

胶东风物

但爱鲈鱼美

李心亮

海鲈鱼的样子很威武霸气，在海鱼中属于长得比较好看的那种，既不像鲑鱼那么软弱，也不像嘎鱼那么呆蠢，更不是青鱼鲫鱼那些小孩样。它像极了身长体大、快意恩仇、涉世未深的愣头青大小伙子。如果把它比作梁山上的好汉，我觉得它就像刚出道时，与宋江初次相识的行者武松。

此鲈鱼非彼鲈鱼

“江上往来人，但爱鲈鱼美。君看一叶舟，出没风波里。”范仲淹这首《江上渔者》，说的是长江淡水鲈鱼。鲈鱼虽美，却离不开打渔人的艰辛。每每读到这首诗，总让人想起那烟波浩渺的长江，想起那一叶小船在风浪中颠簸起伏，想起冒险捕鱼以求养家糊口的渔人的辛苦。范仲淹创作这首诗时，正值北宋仁宗年间。那时长江鲈鱼已是达官显贵追捧的珍馐，价格不菲。诗中“但爱鲈鱼美”一句，既是对鲈鱼美味的赞叹，也是对贫富差距巨大的北宋王朝的隐晦批评。

长江鲈鱼，又称四鳃鲈，是长江流域特有的珍稀鱼类。它体态修长、鳞片细密、肉质细嫩、味道绝美，古人称其“肉如凝脂，味胜河豚”。这种鲈鱼最特别之处在于其鳃盖后方有一道橙红色的斑纹，形似另外一片鳃，故得名四鳃鲈。它栖息于长江口咸淡水交汇处，以小鱼小虾为食，每年秋冬季节最为肥美。犹记得当年我在上海工作那几年，每到秋风落叶时节，总能在菜市场上见到它们的身影，问问卖鱼的大叔，他总会说：“依知道不啦，现在野生的四鳃鲈好贵的，这些都是养殖的品种，也蛮好吃的啦。”就算这养殖的四鳃鲈，也得大几十元一斤，对于工薪阶层的我们，只能偶尔打打牙祭。

范仲淹笔下的鲈鱼，与今天我们常说的海鲈鱼并非同一种类。海鲈鱼主要分布于渤海、黄海等海域，与长江鲈鱼虽同属鲈形目，却是不同的属种。明代江苏太仓人王世贞（1526-1590），明世宗嘉靖二十六年（1547）进士，官至南京刑部尚书，以诗文名于世，曾与李攀龙共主文坛三十余年。他有诗赞云：“渤海鲈鱼肥，秋风起时美。”说的就是产自渤海的海鲈鱼。清代大才子、诗人袁枚在《随园食单》中也曾写道：“海鲈鱼，肉细而嫩，味鲜而美，胜于江鲈。”可见古人早已认识到这两种鲈鱼的差异，并且给了海鲈鱼不低于长江鲈鱼的极高评价。有人说，渤海沿岸，海鲈鱼品质最好的地方莫过于烟台，烟台海鲈鱼品质最好的地方，莫过于蓬莱、长岛。原因是：蓬莱长岛之间有渤海海峡，水流急，鲈鱼要想捕到食物，要加大运动量。海水温差大，宜于鲈鱼皮下脂肪的积累，鱼肉甘甜香美，饵料丰富，非常适宜鲈鱼生长繁衍。

一鱼数吃海鲈宴

渤海鲈鱼，口大而宽，眼黑而亮，体型大，分为白鲈和黑鲈两种，都是体型粗而长，鳞片十分粗糙，身长能长到一米左右，最大能长到一米半，体重可达十五到二十公斤。海鲈鱼下颌长于上颌，鱼嘴较尖。白鲈背部呈青灰色，腹部较白，体侧有不规则黑色斑点；黑鲈颜色较黑，整体颜色深黑灰色，黑色斑点不明显。

蓬莱、长岛出产的鲈鱼大多是白鲈鱼，因为这种鱼非常耐寒，寒冬腊月也时有捕获，所以蓬莱人也叫这种鱼为“鲈寒子”。这种鱼性情凶猛，以小鱼、虾类为食，是典型的肉食性鱼类。每年春季，渤海鲈鱼会从深海向近岸洄游产卵，秋冬又返回深海，这种洄游习性使其肉质格外鲜美。

在蓬莱，渔民们捕捞鲈鱼的方法最常见的是绳钓，即在一条数百米长的绳上系数百个鱼钩，挂上鱼饵，用小木筏放入海中静候鲈鱼上钩。海鲈鱼特别贪吃，在碰到鱼群的情况下，极少有空钩的，钓上来都是一嘟噜一串，真是喜煞个人。在几十年前，也有使用围网的，这种方法需要多人协作，将鱼群围住后一网打尽。现在人工很贵，一个普通的渔家雇工月工资都是在一万几千元，所劳非所酬，主家没有利润，所以多少年也没有看到下大围网的盛况了。立冬小雪以后，我们村西庄的小码头上，礁石滩上，一排排都是冒着风雪严寒甩钩钓鱼的“鱼痴子”们，他们往往一钓就是一天一夜。鲈鱼劲大，咬钩时，那种人鱼互搏的感觉让人如痴如醉，他们往往追求的并非钓的战果，而是钓的过程，这种纯爷们的享受。

说到蓬莱鲈鱼的烹饪，最经典的当属清蒸鲈鱼，只需简单的葱姜，就能将鲈鱼的鲜美发挥到极致。清代美食家李渔曾说：“鲈鱼之美，全在一蒸。”确实，上好的蓬莱鲈鱼，蒸熟后肉质细嫩，汤汁清甜，夹上一筷子，令人回味无穷。此外，红烧鲈鱼、糖醋鲈鱼、鲈鱼汤等做法也各具特色。在蓬莱，最为著名的当属“鲈鱼数吃”宴：鱼头炖豆腐，鱼身清蒸，鱼尾红烧，菊花鲈鱼球，三丝鲈鱼卷，糟溜鲈鱼片，香辣鲈鱼皮等等，将一条数公斤大鲈鱼的美味发挥得淋漓尽致。蓬莱好几位国家特级厨师都擅长“全鲈宴”，且各有各的绝活，所擅长的菜品也绝不雷同。

蓬莱素有“海鲜之乡”的美誉。这里地处渤海湾，水质清澈，饵料丰富，出产的鲈鱼格外肥美。每年秋季，慕名而来的食客络绎不绝，只为品尝最地道的蓬莱鲈鱼。当地渔民常说：“蓬莱鲈鱼甲天下”，这话虽有些夸张，却也道出了蓬莱鲈鱼的独特魅力。

从范仲淹笔下的长江鲈鱼，到今日享誉四方的渤海鲈鱼，鲈鱼之美，不仅在于其鲜美，更在于它承载

的文化与地域特色。一条鲈鱼，串起了江河湖海的故事，连接着古今食客的情怀。正如苏轼所言：“鲈鱼堪脍，季鹰归未？”这鲈鱼的美味，早已超越了单纯的饮食之乐，成了中国人心中一份难以割舍的文化情结。

一条鲈鱼做大媒

听姥姥说，父亲和母亲的媒人是一条“三斤十四两”（约合二公斤）的大鲈鱼。

姥姥家和奶奶家是前后街，姥姥和奶奶的娘家又是同一个村，互相知根知底。我父亲是家里的老小，母亲是家里最小的闺女。那一年，父亲二十三，母亲十九岁，伙伴们都觉得他俩挺般配，就想给他俩往一起撮合。父亲腼腆，脸皮薄，心里有这个意思，嘴上却不好意思说，更不用说了主动去追了。两个人在街巷里见了面，往往是父亲先低了头，红了脸。

我们村在海边。村北头，离大海最近的住户不足五十米，就算是住在村子最南头的人家，离海也就二三百米。冬天，父亲有早起去海边溜达的习惯。那是个还没出九的正月底，刮了两三天大西北风。天刚蒙蒙亮，父亲就去了海边。海草和冰凌里缠着一条大鲈鱼，父亲提起鲈鱼往家走，路过姥姥家门口，停下了脚步，思量再三，鼓足勇气，敲开了姥姥家的街门。天还没大亮呢！姥姥打开街门一看，父亲提着条大鱼站在门外，对姥姥说：“婶子，鱼！”还没等姥姥回话，他扭头走了。姥姥隐隐约约知道点父亲相中母亲这档子事，提鱼进家，就告诉了母亲。母亲的脸刷地红到了耳朵根。

大姨二姨都嫁得远，姥姥早想把小闺女留在身边。天大亮了，街上响起了卖豆腐的梆子声，姥姥挖了一斤黄豆，换了两斤半卤水嫩豆腐。把这两条大鲈鱼上秤一称，三斤十四两（姥姥家是十六两的秤）。姥姥把这条大鲈鱼刮鳞洗净，一切两开，加上豆腐，炖了半锅。炖好了，叫我母亲把鱼头那一半送到了我奶奶家。

下晌，奶奶和姥姥在大队的饲养院倒粪。奶奶问姥姥：“泰婶子（我姥爷小名叫泰），跟哪儿弄来的那么大的个鲜鲈鱼？”姥姥拄着二齿钩子，笑着说：“早上我一开街门，‘扑通’从天上掉下来的呗！”

转眼到了阴历年底。奶奶家杀年猪。奶奶叫父亲去邀母亲来家吃杀猪菜。奶奶用小米缸豆蒸了黄澄澄盈盈的小米干饭，用肥肠、猪血、猪头肉、粉条、青萝卜块炖了满满一锅杀猪菜。奶奶一个劲儿往母亲碗里夹肥肠、猪头肉，笑着对母亲说：“娜（我母亲的小名），咱还用找媒人哪？这个猪头我看咱就省了吧——”又斜着眼看了看猛往嘴里扒饭的父亲说：“那条三斤十四两的大鲈鱼权当是你俩的媒人得了！”父亲的脸一下子红到了耳朵根。

鲜美不过开冰梭

孙光

尚未褪去的年味还在烟台的大街小巷里弥漫、萦绕，被誉为“开春第一鲜”的新鲜梭鱼已悄然摆上了餐桌，令人们已经挑剔的味蕾，瞬间抖起了精神。

正月里，送一位旅居加拿大的朋友返程，我们一行四人来到市区一家餐馆小聚。点菜时，看到在偏口鱼、黄花鱼等冷冻鱼的旁边，有一条新鲜的梭鱼。服务员说：“今天新上的梭鱼，很受欢迎，点的仅剩此一条了。”朋友惊喜地说，许多年没有吃到家乡的“开冰梭”了，我们毫不犹豫地点上了。

席间，朋友对家乡的海蛎子、红虾等海鲜赞不绝口，最后，服务员端上了压轴的梭鱼。我们点鱼时并没有要求做法，厨师为了保持梭鱼原有的风味和鲜美，给我们做的是清蒸“开冰梭”。梭鱼味道清纯，肉质细嫩，既蕴含着大海的清新，又有淡淡的葱香味相佐，醇香四溢、鲜美无比，大家齐声点赞，我那位朋友更是吃得眉飞色舞，一脸的满足和幸福。

“开冰梭”指的是春暖冰融时捕获的第一批当地梭鱼。在深水中蛰伏越冬的梭鱼，由于没有进食，体内没有了杂质和土腥味，所以最鲜嫩、味美，民间就有“吃了开冰梭，鲜得没法说”的俗语。但吃梭鱼的最好时节也仅是立春后这个短暂的时节，过了惊蛰，梭鱼开始进食，品质和鲜味便有所下降。

早年间，梭鱼在烟台还属于上不了宴席的普通鱼种，大多是百姓家庭的家常海鲜。记得早些年，我家住在芝罘岛的海边，开春时渔船尚未出海，常看到有村民穿着防水皮叉，双手提着鱼网，蹬着过膝的海水观察着。选好位置后，身体自左侧右旋，用力把网抛出，一张在空中打开的网如同降落伞似地落入海中。待网坠全部落地后，撒网人才从容地往回拽网。网提上岸，总有几条活蹦乱跳的梭鱼在里面，引得人们纷纷抢着买。

我最爱吃母亲做的红焖梭鱼，当地也叫家常焖。母亲先把梭鱼剖好洗净，尤其是腹腔内的黑膜和血要清理干净，铁锅烧热后，放入猪油，用葱、姜、蒜和红辣椒爆锅，再加入自家做的大酱，炒出酱香味后，把梭鱼下到锅里添水熬煮。待锅边热了，母亲把用豆面、玉米面和好的面团，放在手掌上拢成饼子贴在锅边上，经过十几分钟的旺火熬煮，就可以出锅了。

掀锅盖时，鱼的鲜味裹挟着玉米面饼子的香味扑鼻而来。这时的梭鱼浸润着浓稠、甜香的酱汁，肉质紧实、鲜味十足，就着散发着豆香味的玉米面饼子吃，鱼肉的鲜嫩与饼子的香脆堪称绝配，彻底征服了我的味蕾。如果有米饭，我也很喜欢，鱼肉蘸着酱汁，非常对胃口，我能一口气吃两大碗米饭。

“开冰梭”不仅味美，营养价值也很高。鱼肉中含高蛋白低脂肪，还含有钙、磷、铁、维生素、卵磷脂等，具有温补益气的功效。“开冰梭”之所以深受烟台人的喜爱，不仅仅因为它是大海赐予我们的美味，也寓意着在新的一年里破冰向前，取得更大的收获。