

风物咏

漫话莱州四海味

张发山

莱州湾位于渤海南部,西起黄河口,东至龙口的妃姆角,面积约6060平方公里。由于潍河、胶莱河、白浪河、弥河,特别是黄河的注入,携带了大量的有机物质,给海洋生物提供了优越的生存条件,

加吉鱼的前尘往事

加吉鱼,又名加级鱼、嘉麒等,学名真鲷。体高侧扁,头大口小,长50厘米左右,有红鳞和黑鳞之分,其中红鳞加吉尤为名贵。此鱼喜栖于近海底层沙砾水域,以摄取鲍鱼、海蛎、扇贝等甲壳动物为主食,亦食虾、蟹、乌贼以及沙丁等小鱼,故而肉质细腻,嫩如豆腐,头部鲜美异常,是海产鱼类中的上品。

关于加吉鱼的名字,相传源自秦皇和汉武。打开《史记》和《汉书》,里面分别记载有两位帝王巡幸东莱郡,即如今的莱州,因此,故事编排得也就有鼻子有眼,时间、地点、人物,三要素俱全,让你深信不疑。

其一,说是秦始皇横扫六合、一统九州后,在三山岛祭毕阴主,出海巡游时,一条红色大鱼蹦上船头。秦始皇遂问此为何鱼,丞相李斯叩道:“启陛下,此为加吉鱼。”众人不解,李斯又道:“海晏河清,此为一吉;鱼跃龙舟,此二吉也。吉上加吉,岂不是加吉乎?”秦始皇哈哈大笑。

其二,汉武帝刘彻登基,曾于汉元封二年(公元前109年)初秋,在东莱万里沙祠前祭天,之后泛舟观海,忽有大鱼跃现身。汉武帝亦问鱼名?太中大夫东方朔应声喊道:“今天七月十四,是皇上诞辰,此为一吉;龙王赐鱼庆贺,又为一吉。两吉相加,即为加吉鱼!”汉武帝拍手叫好,加吉鱼由此而名。

传承孝德说鲅鱼

鲅鱼,学名马鲛,鲭科马鲛属的一种。个头硕大,形似纺锤,修长而优美。通身银灰,唯背部暗黑,上面点缀着蓝色的斑点。其性凶悍,喜集群,行动敏捷,每年6至10月中旬常游弋于岸边浅水处追食,以其流线的形体及游速,似猎豹般追杀猎物,常有小鱼慌不择路而冲上岸礁,于是,便出现了鲅鱼飞身捕食的壮观场景。

在莱州坊间,以鲅鱼待客是很有面子的事,尤其是吃鲅鱼水饺,总让人艳羡多日。更重要的是,鲅鱼还是传承孝德文化的使者,在虎头崖沿海地区,就流传着这样一个脍炙人口的故事:

那时候,虎头崖港尚未开埠,有一位老人收养了一个父母双亡的孩子,名叫小吴。后来,老人又将女儿许配给他。有年春天,老人突然病倒,垂危之时想吃鲜鱼,可天公不作美,连续多日风浪滔天。尽管如此,小吴还是冒险出海了。女儿白天黑夜守在父亲床头,眼见病人大限将至,只有不停地安抚:“爹啊爹,你先别咽气,小吴一会儿就回来了。”老人听后含笑点了点头:“罢了,罢了,难为他了……”话没说完就咽了气。就

莱州湾一度成为闻名遐迩的“鱼仓”。俗话说,靠山吃山,靠海吃海。久而久之,莱州的老渔民总结了一套美食经,我们叫它顺口溜,如“加吉头,鲅鱼尾,河鲮身子鲫鱼嘴”等。

御厨按当地的烹调方法,先将加吉鱼去鳞、鳃和内脏,洗净,控干,在鱼身两侧打上方格花刀,然后过油,加上葱、姜丝、肉片和红椒等佐料,洒上酱油和黄酒,添适量热水烧开,转中火慢炖,汤汁收过半时,用盐和白糖调味。不大一会儿,红烧加吉鱼出锅了。登时,香溢满船,刺激着随从们的味蕾,让人馋涎欲滴。汉武帝似乎也等不及了,举箸撩肉放嘴里,只觉得腴滑肥润,满口生香。鱼肉吃完,御厨又将鱼头、骨、尾回锅。因加吉鱼头富含胶质和脂肪,故能煨出乳白色鱼汤,入口油而不腻,汉武帝喝后红光满面,回味无穷,赞道:“此乃人间真美味也!”

加吉鱼除了红烧,亦可酱烧和清蒸。酱烧时,将鱼清洗干净,在其表面抹适量盐和面酱,腌制半小时,入锅煎,然后倒入没过鱼身的开水,大火烧开,转小火炖即成。清蒸时,用滚开水把加吉鱼一烫,捞出放在盘内,加精盐、料酒、花椒、冬菇、冬笋、姜、葱等,上屉蒸熟即可。

上世纪五六十年代,虎头崖沿海地区时兴地崖网,俗称大拉网,春秋两季每每能把加吉鱼拉上来。但此鱼属高档经济鱼类,需上缴到水产站,一般人是买不起也买不到的。改革开放以后,黎民百姓方在村人婚庆喜宴上,领略了压轴菜加吉鱼的风采,满足了口腹之欲,品尝了不同凡响的味道。

在此时,小吴提着一大鱼跑回来,可岳父已经去世,尝不到他的一番孝心了。夫妻俩悲痛欲绝,只好把鱼做熟,供在了老人的灵前。打那年起,小吴夫妻每年都要在老人坟前供上初春捕来的大鱼,并按老人死前念叨的“罢了,罢了”,为这鱼起名为“罢鱼”。久而久之,“罢鱼”被叫为“鲅鱼”。

此事传开后,人们得到启示,那就是,老人想吃的东西,一定尽早满足其要求,免得徒生遗憾。就这样,春天孝敬岳父岳母的光荣载体,就落在了鲅鱼的身上。正因如此,“谷雨到,鲅鱼跳,丈人丈母咧嘴笑”的民谣也就应运而生。再后来,按照地域风俗,莱州城南吃鲅鱼、城北吃针良(鱼)便成为一种时尚,体现了中华民族尊老爱老的传统美德。

鲅鱼肉多刺少,富含高蛋白,味道鲜美,而且肉质坚实,尾部尤为肥腴,远胜全鱼。坊间的做法是用面酱爆锅炖焖,亦可熏可烤,可香酥或红烧,常食之,对治疗贫血、早衰、营养不良和神经衰弱等症都有一定辅助疗效。所以,在坊间“加吉头,鲅鱼尾”的渔谣中,鲅鱼荣居第二把交椅,当仁不让。

劳苦功高的河鲮鱼

河鲮鱼,又名勒鱼、鲮鱼、鲮鳊、白鳞鱼、鲮鱼等。之所以叫勒鱼,李时珍《本草纲目》中称“鱼腹有硬刺勒人故名”,是说鲮鱼腹部有锯齿状棱鳞,如刀刀一般易勒人手。清人郝懿行《记海错》行义疏载:“今登莱人呼鲮鳊鱼为河洛鱼……鲮鳊、鲮鱼,实一类,出于江海为异耳。”鲮鱼在中国渔业史上是最早的捕捞对象之一,已有五千多年的历史。在山东省胶县三里河新石器时代的遗址中,多次在墓葬中发现鲮鱼骨头,在废坑中还有成堆的鲮鱼鳞。鲮鱼洄游季节性较强,有渔谚“小小鲮鱼无肚肠,一夜游过七升洋”,足见其游泳之速。上世纪70年代初,笔者随渔船到羊口东烂泥海域放流,起网时,上面挂着不少残缺不全的河鲮鱼。老渔民介绍,春末夏初是它们的产卵期,河鲮鱼每游至此,必将刀刀般的腹部竖插泥底,专心致志产子。此间,横行介士(螃蟹)看准了门道,蜂拥而来,各自寻找对象大快朵颐,直将河鲮背部钳食得稀糊焦烂,再换下个目标;而饱受蹂躏的河鲮,始终稳如泰山,岿然不动,直到产子任务完成,方才起来觅食。

河鲮鱼味鲜肉细,营养价值极高,其鳞厚实,状如指甲。大凡鱼类,烹饪前都需除鳞,惟此鱼鳞可食,油煎后入口清脆鲜香,是不可多得的美味佳肴。只是该鱼“气性大”,出水即死,随后鳞片开始脱落,故需倍加珍惜。

莱州沿海渔民称河鲮为鲮

鱼,据说这个“鲮”字是战国时期吴王阖闾发明的。陆光微《吴地记》云:“阖闾思海鱼而难于生致,治生鱼盐渍而日干之,故名为鲮。”

相传2500年前,外夷兵犯吴境,吴王阖闾带兵出征追敌至东海,双方僵持近月而不得胜。此时忽起风暴,相峙两军均受断粮之苦。面对此景,吴王焚香祈天,瞬间东风大起,海上粼粼银波滚滚而来。士兵就近将其捞起,却是银色鲜鱼即河鲮鱼,于是三军饥劳顿解;夷兵片鳞无获,因而大败。吴军得胜回朝,群臣贺之。阖闾曰:“此役劳苦功高者,河鲮也!”遂遂败夷奇遇。回想海鱼之味美,即问手下:“所余之鱼何在?”属下回禀:“余者曝干载归。”吴王再尝,方知干鱼之美犹胜鲜鱼。于是随手写了个“美”,下加一“鱼”字,读想念的“想”。后写为“鲮”,泛指曝晒之干鱼。

渔民腌制加工时,先将新鲜河鲮洗净沥干,然后撒上干盐,盐粒晶晶可见,有“一斤河鲮三两盐”之说。这样腌渍半月二十日,鲮鱼即可出缸。而真正的老食客,最喜清洗冲淡后略带霉味的鲮鱼,下锅清蒸,肉质酥口,犹如酒之醇、茶之醇,极而成至味。

资料显示,新鲜的河鲮鱼,蛋白质含量高达21%,无论清蒸、红烧、焖炖,皆不失为鲜醇韵远的珍馐佳肴,尤以口感极佳的河鲮身子,肉质细而嫩、鲜而香,排列渔谣“探花”之属,实至名归。

徒有虚名的鲫鱼嘴

莱州“四海味”,三项基本捋完了,唯余鲫鱼嘴也有必要说道一番。

鲫鱼,别称海刀子、海鲂等。海鲫科,一拃长短,换算成数据也就160~230毫米。它是一种小型海水鱼类,以软体动物及水蚤等水生昆虫为食。鲫鱼与其他海洋鱼类有别,卵胎生,即卵在雌鱼腹中孵化产出幼鱼,每胎能产30~50尾。春末夏初,落潮后的海边浅水里,总能看到一些细小的鲫鱼崽儿在自由自在地游弋。

行文至此,我忽然想起了“过江之鲫”的成语。其缘由是:东晋时中原沦陷,东晋王朝迁移江南,北方士族趋之若鹜,紧步后尘,大有“千军万马争过独木桥”之势,故有人讽刺“过

江名士多于鲫”。涉及江鲫的生活习性,笔者孤陋寡闻,不了解其是否真能成群结队,但知道海鲫鱼通常是独来独往的,它们具有定居性,不洄游,幼时集群,稍长即分道扬镳;一年四季只在近海生活,繁衍生息,是海洋中的独行客。

鲫鱼是人们餐桌上常见的一种鱼。该鱼富含蛋白质、不饱和脂肪酸及多种矿物质,对于促进人体健康大有裨益。但让人不敢苟同的是,煎、蒸上桌的鲜鲫鱼,鱼嘴很小,双唇既不发达也不宽厚,只能连同眼部一起入口,除了呕出一汁液,剩下的便是满嘴骨渣,美食经的“鲫鱼嘴”徒有虚名。不知古人何以将它列入美味渔谣,估计是为了凑数押韵,信手拈来的吧?