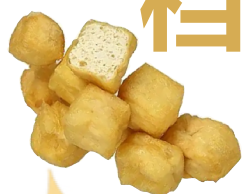


油豆腐煮鱼

好搭档



在我的味觉记忆里，油豆腐煮鱼当属第一。

把一道寻常菜谱的佳肴摆在心里的一个首要位置，不能不说我对这道美食有着深深的喜爱，内心的情感早已超越了滋味本身。 ■文/赵光

在老家周公塘，油豆腐煮鱼算得上一个村庄食单上的特色菜肴。

油豆腐出自继师傅之手。这个壮年丧妻、女儿早逝的汉子，没有被多舛命运打倒，硬是扛起生活的苦难，踏过跌宕的人生，活出了坚强的样子。他在打豆腐的过程中，将所有的苦楚与坚韧融入每一块豆腐里。泡豆、磨浆、摇浆、点卤，用精湛的手法制作出细腻嫩滑的豆腐。再经过油炸，变成金黄酥脆的油豆腐，也把苦日子炸出了香味。这油豆腐饱含着他生活的热爱与不屈的精神。继师傅跟油豆腐一样，外表朴素无华，内心却充满无穷力量。

鱼是大塘里放养的鲢鱼。每隔一两年，村里就要干塘一次。干塘就是捞鱼。首先是放水，扯开活塞，让水咕咚咕咚地泻流了几天。待水还只有半米来深时，捕捞队开始下网。下网人坐一只小船，从塘边缓缓放下一张硕大的长网，一直拉到塘中央。放完网则两头都往岸边同时收，这时渔网弯成了一道弧线，逐渐变为一个圈，这就是围网捕鱼。运气好，一网能拉起几百斤鱼。大塘水面大，要连下围网多次。下围网并不是一捞即获的。大塘继续放水，待水面见底，便下塘捞鱼了。

捞鱼的场面可谓热火朝天。捕捞队把自己的看家本领都使出来了，用虾捞扒、用撮网撮、用抛网打，还有的干脆赤手空拳直接开抓。大塘里一片鱼跳人欢的沸腾景象。很快，小小的渔船里便装满了活蹦乱跳、一身泥水的鱼儿。最有趣味的场景是，人和鱼在浅水泥塘区域上演你追我跑的精彩大剧。鱼在前面甩尾奔跑，人在后面撒腿追赶。齐膝深的泥脚，一踩下去，泥水飞溅。任前方水路如何阻碍，也挡不住抓鱼人的热情和干劲。深谙水性的鱼儿即使处在浅水，也能将游泳本领发挥到极致，身一摆尾一甩，立即变成一条飞鱼，箭一般就冲到了前面。抓鱼人哪肯善罢甘休，脚下的步子迈得更大更快了，泥一脚水一脚很快追到了鱼的前头，双手似钳，紧紧扣着鱼身，抓住了！有些鱼儿特别聪明，潜藏在深一点的泥水里不再动弹。抓鱼人弯下腰身，双手探进浑浊无比的泥水中开始摸鱼，只见他们围绕双腿的四周一顿盲摸，很快捧出了一条乖巧的大鲢鱼。估计那鱼还沉浸在梦境中，直到被丢进小船后，才清醒过来，不停地蹦跳着。

捕捞上来的鱼，村里会逐家逐户按人头分配。我家人口多，总能分上好几条鲢鱼。

有了鲢鱼这个主角，母亲便张罗着油豆腐煮鱼。剖鱼的工作落在父亲的头上。打鳞、开剖、除

杂、清洗，父亲蹲在摇井边，做得有条不紊，每一条鱼都处理得干干净净。待母亲买来油豆腐时，其中一条鲢鱼已被剁成了一个条块。

母亲的烹艺并不精巧，但做这道乡间美食却游刃有余。起锅烧油，将新鲜的鱼块稍作盐腌，再一下锅。煎鱼的火势不能太大，否则鱼块容易被烫去外皮，还会煎糊。小火慢煎至两面金黄，接着加入一两瓢挑回来的清甜井水，放姜片与食盐，盖锅盖大火猛煮。沸腾的汤汁里，鱼的蛋白质被快速乳化，并释放出来，汤色由清亮变成奶白。

油豆腐在汤汁煮沸时，倒入锅中。母亲说，油豆腐怕鱼汤，鱼汤一煮，就开始软化。下锅前油豆腐呈四方块，一盖茶工夫，便萎缩成一团了。在这个过程中，鲜美的鱼汤已渗入到油豆腐的孔隙中，油豆腐的清香又完美包裹鱼肉，二者在锅中彼此交融，如默契的搭档，相得益彰。食材似乎都有谦虚的良好品质，在炖、煎、炸、焖、蒸中，两两成全，琴瑟和鸣。

油豆腐煮鱼，时间决定它的成色和味道。煮少了时间有鱼腥气，汤汁不白；煮的时间长一点，腥味会不断挥发，使汤汁变得更加鲜美。

当炖煮差不多时，撒入蒜末、紫苏叶、葱花与味精，为其去腥增香添色调味。“出锅！”一道香气四溢的油豆腐煮鱼被母亲利索地盛入一只大瓷碗中。

一端上桌，我们立即开启“抢食”的模式，筷子夹起鱼或油豆腐直往碗里搬。“不要争抢，莫被滚烫烫到了。吃鱼要小心点，别让刺儿卡了喉咙。”母亲连连叮嘱。

母亲做的油豆腐煮鱼，鱼肉细嫩，豆腐饱浸汤汁，入口软烂，鲜而不腻，是一道老少皆宜的滋补佳肴。油豆腐含有丰富的植物蛋白和膳食纤维，而鲢鱼高蛋白、低脂肪，营养价值高，能增强人的智力。当年，母亲常说，多吃鱼人聪明，想来这还确有科学道理。

末了，我们还用鱼汤泡饭，鲜浓醇美的汤汁与米饭充分拌匀，每一粒米饭都吸足鲜汁，特别入味。满满一大碗汤泡饭，筷子几扒几扒就吃下了肚，连剩在碗中的残余汤汁也没有浪费。

这道不负时节、不负胃口的家乡美食，是岁月里的烟火，是烟火里的至味。从小到大的餐桌上，它在舌尖起舞，在味蕾绽放，更在心中生根。即使时光流转，也依然难忘，这是深入骨子里的味觉记忆。

味道一旦扎根，便成了心里再也挥之不去的乡愁了。

