

饮饌琐记

## 无鲞不成宴

孙瑞

在胶东半岛一带，年夜饭、盖房上梁、老人祝寿、乔迁新居、婚丧嫁娶等重大活动，宴席上都离不了上一道鲞鱼扫尾的习俗。当琳琅满目的山珍海味摆满饭桌时，最后必定有一道鲞鱼压轴扫尾，否则，就很难称其为丰盛或完美。

一

鲞鱼，学名鲈鱼、鳊鱼，俗称白鳞鱼、克鳞鱼、火鳞鱼、曹白鱼等。身体扁扁，嘴巴尖尖，银白色的鱼身长满了厚密的鳞，片大而晶莹，鱼刺特别细还特别多。

谷雨前后，鲞鱼自远海洄游到胶东半岛近海产卵，渤海、黄海为主要产地。渤海湾、黄海丁字湾等海河口附近的浅海，含盐量低，水温适宜，饵料丰富，是捕捞鲞鱼的重要渔场。

鲞鱼味鲜肉细，营养价值高，其含蛋白质、脂肪、钙、钾、硒等均十分丰富；鲞鱼富含不饱和脂肪酸，具有降低胆固醇的作用，对防治动脉硬化、高血压和冠心病等有益处；另外，鲞与“祥”谐音，寓意吉祥，所以人们对它爱之弥深。

农村人喜欢吃鲞鱼的习惯，在胶东已有数百年历史。无鲞不成宴，鲞鱼宴逐步演变成了一种习俗、一种文化、一种乡愁。

记得小时候，每逢临近年关时，有些办喜事的庄稼人，个个急得像热锅上的蚂蚁，四处托亲告友，打听哪里能买到一斤半左右大的鲞鱼，准备正月待客用。

过去，物质相对匮乏，新鲜的鲞鱼凤毛麟角，因当时保鲜条件所限，渔民出海随身都会带上一些粗盐，鲞鱼打上船就用盐卤起来，等上了岸还要赶紧挂在绳子上晾干，以防止腐烂。所以，很多时候饭桌上见到的大都是咸鲞鱼。即便这样，人们照旧乐此不疲地到处寻找。宴席上有一道鲞鱼撑门面，是非常有面子的。

二

过去，在莱阳丁字湾一带，有着“一鲞二鳊三加吉(鲷)”之说。鲞鱼、鳊目鱼、加吉鱼虽然都是鱼中精品，但当地人尤其对鲞鱼更是宠爱有加。“谁家婚宴上了一条两斤半的鲞鱼……”只要村里有人放出爆料，准有人津津乐道，刮目相看。

刺越多的鱼，肉质越鲜嫩。鲞鱼正应了这句话。

鲞鱼一般的做法是清蒸，鲜的、干的、咸的都是如此。洗净后，放上葱姜蒜之类的调料，倒上花生油，在锅里猛火蒸。熟透的鲞鱼不光肉香，鳞也很香。腌制过的鲞鱼，经过卤水发酵，会发出一股类似氨水一样的异味，闻上去不敢恭维，但吃起来放不下筷子。鲞鱼清蒸后也可撕片或切段，入口有嚼劲儿，鱼身水分风干后，鱼的鲜味似乎更为浓郁。咸鲞鱼便于保存，挂一整年也不会变质。

《红楼梦》里有不少美食，其中一道以茄子为主料之一的“茄鲞”，描写

极为翔实，给读者留下了深刻印象。鲞本指剖开晒干的鱼。在古代，作为干鱼的鲞风味醇厚鲜美，可以长期贮藏，也便于运输。

在胶东沿海一带，吃鲞鱼有着悠久的历史，晒鲞的场景在渔村也随处可见。清代《鲞经》的出现，让鲞鱼有了专门史记。鲞的吃法有多种，早年间吃法比较家常，如《鲞经》中所说：“条分缕切，岁暮年新之候，供小菜以娱宾。”鲞可作为佐餐小菜，加水泡发后清蒸，然后切成细丝，在春节前后拿出来招待客人。

袁枚在《随园食单》中提到鲞：“鲞好丑不一，肉软而鲜肥，出时拆之，便可当作小菜，不必煮食也。用鲜肉同煨，须肉烂时放鲞，否则鲞消化不见矣。”袁枚不愧为美食家，会吃也会做，他所说的鲞煨肉，也是一种吃鲞的古法了。

三

“加吉头、鲛鱼尾、刀鱼肚皮、唇唇的嘴，不及鲞鱼炖萝卜”，这句顺口溜，说的是五种鱼身上最好吃的部位，但是不如鲞鱼和白萝卜配伍。前四种不用多说，“唇唇”指的是“斑加吉”，又称包公鱼，嘴部有块胶质感，吃起来堪比鱼翅。

胶东人对原汁原味的追求，近乎苛刻。咸鲞鱼的吃法，最方便的是清蒸。辅料是葱、姜、香菜、干冬菇、肥膘肉、花椒、味精、香油、料酒、米醋、精盐，清蒸20分钟。

不一会儿，原本臭兮兮的气味逐渐消失，取而代之的是缕缕清香弥漫开来，似乎记录着往昔岁月里的奇特咸香。

腌鲞鱼前后至少要擦两次盐(最好三次)，有“一斤鱼三两盐”之说，所花费的时间也更长。第一次擦过盐的鲞鱼，放到坛里，盖上白纸，并压以石头。这么做，是为了挤出鱼里的腥水。单单把盐撒在鱼上，那只是表面文章，只有卤水方能深入鱼肉。

等一星期左右，将沉在卤水中的鲞鱼取出，用太阳暴晒到鱼肉微崩，体内大部分水分被去除后，再擦第二遍盐，继续腌制，直至其发霉、微烂。

此时的咸鲞鱼，肉身已干瘪，本来就侧扁的鱼就更扁了。而那股十足的咸腥外加臭兮兮的特殊气味，使得它们就像臭豆腐一样，格外让人“爱憎分明”。不喜欢的人，一口都不愿碰；对于喜欢的人而言，那种经数次腌制产生的气味，闻起来非但不臭，还极为享受，甚至迷恋成痴，将咸鲞鱼视作割舍不下的人间美味。

鲞，还与“乡”“香”谐音，对于海边长大的人来说，实在是无法代替的家乡之味。大年三十年夜饭，一道清蒸鲞鱼端上饭桌，先启箸揭开鱼鳞，带着淡淡猩红的鱼肉便裸露于眼前。用筷子挑上一点入嘴，柔软轻盈，细腻咸香。细嚼间，还有一种其他任何咸鱼所没有的特殊鲜味，带着浓浓的海洋气息，萦绕舌上，实在妙不可言。

## 北马豆瓣酱

曲爱红

豆瓣酱是龙口北马镇极具代表性的特色美食。未曾尝过豆瓣酱的滋味，便算不得是真正的北马人。

小时候，物资匮乏，我们对美食有着极度的渴望。那时候，父亲下班带回来的糕点渣滓，都能被我们兄妹俩视若珍馐。大人们也会兴致勃勃地亲手制作属于每一个季节的美食。其中，适合冬末春初制作的，豆瓣酱当属其一。

冬春时节，北马大集上，一准会出现卖豆瓣酱农妇的身影。她们裹着厚实的棉衣，体态因此显得臃肿；三角形黄色围巾，随意地将头部包裹，头巾下露出的是一张张红扑扑、黑黝黝却散发着健康光泽的脸。豆瓣酱被仔细包裹着，在此起彼伏的叫卖声中，走向了人们的餐桌。

豆瓣酱的味道鲜美绝伦，却并非人人都能消受，尤其是北马镇以外的人。出门在外，我兴致勃勃地对人夸赞它那独特的美味，对方不知我口中的“豆瓣酱”为何物，满是好奇：“拿来尝尝。”我喜不自胜地拿过去后，对方尝了一小口，不易察觉地皱了眉头：“这味儿是不大一样。”言语中却明明透着失望。我禁不住笑了起来，知道许多事情都需要缘分。

特别的食物需要特别的受众。爱吃豆瓣酱的人，会跳起脚来大呼：“鲜得不得了！”倘若是不爱吃而又性情直率的人，则会掩鼻皱眉：“一股臭脚丫子味！”

我并不为此懊恼，反而心生欣喜。豆瓣酱，竟然比人更能坚守住个性。庸碌之辈熙熙攘攘，急于磨平棱角去迎合大众；而那些个性鲜明者，却能坚守本心，只吸引审美独特的人群。把豆瓣酱比作人，它显然属于后者。它以独有的姿态存在，不去理会他人非议，这份不迎合、不妥协，恰恰就是它的魅力所在。

我的初中同学，她母亲病后生活无法自理，性情大变。同学孝心有加，将母亲接到城里的家中悉心照料，做饭递水、嘘寒问暖，无微不至。唯有一事令她愁眉不展：她精心烹制的饭菜，总被母亲百般挑剔：“这菜(做)些什么？俺从根儿起(从来)不吃。”恰巧在这个时候，我送了一碗豆瓣酱过去。这位母亲竟吃得心满意足，饭后长舒一口气：“俺好歹(终于)吃了顿饱饭！”同学幽默，在我面前，绘声绘色地模仿起她母亲的语言和神态，我俩一齐笑得前仰后合。笑她母亲生病后的小孩子脾气，笑她母亲对食物的思乡情结，更笑这一碗豆瓣酱，在施与受之间，为彼

此带来的无尽欢乐。

笑过之后，是我对这位母亲深深的感叹与理解。

要强了一辈子的母亲啊！前半辈子为家庭生计，拼出了浑身蛮力的母亲，突然有一天，她轰然倒下，羸弱的身体再也支撑不起家庭的重担，可她的心依旧滚烫。她迫切地需要一个出口，来证明自己没有被这个生龙活虎的世界遗弃，于是，委屈、挑剔与发泄，便成了她的武器。声声话语都像是在诉说：“谁也不能忽视我的感受！”就是这样一位用坚硬铠甲包装自己，试图凭借最后的刁难在儿女面前维持尊严的母亲，却在一碗承载过往岁月回忆的豆瓣酱面前，卸下了盔甲。

豆瓣酱的最大优点，便是吃法简单：稍加水搅拌均匀即可，既省时，又能保留住原汁原味的鲜香。

我常想，一个人如果真心想做成一些事情，在饮食上不宜过于讲究。尤其是像我们这样的主妇，紧张工作一天后，下班回家，若还要为一桌子复杂的饭菜劳心费神，待饭菜做好，早已身心俱疲。倘若食物过于丰盛，吃得脑满肠肥，思维迟钝，更没心思考虑其他。以前老师教训学生时常吼：“你撑糊涂了啊！”现在想想，这话既好笑又存在朴素的道理。

一碗豆瓣酱，半块馒头，便是一顿饭。简单、高效，省却了诸多麻烦，却也暗藏着生活的真理。

豆瓣酱发酵好了的特征是豆与豆拉扯之间，有万千绵绵细丝。端上餐桌，先用力嗅一下香气，入口之后细细品味，真是唇齿留香，滋味悠长。我家的豆瓣酱，有买的，也有亲手做的——大娘和母亲都会做。大娘今年九十多岁了，我忘不了每次回家时，她看到我之后那种眉开眼笑的样子：巴掌大的小脸上皱纹深邃，笑起来像个核桃，却让我心中涌起温暖和感动。我更依恋母亲——苦口婆心地劝我学做饭，引导女儿独立生活。

今年家里的豆瓣酱，是母亲亲手做的。我把它放在冰箱里，每当情丝牵惹的时候，便盛上一碗，那独特的滋味儿无可比拟。

有人讲山东人与大葱的关系：一个山东孩子若是在外地哭泣，只需有人拿棵大葱在他眼前一晃，他瞬间就能破涕为笑。我想说，北马人和豆瓣酱之间，也是如此深厚的情感羁绊。

豆瓣酱虽好，不要在孤独时吃，不要在寂静处吃，否则吃一口，会湿了眼眶……

