胶东风物

百吃不腻凤尾鱼



徐滔

樱桃好吃树难栽，海鱼好吃刺难择。北方沿海鱼虾千百种，为什么更受待见的是那些价格昂贵的鲳鱼、带鱼、黄花鱼、偏口鱼？其实很多被宾馆饭店舍弃的海鱼不是味道不鲜美，也不是鱼肉不细嫩，关键是鱼刺太多、鱼骨太硬，一般的厨师真是“玩不转”。有句话说得好，“高手在民间”，要讲做鱼吃鱼，还是常年摆弄大海、三餐吃鱼的老渔民有妙招。哪怕是那些鱼刺多如牛毛的凤尾鱼、海鲫鱼、青鳞子、火拉鱼，渔家人随便一出手，就能做出鲜美可口的特色美食。

长山列岛和胶东沿海一样，那些个头大、鲜度好、肉质嫩、鱼刺少的海鱼是宴请高人贵客的首选，而剩下一些“稀烂贱”的杂鱼和“不出相”的小鱼，在不会做鱼的人眼里属于废物一堆。特别是鱼刺多如牛毛的凤尾鱼，不会做、不会吃的人哪怕白给也不会要。这就到了考验渔家人水平的时候了。

凤尾鱼，一拃半的长短，两三指宽，野橡叶般的身形，扁扁的身材，跟大风船上剖鱼刀的形状有些相似，老辈儿闯海人把它叫做“毛刀鳞子”或“毛扣鱼”。从外形看，凤尾鱼有点像小几号的“火拉鱼”和“海鲫鱼”，但颜色、个头和重量还是有着明显区别，哪怕是与个头不大的“青鳞子鱼”放在一起，也显得非常瘦小。不过它从鱼头到鱼尾，一根鱼骨连到底，细细的毛刺之下，全都是白嫩的鱼肉。喜欢吃它的人，大多是打鱼的人，而吃鱼不会吐鱼刺的人，非但不喜欢吃，而且对它敬而远之。

早在几十年前，每年春天百鱼上岸的季节，很多洄游鱼类从遥远的越冬海域长途跋涉回到渤海繁衍生息，渔民们一网捞上来，大鱼小鱼、长的扁的，一个个活蹦乱跳，名贵的鱼虾大都能卖个好价钱，低贱的鱼虾无人问津，只能送到生产队沤肥喂庄稼，这其中就有很大比例的“毛刀鳞子”。不过话说回来，哪怕再不受待见的鱼虾，也总有人喜欢吃。单说这“毛刀鳞子”，加点咸盐腌着吃，撒点葱花蒸着吃，烀锅饼子焖着吃，掐头去尾煎着吃，剁吧剁吧下丸子，慢条斯理包饺子……简简单单都能吃出渔家好滋味。20世纪70年代，长岛县罐头总厂用这些几乎没有人要的便宜货，研制出了味道鲜香、价格低廉、食用方便的凤尾鱼罐头，一经投放市场，广受追捧。昔日土得掉渣的“毛刀鳞子”和“毛扣鱼”，摇身一变成为人见人爱的凤尾鱼。

最近几十年，凤尾鱼烹饪技艺经过渔家百姓不断改良，在渔家的巧手中做出了多种花样的渔家美食，真可谓百吃不腻。

腌凤尾鱼

这是一种早年间在渔船上的加工方法，在浪涛起伏的茫茫大海上，生活在大风船上的渔民既缺乏晾晒鱼干的空间，又没有办法保证晾晒好的鱼干长时间储存，没有办法的办法就是利用坛坛罐罐腌制咸鱼。清洗之后的凤尾鱼，不用去内脏，不用刮鱼鳞，一层鱼，一层盐，装满之后扎紧封口，十天八天的工夫就可以开坛食用。烀饼子的锅，煮地瓜的火，装上一钵子咸鱼随锅一蒸，咸鱼就饼子是那个年代的上好伙食。捞出腌鱼，剩下的鱼汤也是做菜、下面条的上好调料，真正的海鲜余味，比今天调制的这个“鲜”那个“精”要环保健康得多。

一卤鲜凤尾鱼

刚刚上岸的凤尾鱼趁着新鲜，直接用海水清洗干净，根据自己口味需求均匀撒上食盐，整齐摆放在晾晒工具上，赶上春天没有蚊蝇的季节，晾晒一下就可以收集起来储存。食用时切点葱花放点香油，上锅蒸煮，开锅即熟，这样的做法也叫作一卤鲜凤尾鱼。过去在大风船年代，这样的鱼干最受打鱼人欢迎，遇上刮风天气出不了海打不上鱼来，这一卤鲜凤尾鱼既当菜能下饭，又见腥气解解馋。

焖凤尾鱼

在渔汛旺季鱼虾满舱的日子，家常焖鱼是最简单最实惠的吃法。精打细算的打鱼人，别看每天打那么多的鱼虾，那些贵重能卖好价钱的鱼虾大都舍不得吃，那些不值钱的鱼才是一日三餐的主菜。像凤尾鱼这样的小鱼，葱花爆锅，姜丝去腥，鲜鱼下锅，添半瓢水，来一勺盐，身材扁平的凤尾鱼最容易入味，锅盖一盖，柴火一烧，开锅即熟，最后来点韭菜提味便可上桌。很多时候，渔民们会将凤尾鱼与辫子鱼等杂鱼一锅焖，一加一大于二的理论是最鲜家常便饭，搭配鱼锅饼子是渔家传统美食。

在船上吃饭，五六个打鱼人围坐在前舱盖四周，吃一口饼子，挑一条鱼，筷子夹住鱼头，一口咬在后脊，舌头顶住鱼身，筷子顺势拉开，一条凤尾鱼转眼之间就实现鱼肉与鱼骨分离，另一只手里的饼子接着跟进，鱼肉和饼子直接入口，咀嚼几口，无数的毛刺跟着粗粮饼子直接入肚。筷子夹着的鱼头连带着鱼骨、鱼尾上面一点鱼肉不剩，这才是吃凤尾鱼的最高境界。

油炸（煎）凤尾鱼

在艰苦年代，每逢拉上大网头，船老大就会好好犒劳一下伙计们，最简单的做法就是炸锅鲜鱼或者煎碟鲜鱼解解馋，至于油炸还是油煎，主要看油瓶子里面有多少油，油多就炸鱼，油少就煎鱼。

炸鱼与煎鱼两种不同做法，口味自然也不相同，金黄的炸鱼散发着诱人的鲜香，从鱼头到鱼尾，连皮肉带骨刺，轻轻一嚼，酥酥脆脆，小小的一条鱼三口两口便吃到渣渣不剩。渔船上油煎凤尾鱼，主要是为了节省食油。清洗干净的凤尾鱼，先加盐、清酱煨制一下，入锅时把鱼裹上一层面糊，文火烧锅，翻煎两次便可出锅，外焦里酥的凤尾鱼，比油炸的更入味，肉质更细嫩，吃一口，别有风味。

凤尾鱼丸子和凤尾鱼饺子

把凤尾鱼掐头去尾剔除内脏（传统做法仅去除内脏），连肉带鱼骨快刀剁成碎泥状，因自身鱼油含量丰富，加入少量花生油作为提香的“引子”，姜末去腥，韭菜提鲜，加入适量食盐、淡水，搅拌均匀至弹性十足即可。烧开水，下丸子，等到丸子漂浮起来两分钟即可打捞出锅，嫩白的丸子，奶白的鲜汤，金黄的鱼油，颜色漂亮，味道鲜美，嫩滑的鱼肉中隐隐有不少的细刺，一丸入口，溜鲜的味道充满着浓浓香气，别样的口感和纯正的大海味道在舌尖上打上独具风味的美食印记。

凤尾鱼的饺子馅与丸子馅的调制方法基本相同，水饺根据个人喜好可大可小，个头小的两开、个头大的三开出锅，凤尾鱼的丸子与饺子相比较，凤尾鱼丸子汤最鲜，凤尾鱼饺子馅最美，特别是在面皮包裹下的鱼馅，保存了原汁原味的凤尾鱼的鲜香与爽滑，令人大快朵颐，回味无穷。

九道箍



王东超

同学小聚，一位女同学带来一盘炸小鱼儿。小鱼儿实在太小了，从头部斜着一剪子连内脏剪去，剩下的部分也就不到一寸长。鱼是裹着面糊炸的，看不清本来样貌。

我问同学这是什么鱼，同学说卖海鲜的说了个名字，不记得了。我请她再遇到这位摊主时一定帮我问清楚。同学说，这种鱼体形不是细长的，是像海鲋那样宽扁的。我问是不是海鲋的幼鱼呢？同学说不是，这种鱼看着小，其实是长成的，有些肚子里都带子儿。黄鱼（大泷六线鱼）、黑老婆（黑鲳）、青鳞儿（青鳞鱼）、大头宝（棘头梅童鱼）……我连问了几种，同学都说不是，我只好郁闷地拈起一只尝尝，没想到一口惊艳：细碎的小蒜瓣肉，入口细嫩，味道鲜美，让人忍不住又吃第二只。而且整条鱼只有一根主刺，多嚼几下可以连刺吃下去。同学说，别看鱼小，价格可不便宜，一斤九块钱。这么小的鱼，九块钱可不便宜，春天港栾码头上比这还要略大的大头宝才两块钱一斤。要知道，大头宝可是海边数得着的好吃的鱼。

酒至半酣，有赶场来的朋友，我向他推荐了炸小鱼儿，他尝了一条后，很确定地说这是九道箍，身上有九道纹，以前烟台海边很多，除了炸着吃，还可以包饺子和汆丸子。我问这么小的鱼，怎么片鱼肉啊。他说过去都是刀剁，多剁一会儿，刺也剁碎了。他说市场上还有加工点，可以把鱼肉挤出来。现在更省事，放料理机里一通搅就可以了。以这鱼的鲜味，配上猪肉和韭菜，绝对是鱼肉饺子中的“上八仙儿”，要甩鲅鱼饺子好几条街。

回去查鱼类志，此鱼为鲈形目天竺鲷科天竺鲷属底栖性小型鱼类，体长4到7厘米，学名细条天竺鲷。体呈长椭圆形，吻短，口大，下颌稍突出。前鳃盖骨后缘具锯齿。体背暗褐色，腹侧淡褐色，体侧具8到11条垂直暗褐色横带，横带宽小于横带间隙，故人称“九道痕”或“九道箍”。九道箍为近海暖水性鱼类，性喜结群，通常栖息于岩礁周围或从沿海内湾至100米水深的沙泥底质海区，磷虾、十足类、端足类、鱼类和糠虾是其重要的食物类群。每年五六月间由外海游向近岸作生殖洄游，产卵后则分散索饵，并逐渐游向外海，秋冬季则进入深水区越冬。

九道箍夏季产卵，雄鱼具有护卵行为，会将卵含在口内孵化。此种行为称为“口腔孵化”，简称“口孵”。研究显示，只有大约四分之一的鱼类存在亲代抚育行为，口孵又是硬骨鱼亲代抚育的一种特殊形式。

九道箍的雄鱼在雌鱼产下卵团后快速授精，然后一下吞入口中，在此后大约一周的孵化时间内，鱼爸爸会选择安静且阴暗的角落，深居简出，以避开掠食者的觊觎。且因满口含卵，无法摄食，鱼爸爸在孵化期间过着绝食的生活。同时还要不断调整口中的水流，以保证卵能够获得足够的氧气。直到卵在口中孵化成为仔鱼后，才将其释放出来。仔鱼经过一段随波逐流的漂浮期生活，变态为稚鱼，然后再回到沿岸的礁区寻找适当的栖所，沉降下来，成为真正的底栖鱼类。研究显示，采用口孵策略的鱼类，其后代存活率比普通产卵鱼类高出30%以上，这种优势在天敌密集的沿岸礁区环境中尤为明显。不过口孵育儿行为虽增加了后代的存活率，但代价却是将亲本置于饥饿、免疫功能改变的特殊生理状态，很多天竺鲷科的雄鱼在产出仔鱼后即死亡。

九道箍是大型肉食性经济鱼类的重要食物来源之一，如带鱼在春季会大量捕食九道箍。现在因为过度捕捞，一些主要经济鱼类数量大减，反倒让九道箍的生存压力有所缓解，数量有所增长。周一上班时，我跟单位做饭的师傅说到这种小鱼，并给她看了图片。她说有个邻居喜欢用小拎网打鱼，邻居说最近海边只有这种鱼，一网下去都有不少收获。以前的人嫌九道箍太小，不值当费事，一般都用它沤肥料，或作鱼粉，或作钓饵。现在人有闲工夫，一斤称上百八十条，慢慢收拾了，也是夏季餐桌上难得的海鲜。