

人在旅途

步履匆匆东钱湖

徐国南 文/摄

生活滋味

美味的“丑鱼”

文君

“哇,怎么有这么丑陋这么狰狞的鱼呢,真的能吃吗?”瞅着菜筐中那团不红不灰、凹凸不平、阔嘴牙尖,被舟山人称为“海蛤蟆”的怪鱼,我惊惧不已。

“当然能吃啦,别看它长相凶恶,味道还是可以的。”易颐洋老师不紧不慢地对我说。得到肯定答复后,老板娘随手将那条鱼交给了跟在身后的厨师。

那个下午,随同易老师紧赶慢赶至一家船厂完成一票船用主机配件的查验任务后,还是没能赶上返回岱山岛的班轮。无奈,我们只能夜宿衢山岛。

简单洗漱后,易老师喊我下楼吃饭。点了盐水毛豆、白灼虾、黄瓜拌海蜇及清蒸杂鱼后,老板娘用舟山普通话向我们推荐了“红烧海蛤蟆”。

“你到舟山时间不短呀,人关也快两年了吧,家里不吃这种鱼吗?单位饭堂偶尔也供应的。”“我是内陆人,海鲜感觉可有可无……”

故乡在皖南,来舟山前吃过的海鲜只有海带。或许饮食习惯原因,在这里生活多年,除梭子蟹外,对海鲜的兴趣始终浓厚不起来。

不一会儿,老板娘隆重搬上那盘烧好的“海蛤蟆”。见我敢动箸,左手干饭的易老师率先吃了起来:“这鱼肉质与一般海鱼大不相同,但有嚼头;鱼刺柔韧,有点脆骨的意思,可连肉一起咀嚼吞下;味道不错的,不信你尝尝!”碍于易老师客气,我尝试着夹了一块放进口中。果然,那看起来软不拉踏的“海蛤蟆”极具胶质感,味道与其他海鱼差别不大。

饭后,餐费50余元,易老师硬要与我“二一添作五”。夜里无事,在电脑中查到:“海蛤蟆”属深海鱼,学名“鮟鱂鱼”,身短体粗,柔软,无鳞,身上有黏液,我国沿海各地均有生长。或海鬼、或老头、或丑婆等不同叫法。鮟鱂鱼鱼肉除了低脂肪、低热量,还富含维生素A、D、E等,营养丰富,适宜高血压、高血脂等人群食用。

其实我做饭历史悠久。七八岁时候,父母在田间干活,还没土灶高的我便开始煮饭实践。成家有了孩子后,周末厨房那点事更是全部承包,且杀过鱼、宰过鸡,离孟子老先生倡导的“君子远庖厨”理念,相差“十万九千里”。

味蕾最具记忆。有了衢山岛上的那次尝鲜,我开始关注单位食堂鱼鲜。我发现,禁渔期外的日子里,隔三岔五就能看到伙房供应鮟鱂鱼,有时红烧,有时是与腌制过的雪里蕻一起水煮。

据了解,舟山是我国著名的渔场,或许是鱼产丰富的原因,舟山老一辈人不吃鮟鱂鱼。改革开放初期,江苏、福建、山东等沿海渔民蜂拥舟山海域捕鱼,滥捕滥捞,导致渔业资源锐减。上世纪九十年代初,无鱼不欢的舟山人开始慢慢尝试着吃起了这种长相怪异的鮟鱂鱼。更有意思的是,鮟鱂鱼成年后,雄鮟鱂鱼就吸附在雌鮟鱂鱼的肚皮上,而雌鮟鱂鱼则停止生长。雌雄鮟鱂鱼最终连为一体,永不分离,真正的鹣鲽情深。鮟鱂鱼最好的部分是鱼肝,味觉层次比鹅肝还细腻丰富,被誉为“海底鹅肝”“贫民牡蛎”。

我开始跃跃欲试起来。周末无事,到菜场买菜特意选了鮟鱂鱼。鱼腮鲜红,很是新鲜;七八块钱一斤,价格也极亲民。洗净加姜、蒜红烧,家人吃了后表示“可以接受”。后来,我开始尝试创新:鮟鱂鱼煮豆腐、鮟鱂鱼炖五花肉、清蒸鮟鱂鱼肝……引得妻子和孩子大快朵颐。

人不可貌相,食物亦如此。毛豆腐、腌冬瓜,难看难闻,吃起来却是十分香甜。

岳父80岁生日那天,妻子为图吉利,特意采购了鮟鱂鱼。按照《川渝食谱》上的烹饪程序,我试做了一盆“麻辣鮟鱂鱼”,聪敏“透顶”且从不食辣的岳父吃得汗如雨下,涕泪双流:“辣煞”“爽快”。

又几年,我至海关总署广州培训基地参加培训。二十天培训生活结束,班上同学“AA制”聚餐,到街上吃“鱼生”。三文鱼、金枪鱼、基围虾等琳琅满目鱼生中,竟然还有“海蛤蟆”。剥皮去骨后的“海蛤蟆”被切成薄片,肉白细嫩,蘸点调好的酱醋、芥末等“灵魂”,味道很是生猛暴烈。

老子《道德经》中说,治大国如烹小鲜。反向思之,可见焖肉煮鱼抑或是做一道水煮白菜,何其不易也。



步入景区,东钱湖如一幅巨大的画面展现在眼前。我的心情颇如波浪有几分起伏。东钱湖,我对你心仪已久,今日终得一睹芳容。

眼前是一个巨大的湖泊。一条宽阔的大堤东西纵贯,将湖泊分成南北两半。天色阴沉,薄雾如纱,冷风拂脸,几点细雨相伴。

举目远眺,东钱湖烟波浩渺,波浪翻滚。

辽阔的湖面上,唯见一叶扁舟在湖浪的峰谷间颠簸,艰难地向湖岸靠近。其他游船飞艇,概风浪缘故,都集结待命。来得真是不巧。若是风和日丽,波澜不惊,游艇如织,浪花绽放,“鱼翻藻鉴,鸂鶒烟汀”,湖面定然别有一番景致。

然而,“山色空蒙雨亦奇”,天上撒着零星小雨,远处如屏青山及村落都笼罩在烟雨之中,绵绵延延,隐隐约约,这朦胧的景色也是风韵别致。难怪当年郭沫若先生誉其为“西子风韵,太湖水魄”。

置身湖畔,耳际频闻“咣”“啞”“澎”的惊涛拍岸声。湖畔巨石犬牙交错,筑成一道坚固的防线。可湖浪也不甘示弱。风浪天,风助浪威,浪借风势,虽谈不上浪涛般的汹涌澎湃,杀气腾腾,更没有如雷霆轰鸣排山倒海之势,然风过湖面,波浪连绵,此起彼伏,拥着推着向堤岸滚来,力量不容小觑。尽管堤岸巨石高大威猛,湖浪仍然不停拍打撞击,其执着和坚毅令人敬佩。

心灵隽语

海边的童年

胡安杰

我土生土长在蚂蚁岛,海边是赐予我童年纯真和乐趣的地带,在我童年的记忆中,海边的一些往事回味无穷,仿佛夜空中一颗颗明亮的星星。

记忆里,在蚂蚁岛后岙的海边,有一座由石条和方石砌成的渔用码头,码头左边转弯有一片礁石,礁石上散布着不少奇形怪状、大大小小的岩石。我读小学时,在天晴风轻的休假日里,时常在这里钓鱼、拾螺、捉蟹……仿佛置身快乐的天堂。

趁着涨潮时,我和几个小伙伴来到海边,在自制鱼竿钓线末端的鱼钩上扎好虾肉,调整串在钓线上的用鹅毛管制成的细小浮子,高度适宜浮于海面,将钓线甩向海里,静静地等着小鲈鱼、小鳊鱼等上钩。我们心神专注,盯住漂浮在海面的钓线浮子,浮子一颤动,意味着有小鱼儿在吃诱饵,上钩了。我们的心不禁随着浮子颤动,惊喜起来,迅速提起鱼竿,将钓线牵拽到岸上。钩着的小鱼儿跳跃着,挣扎着,却只能成为我们的囊中之物。如此循环往复,钓上的小鱼儿越来越多,碰到运气好的时候,一次我能钓到一大碗,回家给母亲红烧,让家里人美美地享用一番。

落潮后,礁石露出海面,是我和几个小伙伴拾螺、捉蟹的好时机。我们各自带一只小

水桶,脚踩着粗糙不平的礁石,专心地在礁石上及其缝隙里寻找芝麻螺、马蹄螺、辣螺等海螺。每当看到海螺,就会眼睛发亮,心里激动和兴奋,迫不及待地低头、弯腰、伏身,将它们拾取。礁石缝隙有些较窄,石壁上附着一些藤壶壳、牡蛎壳,拾螺时,要慢慢地将小手伸进去,小心翼翼地将海螺收取。礁石上零散的岩石底下也是沙蟹、小石蟹藏身休憩之处,我们弓下身子,用力掀翻岩石寻找。翻动大的岩石要竭力,然后捉取小蟹,捡拾海螺。两个多小时后,我们收获了称心的“战利品”,小水桶里装进了不少芝麻螺、马蹄螺、辣螺、沙蟹、小石蟹等,收成好的时候接近满桶。

在海边,我经历了钓鱼、拾螺、捉蟹的童年,不仅愉快地获取了大海的物产,释放了童年的天真烂漫,还亲切地感受了海风的吹拂、海浪的涌动、渔船的畅行和海鸥的飞翔……富有海味的诗情画意,让我放开身心,亲近大海。童年时,我有写诗的兴趣,海边是我写诗的萌芽地。至今,我还记得读小学五年级时写的一首名叫《浪》的小诗,发表于《普陀文艺》。这首小诗如下,“说你柔/柔似姑娘的手/说你猛/猛似冲锋的勇士/也许你是一首诗吧/在大海上尽情抒写/沸腾的活力永不停息”。

望着书楼,真想登临:读古今奇书,赏东钱湖美景,不亦乐乎!然行程匆匆,只能挥手离去。

一个小时的行程,收获不少。然遗憾多多:想荡舟碧波,没成;想登楼读书,没成;想访古村落,没成。据说,东钱湖有十大胜景。可一个都没去,连“余相书楼(月波书楼)”都没去成,岂不遗憾乎?