

“鲜咪咪”的海岛往事

□曹宁元

汹涌澎湃的海浪迅猛拍击滑溜溜的岸岩，瞬间激溅起朵朵雪白的浪花……在岱山岛一个日望大海夜听涛声的小村里土生土长的我，镌刻在记忆深处鲜美的乡愁，莫过于那些让人馋涎欲滴的“老海鲜”了。

鱼中上品马鲛鱼

被人们誉为“鱼中上品”的马鲛鱼，自古以来是阿拉岱山一种常见、四季皆有且吃不腻的水产品。马鲛鱼主要渔场为舟山、连云港外海及山东南部沿海，每年的4~6月为春汛，7~10月为秋汛。生活在海洋里的马鲛鱼具有特别的色彩和斑纹，头部及体背部呈蓝黑色，上侧面有数列蓝黑色圆斑点，青色的鱼腹略银白，背鳍与臀鳍之后有角刺。从实施捕捞的渔船上俯瞰，湛蓝海中的马鲛鱼体背部在自然光下与海水的颜色相一致，让人不易辨别。由于马鲛鱼体形狭长，不胖不瘦，穿梭迅猛，像枚“嗖嗖”发射的小型鱼雷，当地渔家姑娘称赞它为“海中美小子”，而老家的下海渔民则风趣地叫它“蓝小娘”呢。

马鲛鱼肉多刺少，细嫩洁白，糯软鲜爽，营养丰富，民间有“山上鸪鹑，海里马鲛鱼”的赞誉。马鲛鱼食用方法多种多样，既可鲜食，也可腌制或酒糟。鲜食时亦可抱盐清蒸、油炸烤熏、咸菜(雪菜)或笋丝配煮等。在我的老家，就有“马鲛鱼八吃”，即：鱼丸、鱼饼、鱼骨酱、鱼糕面、红烧马鲛鱼、雪菜马鲛鱼、熏鱼、抱盐马鲛鱼。我从小到大吃习惯了马鲛鱼，只是季节不同吃法有所不同。每年临近清明，是马鲛鱼洄游舟山渔场产卵繁殖的季节，这时的鱼儿特别肥壮，通体泛绿色光泽，肉质细腻，极为鲜美。于是渔家就地取材，使用最简单的“一条鱼两种制作”方法：一种用鱼头、鱼尾和咸菜放汤。刚捕捞的马鲛鱼一般每条在1.5公斤以上，剖肚去腮除内脏，清水洗净切头割尾留中段，然后将鱼头、鱼尾同适量咸菜一起放入锅里，加水旺火煮，煮熟后放些必需调料，便成了鲜美绝伦的汤菜；另一种是用鱼中段(若鱼大可分切几小段)作抱盐马鲛鱼。菜刀在鱼块上划两下，撒些盐(蒸前也可腌10~15分钟)，上面放几片生姜，浇点料酒，蒸熟即可出锅，吃起来肉质滑嫩、馥香、鲜美。

每每新春佳节来临，渔家每家每户几乎都会忙于制作熏鱼、丸子或鱼饼。以鱼肉为主原料做成的余丸汤，那真是丸香、汤鲜、味美的海鲜一绝。

夏秋为主，四季常吃的自然而然就是“酒糟马鲛鱼”了。酒糟马鲛鱼是一种传统的家常特色菜肴，在酒糟鱼类菜肴中算是顶好吃的。往昔，因为风里来浪里去的渔民捕上来的马鲛鱼很多，渔民们就因地制宜用酒糟腌起来，一直流传至今。其制作方法是，先把清洗干净的马鲛鱼晾干至半干去除水分，接下来切成块状用酒糟醉泡，加入适量食盐和调料并装入陶瓷坛中实施封存，静待三月或半年。马鲛鱼肉质厚实，酒糟闷泡时间适当长些，味道会更好。之后随吃随取，蒸熟后呈暗红色块状，香喷喷的，吃起来丝丝带丝的特爽嫩，有一种独一无二的神奇口感，下饭呱呱叫，让人吃了还想吃。由此可见，马鲛鱼被列入“舟山十八鲜”之中，完全是实至名归。

多如牛毛大黄鱼

野生岱衢族大黄鱼的“窝”就在岱山岛附近海域，即：岱衢洋。岱衢洋离我老家很近，普通渔船行驶20分钟就能抵达。我儿时(上世纪六十年代前后)，每当春夏之交，岱衢洋大黄鱼密集旺发，数量多如牛毛。风平浪静时，在我的老家门口皆可隐隐约约听到大黄鱼“咯咯、鸣，咯咯、鸣……”的叫声。鱼汛时节，来自四面八方不计其数的渔船在洋地来来往往穿梭。夜晚，海面上渔灯盏盏，一闪一闪亮晶晶，如天空繁星点点，煞是好看。村子里的渔船每次出海捕捞，总能喜气洋洋地满载而归。清代诗人王蔚蕙在《黄花鱼》一诗中，这样描述大黄鱼丰收景象：“琐碎金鳞转玉膏，冰缸满载入关舫。”当时，岛上大黄鱼每公斤仅卖几角钱。不仅有许多小贩挑着黄鱼走街串巷叫卖，而且村头、田间到处都可以听到吆喝着卖黄鱼的声音。渔村遍地晒满大黄鱼，鱼香袭人。更有趣的是，当年我经常在海边捡大黄鱼，一般每次可捡到好几条1.5公斤重的大黄鱼，全是野生的，挺新鲜。这是因为船多、网多、鱼多，有的大黄鱼会从网内侥幸逃生，或被拜江猪(海豚)等追



张磊 摄

逐，受惊吓过的大黄鱼会奄奄一息地漂浮在水面上，于是在涨潮时就带到海边了。那时候，母亲三天两头做“酒淘大黄鱼”“清蒸大黄鱼”“咸菜大黄鱼”“大黄鱼鲞烤肉”等菜肴。而今来看，虽然都是美食，但让我吃了印象顶深刻、记忆最难忘的却是“酒淘大黄鱼”。

说起“酒淘大黄鱼”，就是用黄酒煮大黄鱼，其实是极为普通的一道渔家菜，制作工艺不难，源于当地民间，流传已久。挑一条刚捕上来的约摸1.5公斤重的新鲜大黄鱼，杀洗干净除去内脏，放入木盖铁锅中，然后以优质黄酒当水，加入适量调料，如五味子、冰糖等。使用干松树枝叶当柴烧煮，旺火烧沸后，取掉脱落的鱼骨和大部分鱼刺，改缓小火慢煮。煮好后基本上能保持一半鱼肉一半酒。浓香四溢，鲜美可口，吃后感觉醉意浓浓全身舒坦。儿时，母亲见我身体弱小，夜间睡不好觉，就在春天万物复苏和鱼汛期，多次做“酒淘大黄鱼”给我吃。数年后，我从东北野战部队回家探亲，伯父特意送来一条晶晶黄亮透骨新鲜的大黄鱼。母亲知道儿子的口味，就立马精工细做“酒淘大黄鱼”，让我又一次享受了这一弥足珍贵的口福。

风流美味虎头鱼

虎头鱼在民间还有一个凄美动人的爱情故事呢。传说身材修长的足节虾(竹节虾)是东海龙王的小孙女。当初，天生长得英俊的虎头鱼在悬崖附近的大海边当巡差。暮春的一天，辽阔海域沐浴在银光中，碧水也显得特别温柔。在一座暗礁上，年轻的虎头鱼正在守关当班。借着幽幽晃晃的水光，虎头鱼蓦然看见不远处平石上，足节虾被一团紫雾笼罩着。浪花簇拥，足节虾的身体犹如节节嫩竹，腰肢娇软弓形卧躺，如花的笑靥，一双美丽动人的凸眸闪闪发光，万般柔情尽在其中。看到足节虾如此神秘漂亮，虎头鱼顿时惊呆了，爱意油然而生。虎头鱼愣愣地瞅着足节虾，此时此刻，足节虾也看见了虎头鱼，四只眼睛目光一碰，两张脸倏地红了……为了不违君父“按时回宫”嘱令，足节虾轻盈地弹跳下水潜游，随之柔婉舞动着身子缓缓离去，顷刻间海水泛起一圈一圈美妙的涟漪。

虎头鱼对足节虾一见钟情，连日来朝思暮想，足节虾美丽的身影凝固了似的定格在它的心灵深处，怎么也放不下，吃饭不香，入寝难安。无奈之下，虎头鱼不得不跪求德高望重的老鱼儿舌舐前往足节虾父母处做媒。岂知，舌舐多次登门求亲无济于事，还被骂得狗血淋头。虎头鱼心里懊丧透了，犹如一把冰刀戳进心里，又痛又冷。它悔恨交加，喉咙倏地一热，开始不停吐血。不一会儿，连身体皮肤也被鲜血酒染，不久后鱼身呈橘红色。

打那以后，虎头鱼像着了魔似的，不喜欢集群，也不作长距离洄游，只孤单地生活在近岸浅水区的石洞、石沟、石缝、石坎等环境里。那些水底有暗礁、乱石、砾石分布较多的地方，便成为它栖息、藏身、觅食、繁衍的场所。天长日久，由于它总在夹缝中求生存，鱼头常常不经意间碰撞礁石，总是满头伤痕累累，慢慢地变成了一条虎头虎脑貌相丑陋的怪鱼。于是，人们可以在岩礁周围用虫虾(最好用足节虾)作饵垂钓到它了，也可在近海撒网实施捕捉。刚捕上来蹦蹦跳跳的虎头鱼嘴巴总是一张一闭，仿佛在告诫人们：天下甜蜜的爱情来之不易，一定得好好珍惜啊！

虎头鱼肉质鲜嫩，含脂肪少，味美，无小刺，营养丰富。当地通常制作方法有以下几种。红烧虎头鱼：先将鱼刮鳞洗净抹盐晾干。接下来热锅放油煎鱼，一分钟翻面，待两面煎黄后捞出。然后放入葱姜蒜辣椒炒香后再放煎好的鱼，适量加水、料酒、白糖、酱油等，大火煮沸后便可装盘了。虎头鱼炖豆腐：鱼去鳞除内脏洗净，把正宗嫩豆腐切成小方块。先把鱼放在锅中用食油稍煎一下，再加入生姜、料酒和足够热水，一鼓作气煮成奶白色时，一次性倒入豆腐。用大火煮开后转小火炖煮片刻，最后放盐和葱花即可。若在炖煮中，添加剖剖足节虾，汤不腻，肉滑嫩，味道更加鲜美。清蒸虎头鱼：去鳞剖肚除内脏洗净后，用快刀在鱼背划二三刀，撒点盐，浇点鲜美酱油，还有姜丝葱花之类，搁在锅水上面蒸熟。简单方便，原汁原味。

海蜇常年当下饭菜

精加工的海蜇是一道美味佳肴。可我儿时，村子里的老百姓却把它当作廉价的“臭咸菜”。

我们大队(村)为改善社员(村民)的生活，专门建造了数条张网船，进行近海捕捞作业，将每天捕来的新鲜鱼货按“家庭人口”分发给村民。这年夏季，附近海域遍海皆是状如大伞、颜色褐

红的海蜇。船只每天3次赶时间争速度出海，捕捞上来的几乎全是胖鼓鼓、软绵绵的大海蜇。暖心的大队干部挨门挨户做工作，动员社员“手中的活暂时放一放”抓紧时间赶快去海岸挑取海蜇。显然，多得数不胜数的大量海蜇让船员在处理上很是头痛，总是忙得不可开交。

我的伯父是张网渔船船员，每次渔船找洋，他都会“嗨嗨嗨”挑一大担海蜇回家。那时，父辈尚未成家。刚挑来的新鲜海蜇有毒，必须马上加工，不然就会化水或变质。于是，伯父一到家便挽起衣袖马不停蹄地站在一旁边看。这海蜇长得又圆又肿，其身子活像一顶大笠帽。伯父挑来的海蜇个头都挺大，皮面直径有60~70厘米，比家里洗衣木盆口还要大。此时，伯父总会笑眯眯边干活边给我讲海蜇的故事，什么海蜇和虾是一对难舍难分的好朋友哇；海蜇是用虾当眼睛、作舵手啦；海蜇蜇起人来毫不留情哟……

加工海蜇的方法，各户人家大抵一致：首先要把连在一起的海蜇头和海蜇皮切割分开，除去内脏和血衣，分别装在水桶里。然后用明矾按特定比例给它“消肿”，做到先后3次隔时使用明矾腌制，简称“三矾海蜇”。待脱水后，将滤去液汁的海蜇装入缸里再用海盐进行腌制。海蜇在食用前一定要用清水浸泡，做到吃多少浸泡多少。浸泡前应将海蜇用冷水清洗于净，除去泥沙等杂物，特别是海蜇头的褶皱处泥沙较多，要多洗几遍。而后将海蜇切成小块或小条，用清水泡发一至两天，除去盐、矾之苦咸味。在泡发过程中，还要做到勤换水，一般一天两次，防止海蜇腐烂变质。

那个年代，村里家家户户每年储存食用的海蜇起码在两大缸以上。由于海蜇比咸菜还要多，善良憨厚的村民不得不硬着头皮天天吃，常年吃。吃法倒也简单，不用烧不用煮，沾点熟咸鱼卤汁或酱油即可过酒下饭啦。

往事难却螃蟹鲜

说到梭子蟹，让我油然回想起发生在儿时梭子蟹多的“烂田”的那件事来。

当年金秋飘香的一天深夜，母亲轻手轻脚地来到我的床边，轻轻地叫喊着我的乳名，硬是把美梦中的我拉了起来。

“红膏蟹要吃吗？”母亲问。

只见母亲手里端着两只冒热气的膏脂肥满的梭子蟹，霎时我睁大眼睛说：“要吃，要吃！”母亲“扑哧”一笑，立马把蟹放在床头柜上。我喜欢吃梭子蟹，母亲心里全知道。当时我只吃了1只，另1只留着舍不得吃。

简直是做梦一样。翌日早上，我惊讶地发现在自家的饭锅里、木盘里、屋檐吊篮里全都盛满蒸熟了的橘红色梭子蟹。

“这怎么回事呀？”我问。

母亲说：“是昨晚你爹从大队(村)里分来的，有100多斤，还有捕鱼人家送的，咋吃得完嘛。”

我连忙说：“去城镇农贸市场卖掉一些吧。”

顿时，母亲的目光警觉地扫了一下周围，用厚实、带有鱼腥味的手捂住我的嘴，愤愤说：“这话你可不能说呀，会被‘割尾巴’的(注：那时候生产大队有规定，不允许渔家私自上市贩卖鱼货，否则会被当作是一种资本主义思想而处罚)。”

我眨巴着眼睛，虽然不知“割尾巴”是啥意思，但心里知道这蟹只能吃不能卖。话说回来，假如卖掉的话，其实也赚不了几个钱，那还优质梭子蟹十分便宜。

那个时候梭子蟹特别多，其原因有三：海里的蟹原本就多得不行了；村里的张网船捕来的蟹多；专业捕捞渔船运回来的蟹多。再加上那个年代，科技不发达、海岛交通不畅、信息闭塞，渔民辛辛苦苦从大海中捕来，多如牛毛的梭子蟹无法长时间保鲜，吃不完卖不掉只能扔掉。有一次，我在岱山南峰农业村的水田里，发现那些腐烂的梭子蟹堆积成“山”。如今想想，真是多么让人惋惜，令人心痛啊！

梭子蟹是舟山的特产，在全国闻名遐迩。舟山梭子蟹肉质细嫩、洁白，富含蛋白质、脂肪及多种矿物质，其营养和味道确实好。“充盈煮熟堆琳琅，橙膏酱渍调堪尝”(唐)唐彦谦]，当地村民在实践中取得了一些简单实效的梭子蟹制作方法：清蒸。将洗净的鲜蟹反面搁放在铁锅里，蟹上撒一点点盐，大火蒸熟成橘红色，吃时配点酱油倒点黄酒。另外就是呛蟹。一半盐一半水(溶化)，选优质活蟹刷净浸入，一般腌浸10至12小时即可。还有做蟹浆。将蟹洗净，挖掉蟹壳，摘除腮及内脏，撬掉肚脐，剪掉小脚，在石捣臼中搥碎捣烂，按口味适量拌盐，装坛密封数日，做下饭菜可慢慢吃一段时间。另外如蟹炒年糕、蟹炖鸡蛋等，采用同平常家常菜的做法就行啦。



烤蟹 姚凯乐 摄



呛蟹 张磊 摄



咸菜黄鱼 张磊 摄