

饮饌琐记

# 妈妈晒的鱼干“杠杠的”

曲中强/口述 刘甲凡/整理

## 七品芝麻鱼

付桂香

我的家乡在牟平金山港西边的一个小村子。早年间,这一带流传着这样几句顺口溜“金山港往西一摆流,林北、北山、山北头,南北莒城蛤堆后,耙耙就鱼管你够,小伙子找媳妇不发愁”,把当年相对富足的沿海渔村生活描画得淋漓尽致。

俗话说“过了谷雨,百鱼上岸”“香椿长一寸,鲇鱼打一喷”,我记得生产队那时候,每年到了这个季节,渔业队的渔船不分昼夜地靠上金山港口岸卸鲇鱼,再用几辆铁轱辘牛车“呼呼隆隆”一趟趟往村北海边运,海滩上的鲇鱼大堆连着小堆。卖的时候不是称斤两,而是论筐量。一旦处理不及时,鲇鱼眼发红,就只能拉到田头拌腥糞喂庄稼了。

一次,牟平城南有个老乡挑着筐过来买鲇鱼,到了海边,天已是晌午了,就把捆在腰间的干粮袋解了下来,也就是用白布包袱包着的五六个地瓜和几片生萝卜。那时的地瓜品种叫“胜利百号”,沙瓤,淀粉含量高,困到春天糖化后绵软甘甜,到这时已成了稀罕物。就在他要开始吃干粮的当口,恰巧被几个渔船上的伙计看见了。他们可能是整天价吃渔船上的套饭有点腻了,就商量着用鲇鱼换他的地瓜吃,说是让他跟着渔民吃午饭,鲇鱼由他可劲挑。这对老乡来说那叫“瞌睡来了枕头”,他高兴得了不得,就把地瓜递给那些渔民,吃了他们提供的午饭,挑着一担鱼兴高采烈地回家了。几块地瓜换一担鱼,你说划算不划算?

那时候,家家户户都没有冰箱,要想一年到头有鱼吃,必须要把鱼腌着吃或晒鱼干。在我的记忆里,妈妈每年都要晒两茬鱼干。春天晒鲇鱼干、鲅鱼干和鲅鱼子,老秋那一茬晒偏口鱼和老板鱼。

妈妈晒的鱼干叫“甜干”,并不是说放糖不放盐,而是指自然风干,不添加任何其它调味品,这样风干的鱼吃起来肉质紧致、味道咸鲜,别有风味。

妈妈晒鲇鱼干的做法很有讲究。首先把新鲜的鲇鱼简单冲洗一下,然后用刀具沿着背鳍切开,一直切到腹部,将内脏除去,之后再把脊骨的血污和腹内黑衣黏膜轻轻刮干净。这一步要注意的是,切的时候不要从鱼肚子处切,因为鱼背部的肉更厚

实,从鱼背处切开更容易风干。处理好之后把鱼洗干净,然后用粗盐久搓入味,一般腌制一天后就可以晾晒了。

晾晒也是至关重要的一步。首先选择晴好的天气,晾晒的位置尽量选择阴凉通风的地方,这样晒出来的鱼干肉质紧实,还保留原有的鲜味。等晒到六七分干时,鲇鱼干就开始泛出油来,妈妈就把鱼干挑到海边在海水里洗涮一下。这道工序前后要重复四五次,这样的阴干吃起来没有“日头味”,格外鲜美。

咸鲇鱼通常是随着烋耙耙的大铁锅里一块烋着吃。首先把鱼干洗净切成小块,放进砂大碗里,加一点花生油,再放点葱姜即可。烋熟的鲇鱼还是红扑扑的酱油色,就着玉米饼子和高粱面稀饭吃,管保能让你撑个大肚溜圆。

到了“五黄六月”麦收期间,生产队壮劳力的中午饭都是在田间吃。中午时分,一千多年前“妇姑荷箬食,童稚携壶浆,相随饷田去,丁壮在南冈”的场景再现了。看吧,家家户户的饭篮子送到地头,掀开蒙着干粮的包袱,差不多都是雪白的大饽饽和一大碗红扑扑的烋鲇鱼干。男人们都饿了,也不顾得洗手,抓起大饽饽就着鲇鱼干就狼吞虎咽起来。

妈妈也晒一些鲅鱼干,方法和晒鲇鱼干基本一样,只是晾晒的时间要长一些,因为鲅鱼的个头要比鲇鱼大好多。鲅鱼干虽然没有鲇鱼干香,但切成肉条合着青萝卜炒着吃也别具一番好滋味。

妈妈晒鲅鱼干,首要是挑选肚子里有子的新鲜鲅鱼,8到10斤左右的最好。剖开鱼肚取出鱼子时要分外小心,一定不要弄破了鱼子上面那一层网膜,如果网膜破了,晒的时候就会招来苍蝇光顾,格外添好多麻烦。

鲅鱼子有巴掌长短,半个巴掌宽窄,金红色。妈妈通常是一对一对地放在苞米壳上,然后摆在事先准备好的大石板上放在太阳底下晒,等晒到泛出油后,就用海水洗一下,然后放在通风阴凉处。约摸着晒到五成干的当口,再用一些重量合适、平整光滑的石板压上去,这样不光能进一步挤出其水分,还能使鱼子厚薄均匀地保持在1.5厘米左

右,质感更紧致一些。石板压上一天后,鱼子的厚薄就定型了,就把石板拿掉,然后把鱼子两面都抹上盐,放在阴凉透风的地方晾晒,直到鱼子干透了再收起。这样压、晒出来的鱼子,切片的时候不会碎成渣,而且味道鲜美,有韧劲,弹牙,越嚼越鲜,越嚼越香。

鲅鱼子通常有两种吃法,一种是蒸熟切片拌制下酒菜,在当年属首屈一指的美味。再就是合着芸豆、鸡蛋做打卤面的面卤,那绝对算得上我们家乡的名吃。当时有这样一种说法:如果端午节吃不上一顿鱼子打卤面,那实在是算不上海边人家。

每年老秋,妈妈还要晒一点偏口鱼,那是留给我们上班时冬天拿干粮时烤着吃的。本地的小偏口鱼秋季最鲜,另外,这个季节晒鱼干还没有苍蝇。首先要将偏口鱼洗干净、去五脏,搓上粗盐浸上一天一夜,然后用细麻绳穿过鱼眼晾晒起来。大约需两个星期的时间,就可收起来贮藏到冬天了。单位办公室里,冬天生着大煤炉子,我们就用16号铁丝弯成U字型不断头的长条,围着炉子固定起来,把冷馒头掰开放在上面烘烤。再做一个比炉口略大的铁丝算帘,把偏口鱼干放上去,过一会儿翻一个儿。时间不长,偌大的办公楼里就弥漫着诱人的香味,随即就会引来一群“馋猫子”抢着吃。咬一口香喷喷的烤馒头,再撕下一片艮盈盈的鱼肉丢进嘴里,那种鲜美的滋味,现下想起来还会觉得唇齿留香。

妈妈晒的老板鱼干是留待春节期间做酥鱼招待客人的。把泡发好了的老板鱼切成小四棱块,滚上稀溜溜的面芡,放进油锅里打几个滚,香鲜俱佳的酥鱼就出锅了。春节期间,家里来了客人,就用和着粉条和大白菜大锅炖了,也算得上一份拿得出手的“过年菜”。

打我记事开始,年复一年,妈妈一直是按照传统的套路晒鱼干,从不间断。质量始终如一,都是“杠杠的”。虽然时下鱼越来越少,价格越来越高,妈妈也已是白发苍苍的耄耋老人,但她每年总是千方百计想法晒一些鱼。妈妈说,只要孩子们愿意吃,她就会继续晒下去。

又到吃青鳞鱼的季节了。农历四月,青鳞鱼大量上市。初夏时节,阳光煦暖,雨季还没有来临,苍蝇也不多,正是晒鱼的黄金时期。

集市上多了卖青鳞鱼的摊位,街巷中也多了售卖青鳞鱼的吆喝。母亲买回鱼来,用水简单捞一遍,按一定比例撒上盐,第二天早上用粗铁丝串起来,挂到猫儿够不着的地方,晒三四天,母亲就会挑几条晒到六七成的小鱼用火烤了,让我们尝鲜。其他的再晒二三天,就可长时间保存。

晒鱼是母亲的事,烤鱼是父亲的事。父亲有烤鱼的专属工具:粗铁丝弯成弧,一头做成手柄,另一头用细铁丝横几道,做成网状,小鱼放网上,用锅灶里做饭的余火烤。一会儿,“嗞嗞拉拉”,一股青烟冒出来,晒得半干不湿的小鱼开始冒油,鱼鳞翘起来,青鳞鱼特有的鲜香味儿便直钻入鼻孔。父亲把鱼从灶膛拿出来,翻个面,再烤一会儿,又是一股清香氤氲开来,香飘满屋。我和弟弟赶紧收拾桌子,静候美味佳肴。

有时候我们会在院子里烤鱼,竖两块青砖,青砖上架几根铁丝,鱼儿放上面,下面点燃麦秸草,父亲坐在小凳上,一小把一小把地续着柴火。麦草香夹杂着鱼香飘荡在院落上空,盘旋往复,经久不散。我家住在胡同的最里面,傍晚玩耍回来,往往已是掌灯时分,家家户户炊烟袅袅,吸引我的总是这悠悠的烤鱼香。

我曾有个疑问,青鳞鱼为什么非得用麦秸烤?父亲告诉我一个传说:相传清朝咸丰年间,莱州有个秀才叫张邦昌,进京赶考没有盘缠,他的母亲便给他带了几条干青鳞鱼和玉米面饼子。到了旅店,张邦昌就向店家讨了几把麦秸草,在院子里烤起了自带的青鳞鱼。很快,旅店的小院里就飘起了诱人的鱼香,引得周围的人争相查看。其中有一位王爷打扮的人问他:“你做的这是什么?”张邦昌答:“青鳞鱼。”那人犹豫了一下,说:“能给我尝尝吗?”张邦昌见来人气度不凡,就把仅剩的七条鱼给了这个人。那人接过鱼后,给了张邦昌一个金元宝,并说了几句吉祥话就离开了。发榜的日子,张邦昌金榜题名,咸丰帝宴请众进士。张邦昌一看,原来,那位王爷打扮的人竟是当今皇帝!后来,张邦昌破格做了七品县令。

在我们莱州,青鳞鱼又叫七品芝麻鱼,正来自这个故事。

父亲慢慢地烤着小鱼,徐徐地讲着美丽的传说,普通的农家小院倍增无限的温馨与浪漫。

我倒觉得,烤青鳞鱼用麦秸还有一个更为实用的原因:麦秸草是农村常见的烧柴,小时候家家户户都有一两个麦秸草垛,能烧到来年新麦子下场。烤小鱼要用软火,且用不了多少柴禾,那麦秸草当数首选了,一小把一小把的,或者是几根几根的,火候可大可小好控制。这个原因,我曾说给父亲听,父亲笑了笑。我自己也觉得好笑,没了故事,美味的青鳞鱼是不是也不香了呢?

现在,青鳞鱼上市的时候,母亲还是会分分期分批将质量上乘的鱼买回家,洗净、晒干、保存好,等我们周末回家的时候带回城里,用电饼铛烙着吃,虽然没有麦秸草,但妈妈的味道一如既往。