

饮饌琐记

# 熘鱼白 烧鱼子

李心亮

“鱼，我所欲也；熊掌，亦我所欲也。二者不可得兼，舍鱼而取熊掌者也。”我想，如果二千多年前的亚圣孟子品尝了以蓬莱地生偏口鱼为原料制作的熘鱼白、烧鱼子这两道菜，肯定这句经典会改成“鱼，我所欲也；熊掌，亦我所欲也。二者不可得兼，舍熊掌而取鱼者也。”

## 素净高雅熘鱼白

鲁菜里藏着许多不事张扬的妙物，不似油爆海螺那般满堂喝彩，不似葱烧海参那般雍容华贵，不似干煸大虾那般热烈明艳，偏是些小名目、小讲究，在海边老渔夫的灶上，在靠海小县城老厨子的勺边，在海边饕餮老食客的筷头，安安静静地守着一方清鲜。熘鱼白便是这样一道菜。听名字素净，见模样清雅，入口方知，这是鲁菜熘菜一派里，最懂温柔、最见功夫的秘味。

初闻“鱼白”二字，多半要生几分疑惑。是鱼肚中的白色脂肪？是鱼皮下剔出的白色嫩肉？还是海鲜里独有的某块奇珍？十有八九，你是不知道答案的。待成菜上桌，玉白一片片卧于盘心，香味漫开，才肯慢慢悠悠道破真谛：这鱼白，非天然生成，乃是厨人以五分鲜活蓬莱地生公偏口鱼去皮嫩肉，兑上三分鱼淌（鱼淌：公偏口鱼的新鲜精液），加上二分鸡蛋清，反复捶打，以手造出来的“水中白玉”。这一点悬念，便是熘鱼白最勾人的开篇，像小说里的伏笔，不揭破时，总叫人牵肠挂肚。

鲁菜的根，扎在胶东大地的青山与大海里。说起熘鱼白的来历，不见于正史浓墨，却在老厨子的口耳相传里，藏着一段温润的旧事。胶东沿海，渔获丰饶，渔家惜物，鲜鱼剔下的净肉与高蛋白高营养的鱼淌，调和搭配，付之鼎鼐，先捶茸塑形，后入清水浸熟，宛如白荷花瓣转之于碧玉盘。此菜发轫于胶东福山帮厨子手中，十数代相传，愈发添了精致。

福山厨人擅烹海鲜、精于制汤。大厨子们以高汁提鲜，以清熘护嫩，将粗朴的鱼茸，做成了洁白软嫩的鱼白，再以鸡油熘之，去腥增香，清而不淡，鲜而不腥。后来这道菜传入京城，进了官府私宴，成了席间清口的雅饌，既不抢主菜风头，又能解腻醒酒，就像文人画里的留白，少了它，整席菜便少了几分清雅气韵。

坊间还传，晚清年间，北洋水师驻扎威海卫，当地名厨治宴，必做这道熘鱼白，鲜软适口，不油不腻，颇合海上将士的口味。一来海风寒湿，高汤能暖身；二来鱼白软嫩，将养脾胃最宜；三来用料洁净，透着渔家的本分与厨

人的巧思。没有惊天动地的典故，没有帝王将相的加持，熘鱼白的历史，本就是鲁菜“食不厌精、脍不厌细”的寻常注脚——于平凡处见匠心，于本真里出滋味，这正是鲁菜最动人的底色。要做一道正宗的熘鱼白，从用料到手法，半分马虎不得。鲁菜讲究“料必真、工必细”，这道菜尤是，看似简单，全在细节里见真章。

主料首选胶东沿海冬春之际出产的公偏口鱼，每条三斤以上，可剔出净肉一斤半，挤出鱼淌半斤。偏口鱼以蓬莱阁以西水域出产的灰盖地生偏口为最佳。肉质细嫩、刺少肉厚，最宜制茸。偏口鱼要现从网上摘下来的，活蹦乱跳的，现杀现用，去鳞去鳃去内脏，漂净鱼血，只取两侧净肉，剔尽细刺与鱼皮，只留纯白的嫩肉，这是鱼白洁净的根基。用浸泡过的葱姜花椒水勾兑，提鲜护嫩；少许精盐调和，不用其他任何作料掺和。上世纪三四十年代，我大舅姥爷十三岁，入了勤行（学厨师谓入勤行），从小伙计做起，七年后，拜在鲁菜大师“盖三省”门下学艺。听我大舅姥爷讲，熘鱼白做法分三步，步步藏巧，像匠人琢玉，慢工出细活，丝毫马虎不得。

第一步制鱼茸，最费功夫。净鱼肉置于案板，以刀背细捶打，力道要匀，不可过猛，将鱼肉捶成细腻无筋的茸泥，挑净最后一丝细刺筋膜。鱼茸入大汤碗，加少许精盐，顺着同一个方向搅拌上劲，盐是“筋骨”，搅至鱼茸粘手、起胶、抱团，才算合格。再分次加入鱼淌、葱姜花椒水汁，一点点喂饱水分，让鱼茸软而不塌，最后加鸡蛋清、少许湿淀粉调匀。成品鱼茸嫩如凝脂，白似霜雪，微微透亮。

第二步做鱼白，最见耐心。锅中加清水，烧至五六十度左右，手勺浸水防粘，舀起鱼茸，轻轻推入锅中，成柳叶片状，不可搅动。小火慢养，水温始终保持微沸，鱼白遇热定型，待浮于水面，玉白飘逸，捞出，入清水漂凉，去尽余温，保持软嫩。这一步，火大则老，火小则散，全凭厨人对火候的全程拿捏，就像现代人养一缸锦鲤，唯静气方能成事。

第三步是熘制，最显功

力。锅中放少许熟鸡油，下葱丝爆香，拣出葱丝不要，加适量高汤、精盐、少许白糖，小火烧开，撇去浮沫，滋味调和均匀；再放入漂净的鱼白，轻推慢煨，让高汤的醇厚慢慢渗入，切忌大力翻炒，以免鱼白碎散；然后淋少许水淀粉勾薄芡，芡汁要薄如蝉翼，裹住鱼白，不流不挂，最后淋几滴明油，提亮增香，即刻出锅。

一盘熘鱼白上桌，模样最是清雅。玉白的柳叶状鱼片卧于盘心，芡汁莹润，不见油光，不添杂色，像胶东大地的雪，清素干净，却藏着无尽温柔。不似红烧的浓重，不似爆炒的热烈，它的香，是淡而悠长的醇香，混着鱼鲜的清润，先入眼，再入鼻，后入口，不冲不呛，温温柔柔地漫开，像春日里的杨柳风，拂过舌尖，不留痕迹，却让人心头一暖。

听大舅姥爷讲，熘鱼白的滋味，简直是妙不可言。鱼白软嫩至极，不用费力咀嚼，舌尖一抵，便化在口中，绵软如豆腐，滑润似蛋清，却比豆腐多一分鲜，比蛋清多一分香。鸡汁的甜香、精盐的咸鲜、鱼茸的本味，三者相融，咸鲜中带一丝清甜，清鲜里藏一缕醇香，不腥不腻，不油不浊，一口下去，只觉满口清润，从舌尖到喉咙，都被这软嫩鲜润包裹，连呼吸都带着海鲜的清气。鲁菜重本味，熘鱼白便是最好的印证。它不借重料提味，不靠浓油赤酱增色，只以鱼淌之鲜、高汤之香、文火之稳，守住食材最本真的滋味。老食客吃这道菜，从不用筷子夹起大快朵颐，只是用手勺轻轻一挑，鱼白软颤，入口即化，慢品细尝，才知这清素之下，藏着何等醇厚的鲜甜。

上世纪三四十年代，蓬莱城里大宅门柳家、宋家、陈家、杨家，每到农历“二月二，龙抬头”之日，必招名厨上门服务献艺，熘鱼白、烧鱼子这两道菜是每桌宴席必上的。大舅姥爷的师父“盖三省”喜欢大舅姥爷的勤谨细心，每次都带着他去应差事。听大舅姥爷讲，这几户大宅门，但凡吃这两道菜，有个特殊的规矩：未成年的少男少女不可以品尝这两道菜，据说原因是这几户诗书大家恪守“小孩子吃鱼籽不识数，吃鱼淌写不出好文章”的教条，岂不怪哉？

## 油浓色艳烧鱼子

蓬莱的地生偏口鱼是最讲节令的鱼。从每年的立春（立春节气）后五天开始捕获，雨水、惊蛰、春分是地生偏口鱼产卵繁殖的季节，也是捕获量最大的时候，时间一到清明，所有的地生偏口鱼立刻销声匿迹，连一条也休想捕到了，简直是得到了龙王爷的命令一般齐整。所以，地生偏口鱼的出产期就这前后不过短短一个半月的光景，正如俗话所讲，过了这个村可没了这个店。我们蓬莱有经验的老渔民说，捕捞不到地生偏口鱼的原因，是偏口鱼繁殖期过后，海水水温回升，地生偏口鱼纷纷洄游到黄渤海深处去了。

地生偏口鱼的公鱼宜于焖炖，肉质紧致细腻，洁白鲜香，还带有一丝甜味，最绝的是，能做出名震京华的名菜熘鱼白；而地生偏口鱼的雌鱼，肉质有点发松发软，没有雄鱼那种绝顶极致的味道，但雌鱼的鱼子，却可以做另一道绝品好菜——烧鱼子。烧鱼子，是我父亲擅长做的一道菜。

烧鱼子所用的原料，是大个的地生母偏口鱼成熟的即将排出的鱼卵。在我小时候，我父亲下冬网，出海打地生偏口鱼，每次都要带十几二十几个小铁夹子。我就很纳闷，问父亲：“爸爸，这些个小铁夹子是用来做什么的？”父亲告诉我：“快要产卵的大母偏口鱼，一肚子全是鱼子。一条三斤重的鱼，有将近一斤半的鱼子。偏口鱼捕到后，在船舱里乱蹦乱跳，有时候就会把卵囊挤破，鱼子就流出来了。太可惜了。所以，预备一些小铁夹子，给那些即将排卵的大母偏口鱼的卵囊前端夹紧，它再怎么蹦跶，也不会把卵囊挤破，流出鱼子了。”再以后，父亲出海归来，卖鱼的时候，我就注意观察，果然，有的鱼一侧身体巨胖，最前端还带着个小铁夹子。这肯定是条大母偏口鱼无疑了。排完卵的大母偏口鱼，身体急速消瘦，我们海边人称之为“大嘎达板”（嘎达板：旧时代一种平底的水底拖鞋），也不复之前的鲜美滋味了。

偏口鱼要捡大个的吃，个头大的肉厚、口感好。一条三斤重的大母偏口鱼，能有将近一斤半的鱼子，所以挤出来一部分也不

耽误它们的卖相。有这么三五条大鱼，就能挤出半小盆鱼子了。

挤出来的鱼子是比小米粒还要小的小颗粒，白中略微带点浅黄色，有一股子腥甜的气息，非常浓稠。拿回家后，打上几个鸡蛋，用筷子使劲地搅，一直到蛋液和鱼子完全融合了。把葱姜末剁得细细碎碎的，放到鱼子鸡蛋液里，稍微放一点咸盐。锅烧开后，预备一个大个的不锈钢平盘子，把调制好的鱼子鸡蛋液倒在盘子里，有手掌那么厚。放到旺火上，蒸五六分钟。取出来，用刀划成骨牌块。另外一口锅里倒上花生油，烧到五六成热。蒸制好的鱼子块，外面挂上一层蛋液，逐一下锅炸成外表金黄酥脆，内里一包鲜汤的烧鱼子。一层一层，码好了盘，撒上花椒盐就可以上桌了。

1986年正月十三，我父亲买了一条大船。船主是解宋营镇东五里朱家庄的朱大叔。那是个风和日丽的大晴天，朱大叔一行三个人给父亲送船来。开船到我家时，天已经过午了。父亲准备了一桌丰盛的菜肴，端上了高度白酒，并且亲自下厨，制做了一道烧鱼子，这可是蓬莱渔家招待最最尊贵的客人的礼数，也只有初春时节打偏口鱼的这短短的一个多月才有机会品尝得到。朱大叔他们一行三人吃得连连喊好，白酒下去也得畅快，从正午一直喝到了月上东山。最后，实在喝高了，只能在我家宿了一夜。能把客人伺候到这个份上，是胶东人家觉得脸上最有光彩的事情。

熘鱼白、烧鱼子，是人间至味的两端，一端是浓烈喧嚣，一端是清润绵长。熘鱼白，素净高雅，品格不凡，这是鲁菜里最温柔的告白，最动人的清鲜。吃一口鱼白，品一缕醇香，便懂了人生的含蓄，懂了生活的平淡之美，在匠心与温柔里，静静流淌，岁岁年年；夹一筷子烧鱼子，油浓色艳，满口鲜香，这也是鲁菜最纯情的诉说，最炸裂的演绎。人间烟火，不单单是岁朝清供的水仙腊梅天竺果，也须有浓烈的羊羔美酒红烧肉才更完美。犹如日月的争辉、太极的两仪，缺一不可。

