

饮馔琐记

# 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。

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，佐以盐渍慢浸，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再完整了。

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”，还有鲐鱼、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，如鲐鱼、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，清除了杂质，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、腌好的鱼尽情接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，一个冬天就可随吃随拿。

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，也有一人冬熬制酱油菜的习俗。

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！