

饮饌琐记

初冬晒海鱼

戴发利

初冬的胶东半岛,干爽的暖阳和微风轻抚着大地。走在渤海湾畔的蓬莱,家家户户总会在窗户前、院落中、平房上晒制带着咸味的海鱼。那一条条被盐渍过的海鱼,已经脱了水分,被日光晒得冒出了油,泛着亮汪汪的光泽,透着一股子有韧劲的嚼头,带着大海的鲜美、阳光的滋润、清风的干爽、盐粒的劲道,成为接下来一整个冬天餐桌上的家常拌饭美味。

一

蓬莱人家晒制海鱼,有一道特殊“工序”:到海边用海水清洗干净鱼,再拿回家晾晒。“海水洗海鱼”便成为晒制海鱼美味的“灵魂”,也可称为蓬莱人“独步天下之秘笈”。

城区的海滨有一处简易的小渔码头,每天往返停泊着几艘在近海作业的捕捞、养殖渔船。每年晒海鱼的季节,这里便成为洗海鱼的热闹熙攘之处。

靠海吃海,不同时间有不同的时令海鲜,蓬莱人骄傲于眼前这片海中一年四季时时都有、数不胜数的鲜美滋味。日常吃海鲜,讲究的是“鲜活”二字,活蹦乱跳的鱼虾蟹贝从渔船上岸,直接被心急的人抢购回家,以最快的速度在厨房里原汁原味烹炒煎炸煮炖,蘸点简单的调料便生吞活咽——“鲜”,当然是海鲜的第一法则。

与追求“时鲜”相反的另一方法便是“晒制”——借助充足缓和的阳光微风,佐以盐渍慢慢,利用腌制、发酵、风干的工艺,让海鱼的体内逐渐失去水分,肉质更加紧致,于从容间发生微生物反应,释放醇厚、悠长、咸鲜的风味。

晒制,本是在冷藏保鲜手段不足的年代,用以延长海鱼储存时间的一种方法,然而今天,却成了平常人家念念不忘、难以释怀的一种口味。虽然每日里新鲜海产品多到目不暇接,可按时令季节晒制海鱼,依然是许多人家的冬季三餐必备,缺了这道海味,日子仿佛就寡淡了很多,口中就缺少了滋味,这个冬天的生活也就不完整了。

用来晒制的海鱼,是常见的普通鱼类,产量大、价格亲民,从海里捕捞回来,经常是成堆成岭、成筐成箱地被人们抢购一空。最多的是一种扁长的比目鲽鱼类,当地称之为“长脖鱼”,学名叫“高眼鲽”,还有鲈鱼、鲅鱼、辫子鱼、小黄花鱼、白姑鱼等。

在海鲜市场上,蓬莱人展现的是豪爽、大方、潇洒的性格,绝不挑来拣去、小心翼翼地只买三五条,而是看好了品相、谈好了

价格,大手一挥,口吐豪言:“这一堆、这一筐都给我打包称重,全要了!”后面排队的人一看就急了,纷纷对着摊主喊:“别卖光了呀,我都等了半天了,给我留点吧!”摊主爽朗地笑着一一回答:“不用着急,咱的货充足,今天敞开供应,保证都能买到!”说话间,手脚麻利地同时打发三五个顾客,保证人人满意而归。

二

鱼挑好、买好之后,要直接去往海边洗鱼。蓬莱人开着汽车、骑着电动自行车,浩浩荡荡向着海边而去。车上载着大号的塑料盆、塑料桶、绳子、小马扎,带着胶皮手套、剪刀、菜刀、刮鳞刀,工具一应俱全。洗鱼一般是去两个人,夫妻最为多见。丈夫负责提海水,妻子负责洗鱼。

到了小码头,选好位置,坐在小马扎上,把鱼摆在面前,慢条斯理地清洗起来。一条鱼拿在手中,要先除内脏、清理血渍、刮掉鳞片。从鱼鳃处伸进三指,捏住鱼肝、鱼肚、鱼肠,一嘟噜一串,稳准狠、一下子拽出。有鳞的鱼,如长脖鱼、辫子鱼等,要用刀子把鱼鳞刮掉;身形圆而厚的鱼,如鲈鱼、鲅鱼等,要从后背开刀,将鱼切成一个整体的片状,以方便晾晒;体型小的鱼,如小黄花鱼、白姑鱼等,用剪刀剪开腹部,清理内脏即可。

长脖鱼还要再加一道工序,在扁状身体的正反面开成花刀,以利于腌渍入味。

鱼清理好后,用海水反复漂洗四五次,清除了杂物,便把鱼放进盆或桶内撒盐腌渍。一层鱼、一层盐,盐粒越粗越好,盐量根据各人的不同口味自行掌握。现在大都讲究轻盐,稍微有咸味即可,避免过咸,称为“一卤鲜”;甚至有的只用海水洗,不加盐,借助海水本身的盐度即可。

清理出的鱼内脏,是海鸥的美味。把鱼内脏放在岸边,海鸥迅疾俯冲而下,一扫而光,叼向空中,吞入腹中,现场便干干净净、不留痕迹。

我曾好奇地问那些洗鱼的人,“来海边洗鱼不麻烦吗?在家里用淡水不是也可以洗干净吗?”他们一致用“内行人看外行人”的眼光瞅我一眼,语气坚定地说:“那可不行,淡水一洗,鱼就没有那种油亮的光泽了,晒好后滋味少了一大半!”

鱼清洗腌渍好后,不能立即就晒,而要拿回家放置四五个小时,让盐充分进入鱼体内。在晒之前,还需要用海水再清洗一遍。愿意再跑一趟的,就拿着鱼返回海边清洗,也可以在洗鱼时顺便带一桶海水回家,用于清洗。

三

晒鱼有专门的网笼,用铁丝造型,套上蓝色的纱网,形成一个内部有三五层或五六层的空间,逐层逐条摆上鱼,拉上拉链,纱网形成透气透光的封闭空间,把鱼与外部环境隔离开来,避免蝇虫飞入。其实初冬季节,本来就少有蝇虫,偶尔有几只也只能在网笼外围飞来飞去无从下口,无可奈何,望鱼兴叹。

网笼挂在向阳之处,让每条洗好、腌好的鱼尽情享受阳光和微风的洗礼。

晒鱼,不仅仅是脱干水分达到长时间保存而不变质那么简单。在盐分的作用下,鱼肉中的蛋白质逐渐分解,释放出游离氨基酸,如谷氨酸、天门冬氨酸等,这些氨基酸是构成鲜味的关键成分;微生物在鱼的体内发酵,促进蛋白质分解,产生更多的鲜味物质;鱼肉中的脂肪在腌制和晾晒过程中发生氧化和水解反应,产生如醛类、酮类等具有香气的化合物,这些物质与鲜味相互作用,增强了整体风味;盐不仅能抑制细菌生长,防止鱼肉变质,还具有提鲜效果,能通过渗透压作用使鱼肉脱水,让鲜味物质更加浓缩。

两三天之后,鱼便失去大部分水分,但也不能完全脱水干透,要保持略微的湿度才能让鱼具有适度的韧性口感。晒好的鱼可以装袋,放在冰箱冷冻保存,一个冬天就可随时随拿。

吃的时候需要蒸熟。蒸鱼,也是关键的一步。

蒸鱼需用大号泥碗,一条鱼切成三五块装入碗中,加入切成薄片的青萝卜、五花肉,再撒上葱花、姜丝、花椒粒、干辣椒、八角、胡椒粉,淋入花生油、味极鲜、老抽、白酒,放入锅中,大火蒸二十分钟,即可出锅食用。

蒸好的鱼,端上桌,冒着热气,油亮油亮的,看得人垂涎欲滴。配上白面馒头、玉米面饼子,吃一口主食,吃一口鱼,再喝一口稀饭,面食的醇香搭配海鱼的嚼劲,浓郁的海味咸鲜香气充盈口中,越嚼越有味道,令人爱不释“口”,加上稀饭的顺溜,吃得肚饱嘴不饱,饭后嘴里咂摸着都是回味无穷的香气。

一碗经过洗、晾、晒、蒸制成的海鱼,在寒风飒飒的冬日里,年年岁岁,从祖上吃到现在。那热烫的温度、鲜香的口感激发食欲,令人胃口大开,饱腹暖心,吃得额头微汗、通体舒坦。那些鱼的品种、那些制作的工艺、那些食用方法,一代代传承,从未改变,这是对传统的继承、对生活的守望,是平凡人家的安然满足。

酱油菜

李启胜

在龙口,一入冬,餐馆里都会有一道可口的小菜——老黄县酱油菜儿。点菜时,店员都会热心地推荐:“今天咱店里的酱油菜儿刚刚熬出来,也是招牌菜。”边说边用手指着餐桌上那盆冒着热乎气,酱油色汤里闪动着萝卜、海带、黄豆等配料的身影。

听见酱油菜仨字,大家会眼睛一亮,点菜的东家也会乐滋滋答应,行行,下酒菜。众人也附和着说,原来到了吃酱油菜的季节了。

酱油菜往往是第一个被端上桌子的菜,在主人客气的招呼声中,好喝两口酒的客人们端起酒杯,抿一口酒,夹着酱油菜里的萝卜或花生,慢慢送到口里,咂巴几下嘴,边咀嚼边呜噜不清地嘟囔:“这味儿真板正,老黄县的正宗做法!”

如果客人中有异乡来的人,好客的龙口人会介绍起酱油菜,说,老黄县酱油菜是龙口的名吃。在餐馆里,这道菜的名字前面一定得加上“老黄县”三个字,似乎只有这样,才能显出饭店里熬制的酱油菜正宗。

其实,酱油菜并非只有龙口人会做,在烟台其他地方,如招远、莱州、蓬莱等地,也有一入冬熬制酱油菜的习俗。

这道菜做法简单,需要用的萝卜、黄豆、花生、香菜等,都是普通百姓自己就可以种的,也很容易买到。各地酱油菜的做法有一些细微的差别。在招远、莱州山区一带,做酱油菜主要用萝卜、黄豆、花生、香菜;而在龙口、蓬莱和莱州靠海边一带,做的酱油菜里会再加上一些海带,这或与当地靠海有关吧。

小时候,每到冬天,母亲便会熬制酱油菜,都是前一天便把黄豆、花生、海带提前用温水泡上,泡过的食材,煮的时候爱烂,容易入味儿。

做酱油菜时,母亲会

拿来葱姜切成小段,大姜选老姜,母亲说老姜味儿浓,萝卜是龙口当地的青萝卜。如果切开的萝卜心糠了,她都不用,要选择那种水灵灵的新鲜萝卜,切成拇指盖大小的块儿。母亲对香菜选择有点儿苛刻,她往往要选根粗、香菜茎大的香菜,说那样的香菜能入味儿,还说香菜和酱油都是老黄县酱油菜的灵魂。

一般做酱油菜,母亲会用家里的大铁锅,烧的是柴禾。锅热了,倒上两大勺花生油。油冒青烟时, she 就把八角、花椒放进去炒一会儿,然后将半碗的葱姜倒入,炒得葱姜略微变黄,有股香味时,往里面倒入一铁勺酱油。酱油在锅里立马沸腾,屋里立即充斥着一股好闻的香味。母亲翻炒一阵后,往锅里倒入一暖瓶热水,锅里的水在酱油的浸染下变成了酱色,母亲会按照顺序,先把花生、切好的海带倒入锅内煮上一会儿,再把黄豆倒入,放入咸盐,半汤勺的白醋,盖上锅盖。大火煮二十多分钟,母亲再把切好的萝卜放进去,用铁勺搅拌一下,盖上锅盖焖五分钟,最后放香菜根、香菜茎,搅拌均匀后,一锅冬日最下饭的老黄县酱油菜就熬制好了。

父亲从煤矿下班回家,母亲就会给他盛上一碗酱油菜。父亲喝着小酒,就着酱油菜,在小酒和酱油菜的滋润下,慢慢融化掉下矿干活的疲惫。

母亲人缘好,做好酱油菜会给左邻右舍盛上一碗送过去,这老黄县酱油菜也担负着联络邻里情的重担。

后来我去异乡工作,每年一到冬季,也会在异乡熬酱油菜儿。但不知道是我学艺不精,还是异乡的水土不服,总觉得做的老黄县酱油菜没有母亲做的味道好吃,难道连酱油菜儿也害了“故乡容不下肉身,异乡容不下灵魂”的思乡之病!