

渔 渣

北海是个半岛。半岛北面紧挨着一个小岛，我们叫它外沙。外沙长长的没有半块石头，其实就是一个沙丘。沙丘上面居住着千数渔民，其中有一家子是我的亲戚。小时候，外沙是我的乐园，也是我们生活的一部分依托。

外沙这个美丽的小岛，一边港湾依傍，舟楫婷立；一边沙滩悠长，有绿树遮荫，青藤爬地。蛋家棚沿岸而排，鱼货悬壁，海香无处不飘逸，浓浓的海腥分分钟在滋养着这一方水土，它宁静优雅，富于生机，比起施耐庵笔下的梁山泊来，一点也不逊色。

不过，作为孩童，我并不懂得珍重它的美丽，只领教了它的实惠，觉得那地方非常好玩，假日或课余，总往那里跑。

蛋家棚底，木柱林立，是捉迷藏的好去处。滩头上，更是财富的藏龙卧虎之地。每来一次，总邀三五小兄弟，沿着又阔又长的沙滩一路遛达，小眼碌碌，不抓鱼，不逮蟹，专盯住一些黑不溜秋的家伙，长的是洋钉，方的是铁块，用小石头敲掉锈层，便成了上好的猎物，送到废品站，一角几分钱算到手了，有了钱便去看电影，《地道战》或《地雷战》一般看八次，这得跑好多次外沙。

跑累了，就在亲戚家吃饭。亲戚是舅父和舅母。舅父做深海，常月不在家，很难碰得见面，不过，鱼货总是常盛不衰。那时驶风帆，冷冻事业也不怎么发达，抓到鱼一般是腌咸，大的就加工晒干，所以各位渔民分到家里的也就是这两种鱼货。那时的鱼货不像现在的这么值钱，渔民同农民一样的并不富裕，花不起钱买肉或别的很多蔬菜，只能餐餐都是鱼。而这对于一个城里孩子来说，已具有足够的诱惑力。城里人也吃咸鱼，但所吃的咸鱼比不上渔民家自己用的咸鱼好吃，一是特别新水，腌制时间不长，二是腌制方法特别，吃起来芳香扑鼻，不成不涩。每次，总被舅母提醒，别贪吃，当心腌坏了心头。其实，咸鱼总归是咸鱼，吃上瘾了，总还是得找白开水的。

碰到舅父船归，则更加可以大饱口福。除了能吃上餐把新鲜鱼，还能带些回家连续吃几天准新鲜鱼，那就是鱼渣。鱼渣是鱼的碎段碎片，鱼渣从何而来呢？

大凡了解渔民生活的人都知道，船一出海，一月半月不归航一次，每次开航，总要买上一批菜蔬，菜蔬放不久，几天就吃光，鱼就成了主菜。渔民吃鱼不像城市人那么斯文，每餐都是大盆大钵，哪条大条吃那条，吃不完咕咚一声倒下海，渔民不习惯吃隔餐鱼。舅父见倒得多了，怪可惜的，想想在岸上的亲人是连这个也吃不上的，便将剩鱼加点盐复锅，餐餐积累，便有很多，船一靠岸，每人分一大把带回家，家属吃不过来，再分点给亲戚邻里，这样，鱼渣就成了那个年代的一种融通情感的特殊食物。

每逢有鱼渣拿回家，兄弟几个便畅开食欲。平时，一条咸鱼切成几段，小食客们是要平分的，只有到了有鱼渣的时候，才进入了共产主义，各取所需，不吃到打饱嗝绝不罢休。

鱼渣改善了我们的生活。

如今，随着海上冷冻事业的发展和人民生活水平的提高，我再也见不到鱼渣了，而鱼渣的滋味却一直留芳心中，它使我不忘记一段走过的岁月，过来总是那么的不容易。

咸海流