

胶东风物

辫子鱼

李心亮

辫子鱼是老百姓深爱的一种海鱼。它味道鲜美、价格亲民。蓬莱人叫辫子鱼,是取其形似。看过清宫剧的都知道,清朝的男人,前额溜光,脑后梳着一条大辫子,辫子的上部宽阔,恰如辫子鱼的大头,越往后越细,恰似辫子鱼的身子。辫子鱼最奇妙的是鱼尾,尾鳍轻散,犹如飘逸的辫梢。当初起辫子鱼这个名字的人,也是一位妙人。过了烟台开发区初旺再往东,叫辫子鱼的就少了,这里的老百姓称之为摆愣甲(方言音)。这个名字更是神妙,三个字道出了它桀骜不驯、难以征服的特点。

摆愣甲之勇猛,在海鱼当中,绝对排得上前三,连凶猛的鲅鱼、贪吃的鲛鰈鱼都难以望其项背。

四十多年前,我家养着一条大船。每到秋天,蓬莱沿海的渔家都到线江、沿圈江一带赶对虾汛。赶对虾汛最精彩的时节,就是刮起一场大风之后,风还将住未住,海面上依旧油浪拍空、黄涛阵阵。赶虾汛的渔家就三三两两,结伴出海

上世纪八十年代前后,捕捞辫子鱼多是放漂网、底网,但漂网、底网的收获量都不大,一个潮头三五百斤到头了,但绷坛子网就不同了。每年春三月或者秋十月,辫子鱼鱼群洄游,碰上风浪大作的天气,它们会成百上千斤涌入坛子网里,如果经过两三天大风,都有爆网的可能。一条坛子网,就能收获上千斤辫子鱼。这些辫子鱼被风浪淘磨得鱼皮都发了白,虽然没有腐败,但拉上岸边是卖不上好价钱的。够斤的大辫子鱼,七八元一斤;半斤左右的中辫子鱼,十元钱

蓬莱人对宴席上的鱼颇为讲究,尤其是婚宴上的鱼,代表着脸面。听老一辈人讲,旧蓬莱城里的人家,在过去讲究“春花秋鲳”。春夏时节办喜事,要上黄花鱼;秋冬季节办喜事,要上鲳目鱼。这是大宅门有钱人家的标配。从上世纪八十年代开始,农村和城镇的普通人家经济条件好了,对婚宴上的鱼也讲究了起来。养殖的红鳞黑鳞加吉鱼、鲈鱼、大黄花鱼、大菱鲆,因为模样美、肉味鲜,成了近十几年新一代的婚宴当家“四大名旦”。不管怎么变,有一点是不变的,就是婚宴上的鱼,必须是有鳞甲的,无鳞的或者少鳞的,都不被接受,比如鲳鱼、鲅鱼、刀鱼,是不会登上婚宴的。为此事我专门请教了一位干了一辈子婚宴管事的万事通大爷,他说:这是祖辈传下来的规矩,鳞甲代表后代。婚宴上有鳞的鱼是祝福新婚夫妇子孙万代、家道昌隆的意思。这个民俗挺有意思,不知道别的地方是不是也这样。

辫子鱼身上布满鳞甲,但辫子鱼很少能登上婚宴,因为在老百姓

了。船头迎接着海浪,一头一个猛子,船身被海浪抬起来,拍下去,抬起来,拍下去。扎到浪谷里,四面海水高过船舷,整个船只仿佛掉在井里一般;被巨浪托起来,整条船就如在浪尖上舞蹈。当风渐渐小了,开花浪变成了浪涌,船行渐渐平稳。摆愣甲原本是底栖鱼类,平时不上水面捕食,但碰到风落脚的天气,仿佛激发了它们身体里的狂野因素,就成群结队浮上海水的中上层进行捕食。平日里,风平浪静的天气,摆愣甲在水底捕食海螺、蛤蜊、小鱼;到了秋风大作的时节,它们浮上水面,追逐大对虾、螃蟹、各种海杂鱼。赶虾汛的渔民,很害怕碰上摆愣甲追逐大对虾群。

摆愣甲的全身糊满厚厚的黏液,如果是空手,根本抓不牢它。它一头扎进网眼里,挣扎得很剧烈,全身缠满了一层一层渔网。你把缠在它身上的渔网一层层解开,它会剧烈挣扎反抗,大嘴张着,小眼睛发出恶狠狠的光,全身

三斤;三四两重的小辫子鱼,一元钱一斤,还没有青菜贵。卖鱼的卖到最后,都不论秤了,十元钱一堆,管够撮!这时候,我们沿海的人家,可以敞开量用辫子鱼腌咸鱼、晒鱼米。

腌咸鱼、晒鱼米用的基本上是半斤往下的小辫子鱼。小辫子鱼腌鱼很简单,剥去鱼头,剖开鱼腹,取出内脏,剪去鱼鳍,刮下鱼鳞,用海水清洗干净,不用放盐,就这样一卤鲜晾干或者阴干到七八成,装到瓦罐或者瓷坛里,放在背阴处,就大功告成了。腌好的辫子鱼我

的心中,它是比较不上档次的。

凡事总有特例,我就吃过两次上辫子鱼的婚宴,都是在我们蓬莱乡下。一次是在南部山区的于家庄乡,一次是在西南部山区的徐家集镇,尤其是徐家集那一次喜宴上的辫子鱼,让我记忆尤深。那是1998年,我的一位兄弟结婚,我既是贵客又是帮忙的人。在办喜事头一天上午,我早早就骑着摩托车,赶去四十多里地外的西南乡下徐家集。我们蓬莱的风俗,结婚前一天晚上,男方要大摆筵席,称之为“落桌”。“落桌”请的是亲朋好友、左右邻居、同族长辈,基本是每家叫一位当家男丁。下午三四点时,按照知客提供的名单,挨家挨户登门恭请,傍晚准时赴宴。当时我们蓬莱农村办喜事,席棚就搭在喜主家的山墙外、大街上,一溜儿几口大锅摆开,从今天上午开始,整治菜蔬,蒸扣肉、蒸肘子、蒸鸡,一条街道,飘满肉香。

徐家集是“厨师窝子”,全蓬莱十之八九的好厨子都是徐家集人。那天喜主家准备了满满两大

的腹鳍、背鳍、尾鳍都翘起来,鳍上布满了剧毒的尖刺,不管是经验多么丰富的老渔民,没有不打怵的。如果你的手或者胳膊被摆愣甲的尖刺刺中,它的毒液叫你是又疼又痒,还没有什么有效的治疗方法,只能挨到半个多月后,鼓出脓包,溃烂后慢慢自愈。这个时间段也是因人而异,有的人抵抗力强,半个多月就红肿消退,逐渐好转;而有的人需要大半年才能痊愈。摆愣甲的鱼鳍利如钢刀,如果不小心被鱼鳍切上,马上深入指骨,鲜血直冒,能疼得你冷汗直流。渔民在秋天放虾汛时,对摆愣甲实在是恨多爱少。只能期盼渔网上少打上几条这种令人头疼的鱼。有经验的老渔民们后来想了个办法,准备了两个木槌,碰到上网的摆愣甲,拖上来,按在船帮子上,照着鱼头,狠狠打下去,先把它打死,再小心翼翼从网上处理下来。摘下网的摆愣甲往往一肚子鱼虾螃蟹,有的口中还叼着一个大对虾不松口呢!

们海边人家称为“辫子根”,因为有了硕大的鱼头,就像是一条大辫子被贴着脖颈处剪断,所以称之为“根”。“辫子根”可以油炸,可以烩菜,可以烤着吃,怎么吃,都是甘香可口,不腥不柴,艮盈盈,香喷喷,既宜下饭,更宜佐酒。我姥娘过日子俭省,从来不糟蹋东西,每次腌辫子鱼清理出来的内脏,都是清洗干净,鱼肝、鱼肚、鱼肠,满满一小盆,腌酱。腌成的鱼杂酱,经过发酵,变成浅棕红色。冬天贴玉米饼子,蒸上一小碗,蘸着雪白脆嫩的大葱,特别下饭。

食盆辫子鱼,每条一斤左右,我用眼估摸着,有一百多条。厨师先把清洗干净的辫子鱼,在鱼身左右打上花刀,刀深直至脊骨,撒上姜片、葱段、老抽酱油、高度白酒腌制,大约一两个小时后,腌制入味了,端至锅前,锅里已经调制好了枣红色的酱汁,上面漂着厚厚一层猪油,辫子鱼头向锅沿,在锅里一圈圈摆好,酱汁没过鱼身。盖上锅盖后,在锅盖上压一块大石头。

这种做法,我从没见过,我就向掌厨的老师傅请教。他说:这是一种古老的烹调方法,叫“酱焙”。首先是酱汁的调制,这是保证口味的关键,其次是火候,猛火烧开锅二十分钟后,文火要再焖上四五个小时。出锅时,洁白的辫子鱼肉变为枣红色,硬而韧的鱼肉变得绵柔适口。既不是清蒸,也不是红烧,更不是油泼,就连坚硬的辫子鱼骨头,都香酥软润,咸香入味了。明天,你尝尝就知道了。我当时就纳了闷了,敢情落桌还吃不上鱼啊!吃鱼,还要等到明天正席呢!

四

第二天中午的喜宴,我被安排在一帮长辈相陪的主桌上,因为我是新郎的干弟兄,主家很重视,做了这桌的大客。虽是农村,但规矩多而纯朴,礼仪繁而庄重,也没有闹酒的,大家伙儿亲亲热热,边吃边聊。从正午十二点开席,一直吃到了将近下午两点,终于上鱼了。

上鱼表示这桌菜齐了。主陪副陪一起端起了酒杯,替主家客气一番。我的眼盯着鱼池子里首尾相交的两条枣红色油润光亮的辫子鱼,跟邻座的大伯攀谈。“大伯,你们这里的风俗,鱼要上两条吗?”大伯是新郎家族里的老大哥,有七十多岁,红光满面,很是健谈。“老侄,别的地方我不知道,就我们横沟这一道芥,六个村子,上辫子鱼必上两条。上双鱼,有个寓意,祝福新婚夫妇和和美美,比翼双飞。再者,为什么我们横沟芥上两条辫子鱼呢?你看,这辫子鱼,大头这么大,越往下越细,如果上一条,摆在盘子当中,也不好看,是不是?两条鱼,一头接一尾,这不就既好看又有好的寓意了吗?”我仔细一寻思,真是这么个道理。

我对着鱼池子看这半天,没有人动筷子夹鱼。主陪副陪看着我笑,可能是看出了我真不懂他们这道沟的规矩,就含着笑说:“你来,你来。这道鱼不比旁的菜,必须是你这位大客动筷才行。”我也赶紧问道:“大伯,吃这道鱼还有啥规矩?”大伯说:“没啥规矩,只要别挖鱼眼就行。”我就在鱼背上夹了一块鱼肉。鱼肉入口,酥、香、绵、回甜,根本不是平常吃的辫子鱼的味道,真是神了。

坐在大伯下手的大叔,只吃了一筷子鱼肉,就停下不吃了。直等到两条辫子鱼,只剩下两个硕大无比的脑壳和两条主刺。他才慢悠悠站起来,对着大伙儿笑笑说:“大伙别笑话哈,我吧唧吧唧鱼头鱼刺。”此时的宴席已近尾声,大伙聊着天,喝着茶水,等着喜面上桌。只见这位大叔,不慌不忙,先将一个鱼头撬到接碟里,掀开辫子鱼头盖骨,先把鱼脑子吸食干净,然后剔开左右下颚骨,下颚骨里藏着一块拇指大小的蒜瓣肉。大叔吃了蒜瓣肉,吧嗒了两下嘴,“吱溜”下去一口烧酒,翻转一下,用筷子挑起辫子鱼的下颚唇边,放到嘴里咂食干净,然后将上脑里的一根软骨掰开,软骨炖得火候足够,像一根粗粉条一样软软颤颤。接着,又是一口小酒。按照这个程序,又消灭了另一个辫子鱼头,又下去了两口酒。还有两根辫子鱼主刺,只见他掰开一截,放到口中,细嚼慢磨,吐出一点鱼骨头渣子。两个大辫子鱼头,两根主刺,一忽儿工夫,变成了一小堆骨头渣子。鱼头鱼刺全吃完了,再下去一口酒。酒一下喉,大叔的脑袋微微摇晃了起来,脸上的笑纹都生动不少,一副意犹未尽的模样。“老三,你今天吃恁了。”“老三,你就是个猫托生的。”“你们别不服,老三吃鱼,可是一绝,他知道酱焙辫子鱼,精华都在骨头和鱼刺上呢!”

凡间万物,皆可精致。粗陋如辫子鱼鱼头鱼骨者,一入知音之喉,也是啧啧有声,不同凡响。