

饮饌琐记

熏出烟台味

蔡华先

烟台依山傍海，盛产海鲜，因此，烟台人特别爱吃鱼，也特别擅长烹制海鲜，自古就有“无鱼不成席”的说法。

烟台人不仅爱吃鱼、会吃鱼，吃鱼的讲究也特别多。四时八节，烟台人总是要精挑细选，把鱼吃出不一样的滋味来。鱼，谐音余，寓意“年年有余”，尤其是春节的餐桌上，年味的塑造往往少不了鱼。

福山是中国的鲁菜之乡，烟台是中国的鲁菜之都，生于兹长于兹的烟台人，都有着不一般的厨艺，煎炒烹炸，样样拿手。作为春节餐桌上的主角，烟台人更能把鱼吃出各种花样。不同花样的鱼类食品，无不展示着烟台人非凡的厨艺，也烘托出浓浓的年味。

先说鲅鱼。鲅鱼肉多刺少，肉质厚实，细嫩而富有弹性，味道鲜美，其尾部滋味尤佳，因此民间有“加吉头鲅鱼尾”之说。关于鲅鱼，烟台民间有句俗话，叫作“谷雨到，鲅鱼跳，丈人笑”。每年谷雨前后春鲅鱼上市的时候，烟台的女婿们都会送上几条鲜活的鲅鱼给岳父岳母，是为鲅鱼礼，以此表达晚辈对长辈的感恩和孝心。

烟台人如此爱吃鲅鱼，鲅鱼的吃法自然花样繁多，剥成鱼馅可以包饺子、煮鱼丸；可以焖着吃，也可以晒成鱼干吃。春节，烟台人更能把鲅鱼吃出浓浓的年味来。

每年过年，母亲都让我买几条大鲅鱼，母亲很喜欢做糖醋鱼条或者炸鱼条，尤其是糖醋鱼条，甜醇中带有丝丝的酸味，开胃又可口。

除了用鲅鱼做鱼条，母亲还喜欢制作五香熏鲅鱼。

熏鱼是一种很有胶东特色的食物。过去没有更多保鲜手段的时候，为了过年的时候方便招待客人，人们都是将鱼提前熏好，既耐储存，又方便客人来了可以很快上桌。熏鱼一诞生，便以它不同寻常的口感征服了人们的味蕾，经久流传，成为烟台人春节的必备食品。可以毫不夸张地说，要想体验烟台人的年味，熏鲅鱼是少不了的。

南方有熏腊肉，在制作的过程中，腌制好的猪肉要接受烟火的熏烤。熏鲅鱼，从字面意义上看，外行人可能以为它也是用烟熏的方法制作的，其实，烟台的熏鲅鱼根本不是烟熏出来的，是经过腌制再炸制而成，吃起来带一点熏肉的香味，所以称之为熏鲅鱼。

每年腊月二十六，母亲基本上都要用一上午的时间来熏鱼、炸鱼。我则给母亲打打下手。看的次数多了，大体流程差不多都记住了，也特别想自己尝试一下，学着做五香熏鲅鱼。

到鱼市里选购两条大鲅鱼，去

头去尾，只取肉质肥厚、鱼刺少的中间部分，切成大约一厘米厚的片。到超市买熏鲅鱼的调料，早晨把切好的鱼块放进调好的调料里进行腌制。晚上，把油倒进锅里烧热之后，把已经腌制一天的鲅鱼块放进油锅里油炸，等鱼块炸到色泽金黄的时候捞出。鱼炸完之后，还需要调制酱料，用老抽上色，白糖、白酒去腥，五香粉提味，再根据个人的口味喜好添加一些其他佐料。酱料烧开之后，加入炸好的鱼块，煮上几分钟，让鱼块充分入味，然后捞出放到盘子里，一盘熏鲅鱼就大功告成了。趁热尝一尝，肉质外酥里嫩，酱香十足，口感还不错。

只从品相上看，我熏的鲅鱼，鱼块有不少破碎的，而且颜色也偏黑，与母亲做的熏鲅鱼有很大差距。趁着回家的时候，我把自己做的熏鲅鱼拿了点给母亲品尝，让母亲指点。母亲告诉我一个切鱼块的诀窍：做熏鲅鱼的时候，最好把鱼冷冻一下，切鱼块的时候，要让鲅鱼处于半解冻状态，这样子方便切片，肉不容易散。

有了自己亲手做熏鲅鱼的体验，再给母亲打下手的时候，我就不仅仅只动手不动脑了，而是仔细观察母亲的一招一式。过了些日子，我又尝试着自己做了一次熏鲅鱼，果然品相和味道好了很多。这让我体会到：万事都遵循一个道理：看起来容易做起来难。凡事不动手不亲自体验，永远掌握不了真本事。

熏鲅鱼，体现的是地地道道的烟台味。过年的时候，烟台人怎么能让年味少了烟台味呢？

熏鲅鱼，让人时时惦念家的味道。烟台人做熏鲅鱼，百家百味，有人做的偏酸甜，有人做的偏咸香，有人做的肉质紧实，有人做的肉质松软。有一次，我和朋友聊起如何熏鲅鱼，他说，做熏鲅鱼时，有两种基本方法，一种方法是先炸再调味，另一种方法是先调味再炸。不管用哪种方法制作熏鲅鱼，不管口味有多大差别，熏鲅鱼都是烟台人家极为家常、很受欢迎的一道菜肴，也是男同胞喜爱的经典下酒菜，是孩子喝粥时的最佳搭档，逢年过节更是一道不可缺少的、宴请宾客的佳肴。大年三十家人团圆来上一盘，更寓意着年年有余。

其实，不仅鲅鱼可以用来熏，小黄花鱼、带鱼都可以用来制作熏鱼。小黄花鱼的体型小，肉质细嫩，连鱼刺都很细，经过熏制的小黄花鱼，更容易入味，连刺都会变得酥脆。带鱼又叫刀鱼，切段熏制后，香酥可口，肉质更加紧实，而且也非常容易剔除鱼刺。

满城尽飘熏鱼香，年味尽在忙碌中。年年有鱼年年余，烟台味的烟台年，有了熏鱼，烟台味便足够醇厚。

汤腌鱼

崔启昌

“玉米饼子咸鲅鱼，人人吃了都佩服”。就着咸鲜的汤腌鱼，吃一顿金黄酥软的玉米饼子，对胶东人而言，是没齿难忘的美味。

咸鱼，古已有之，既咸又臭，却依然是世代烟台人喜爱的美食佳肴。咸鱼的前世并不是什么美食，它只是穷人们能够借以下饭的一种食物。有钱人喜食鲜品，对咸鱼“顶风十里可闻”的咸臭味均不恭维。三国时的曹操就犹爱鲜鱼，清代严可均在《全三国文》中辑录了曹操的私人食谱——《四时食制》，其仅存的十四条笔记中，无一例外都是有关鱼的记载。三国时期好吃鱼的人不在少数，刘备十分推崇的徐州名士陈登，是嗜鱼“狂魔”，竟因为一口鱼肴染病，不治而亡。爱吃鱼脍的北宋文豪苏轼，对吃鲜鱼也是一往情深，因特别贪吃患上了红眼病，有人劝其远离鱼脍，他无法割舍鱼的诱惑，为难道：“如果不吃脍，就对不起嘴巴；若是继续吃脍，又对不起眼睛。嘴巴和眼睛都长在自己身上，哪能厚此薄彼呢？”频繁纠结，他终究还是输给了馋嘴。这些趣谈，体现了古人对于鱼肴的钟爱。苦于其时没有很好的保鲜技术，达官贵人及有钱人多是“食其时鲜”，日子窘迫者想“食鲜”比较难，大多时候，只能靠咸鱼或腐败的糙品渔获解馋。

胶东人家靠海而居，千帆竞发、耕海捕鱼，各色渔获丰盈。烹制鲜鱼就饭下酒、宴宾待客，鱼肴的好味道能香透城厢乡村。二十世纪六七十年代甚至更早时候，由于没有保鲜技术，胶东少有鲜鱼供应，大多时候人们都是吃咸漉漉的腌鱼。耕海的胶东渔人起网后，都会把事先准备好的盐粒一层一层倒进搁鱼的船舱里，在劈波斩浪、撒网起网的往复劳作中，让白花花盐粒卤掉鲜鱼的水分，再让威力够猛的咸卤逼进鱼体，用这样的方法延长渔获的保存期限。这样的无奈之举，让捕获的鲜鱼从“新鲜”进化到了“腐鲜”，不仅身价转高，还让胶东人增添了一道久吃不厌的美食——咸鱼。

胶东人对咸鲜臭香、四味皆俱的“腐鲜”鱼格外青睐，咸鱼烹制的菜品从炕头桌面，硬生生地端上了高规格的宴席。斗转星移，人们饮食习惯的形成及烹饪水平的提升，演绎出了咸鱼颇为光鲜亮丽的“今生”。

胶东人制作咸鱼，优选鲅鱼。鲅鱼也称马鲛鱼，肉多刺少利用率高，鲜食、咸食都是胶东人餐桌上的上品海产佳肴。每年春秋两季，胶东沿海各地鲅鱼丰盈，除了日常鲜食，精心腌制一些“咸货”已成习俗。

干腌，是胶东人家延续的古法。将鲅鱼腹部剖开，除净内脏及血渍，擦干体表多余的水分后均匀涂盐，边涂边搓，直至盐水一点一点渗进到整

个鱼体。之后，将身披“盐甲”的“咸鱼”码进缸里或摊放在苇箔上，在时间的催撵中，等待鲅鱼由“新鲜”进化至“腐鲜”或“咸干”。

汤腌咸鱼，其技法是胶东人在古法传承中的创新。曾经，胶东渔人出海捕鱼，富余的渔获常用高浓度盐水浸泡，或用盐粒堆腌后保存，日久渔获发酵，鱼骨酥散，鱼肉泛红变糜。谁知，不舍得丢掉的“坏鱼”油煎后出奇得香，香中融鲜、鲜中含咸，咸里还泛着缕缕臭味儿，就是这样一种味道怪怪的“坏鱼”，让靠海吃海的胶东人一直爱不释“口”。

而今，胶东人创新着前人鼓捣咸鱼的方法，在“汤腌”技法上孜孜以求。秋尾，鲅鱼丰产，每条一公斤多的鲜鲅鱼入缸初腌，盐卤脱去三成水分后，再捞出放进盛有“老汤”的瓷缸中，压实竹篾子浸腌。老汤咸且稠，融了足够多的鱼油，是促使“新鲜”鲅鱼向“腐鲜”鲅鱼转化的“催化剂”。

历经一年又三个月的汤腌历练，盐卤浸透鱼体，原本新鲜且富弹性的鱼肉渐渐演化为通体软糜、肉骨分离、微微泛红的发酵鱼肉，虽然外观与鲜品并无二致，但是，无论清蒸、锅炖、油煎，还是烧烤、炒制、火煨，成肴上桌的汤腌鲅鱼已不再只有单一的鲜味，摇身变得咸、鲜、香、臭四味皆俱了。

胶东人食用汤腌鱼，顶格的配食是粗粮玉米饼子。金黄黄的玉米饼子入口既软又酥，就一口清蒸或油煎的汤腌鱼，间或再抿上一口辣酒，多道滋味叠加，极易让食者悠悠起来，不等搁箸，随之哼两嗓子跑调的茂腔小调，那是常事。

汤腌鲅鱼锅，是胶东人待客的家常菜。将汤腌鲅鱼切小段，适当水浸去除些许盐卤，与其它新鲜小海鱼一道置于平底浅锅内，撒葱碎儿、姜丝儿、花椒粒儿跟小米辣入锅，淋足花生油后点火慢炖。锅热时，沿锅沿儿贴上圆且小巧的玉米饼子，贴细长的白面锅贴亦可。玉米饼子或者白面锅贴半截贴在锅沿儿，半截浸在锅内。等到熟透出锅时，贴在锅沿上的半截玉米饼子或者白面锅贴底面均生成色泽褐红的香脆嘎渣，而浸在锅中的半截则吸足了汤。鲅鱼和小海鱼们由生变熟时释放出的汤汤水水，一酥一硬、一软一糯，口口都还充盈着汤腌鲅鱼的咸鲜香臭味儿，这同出一锅的一饭一看，其诱人之力是很难抵挡得了的。

汤腌鱼咸鲜无比、香臭无比，胶东人喜食这口的历史可谓久远。时下，日子过得惬意，人们依然对它钟爱有加。我想，如今，胶东人吃的虽是汤腌鱼，品尝咂摸的恐怕不单单只是汤腌鱼本身的味道了。