大街中心老槐树下就会陆续出现挑着担子或推着人力车卖小鸡苗的人员。妇女和小孩，纷纷涌到小贩的担子

前，小孩子主要是看热闹。小贩的竹篓或竹筐外面用棉布围着，打开棉布，毛茸茸的小鸡仔顿时活跃了起来，不停地叽叽喳喳，既好奇地望着竹篓口，又惶恐不安地拥挤在一起。

小鸡贩是外地人，大家相互也不认识，多数农村妇女没上过学也不会签名，绝大多数是以小贩的记账为准。小贩就从衣兜里掏出个小本本，记上赊账人的名字，妇人在自己的名字下面标上记号，一笔赊账的买卖就交易成功。

我老家伯母叫李风唤。外号叫瓢，村人叫她瓢同志。小鸡贩不会写瓢，画了一个圆圈加个把，很形象，惹众人哈哈大笑。小贩事后自觉愧对伯母，郑重承诺：明春白给我伯母李风唤两个小鸡苗。

春抓小鸡养，秋后天气逐渐转凉，地里的农活基本上忙完了，村民赊的鸡鸭鹅都已长大、公的母的也能区分确认了。母亲说，秋后该算账了，小贩也该上门了。

果然没几天，小贩就拿着记账本出现了，进村挨家挨户地收账。这时村妇及时把赊养的鸡或鸭、鹅唤到一起，同小贩一起验收数量对账结账，惯例是其中死掉的都算买家的。

小贩上门后听村民说多少数量，就直接结账。家家户户都讲诚信，赊账不瞎账，赊给了就认账，乡人讲的是脸面，瞎账了让村人瞧不起。不论到了哪家，村民也都会热情地招呼倒茶，即使手头一时没钱，也会到邻居家借钱先付赊账，一分不少地还清赊账的钱数，不会让小贩为了要账再辛苦跑一趟。从没有听说哪家欠的小鸡账收不上来的情况，即使是这家买的小鸡苗全部都夭折了，也要正常还款的，没人耍赖。