

冬日的舟山风味是这口不变的咸香

不少市民晒出自家晒鱼鲞的画面,鲞晒好了,年也近了

□记者 姚舜好



随着冬风渐起,又到了晒鱼鲞的好时候。舟山人的“秋冬顶流”这几日又陆续占领了朋友圈,不少市民晒出自家晒鱼鲞的画面,那抹金黄引人垂涎。

有人说,鲞晒好了,年也近了。对舟山人来说,那股子咸香是舟山人记忆里不变的家乡滋味,也是游子心里最挂念的一口。近日,三位对制作鱼鲞或烹制鱼鲞佳肴颇有心得的市民与记者分享了他们的乡味故事,他们有的为了晒鲞早起淘货,有的忙晒鲞只为给在外工作的女儿寄去一口家乡味,有的将鱼鲞融入菜肴,将鱼鲞之鲜分享给下一代……

小雪节气晒鱼鲞 二老起早备冬食

晒鱼鲞,是沿海渔乡的一种传统习俗。鱼鲞是舟山人餐桌上不可缺少的人冬年菜。家住沈家门的翁老伯家里前几日就张罗起了这一地道的舟山人冬食材。

前一晚沿海刮起了西北风,大批渔船浩浩荡荡归港,11月26日凌晨,老伯的老伴儿特意跑了一趟国际水产城,用“小毛驴”驮回两箱鱼货,“主要是4元一斤的梅鱼和7元一斤的鳗鱼。”

早上6点半,老伴儿就忙着剖鱼鲞晾晒,翁老伯也在旁帮忙,剖鱼的手艺还获得了老伴儿的赞赏。

15公斤梅鱼和15公斤鳗鱼都被去头、去内脏剖成鲞,翁老伯和老伴儿忙了整整三个小时。“这种规格的梅鱼在菜市场至少15元一斤,每斤五至六条,好多海鲜面馆一碗面加一条这样的梅鱼就要卖20元以上。想用实惠的价格买到新鲜的鱼,还得像老伴儿一样起早‘跑码头’。”

那会儿正值小雪节气,在西北风的劲吹与烈烈阳光的烤晒之下,鱼鲞脱水渐干。看着满架的鱼鲞,翁老伯不觉想起远在徽地的堂妹。“前些日子她说,现在想吃舟山海鲜很方便的,网上下单,都是‘舟山姑娘’、‘舟山帅哥’在直播带货。”堂妹的几句家常也让翁老伯想起了开捕时节的趣事,那时有许多在舟山直播带货的新居民,站在渔港出海口的居高处,指着出海的渔船,操着满口并不地道的舟山闲话,大喊大叫:那艘船是我叔叔的,这艘是我哥哥,后面一艘是我舅舅的……“哈哈,舟山捕鱼的船老大都跟外来小弟小妹沾亲带故了。”

妈妈忙晒鱼鲞 给女儿寄去家乡滋味

上周岛城阳光大好,一看要起西北风,翁女士忙将晒鱼鲞提上日程,“我特地请了一天假,就为了赶在周五把鱼鲞晒好,周末好寄给女儿。”

这天上午6点多,翁女士就赶到菜场,买了18条带鱼和一些黑鲟,她说女儿特别喜欢的就是这一口炸带鱼鲞。“鱼请鱼贩帮忙处理好,拿回家就开始晒。”

翁女士家晒带鱼鲞用的是竹篾,靠阳台的伸缩晾衣架晒鱼,“晒着晒着发现家里竹篾不够用,我还拆了一扇纱窗来代替竹篾晒鱼。”为了让女儿一饱口福,翁女士可谓“奇招百出”。

剖好的带鱼切成段,在酱油里腌制5分钟,就能拿去晾晒。晾晒的时间不长,上午

开晒,下午太阳落山就能收进来。翁女士说,带鱼鲞不用晒得很干,只要表面有些发硬即可,下一道工序就是进油炸。出锅后的带鱼鲞表面金银相错,卖相极佳,翁女士将这些鱼鲞小心装至食盒中,准备寄给女儿。“没想到那周原本计划出游的女儿回来了,我们就在家里吃了一顿,剩下的让她自己带过去。”

翁女士说,女儿在上海工作已有三年,前年她就开始给女儿寄鱼鲞,女儿也常给办公室的同事们分享这份舟山味道。“原本以为鱼鲞多多少少会有些腥气,外地孩子吃不惯,没想到女儿说同事们都很喜欢。”

在翁女士的记忆中,小时候鱼鲞就是家庭餐桌上的一道常见的冬菜,那时家里总是由妈妈负责。“结婚后,我婆婆经常做,现在她年纪大了,我就给我的女儿做,像是一种传承。”

老爸以鲞入饌 让女儿爱上这口咸香

舟山鱼鲞自带奇妙风味,稍作蒸制就能下饭,而李先生则不满足于这份原滋原味,总爱将鱼鲞入饌,变出多种口味来满足女儿挑剔的味蕾。“我女儿今年上小学6年级,她原先不吃鱼鲞,只吃鲜鱼,我就想法子把鱼鲞做得更‘花哨’些,让她尝尝舟山的老味道。”

传统的鱼鲞做法往往是简单蒸制,保留鲜美的原味,但当鱼鲞与其他食材结合,也能碰撞出别样的火花。如鳗鲞烤肉、鳗鲞丝炒芹菜等菜肴就能很好地将鳗鲞的鲜香发挥出来,连带着肉与菜都有了特殊风味。

不过,李先生烹鱼鲞的方法相对复杂一些,没有花头,就很难吸引挑嘴的女儿。“我们舟山人吃黄鱼鲞,一般炸一下或者蒸一下就能吃了,但这样端上来她是不会碰的。我那天就想了个法子,把黄鱼鲞做成了锅菜。”

黄鱼鲞切段放入已用葱蒜爆香的砂锅,焖两三分钟后倒入温水,待锅开再放入处理过的鲜虾,“然后加水加盐,再焖一会儿,再加一次开水焖煮两三分钟就可以了。”李先生将这道菜取名为“功夫黄鱼鲞”,一上桌就获得了女儿的好评。

除此之外,李先生还试着将鱼鲞放进白粥,在粥里煮过的鱼鲞恢复了类似鲜鱼口感,但又不失鱼鲞特有的那股香气。李先生说,舟山人喝鱼粥不多,但他曾在闽南一带喝过一道鱼仔粥,味道令他难忘,他便想出了用鱼鲞煮粥。“我用的是鳗鱼鲞,出锅前撒一把芹菜末,口味和舟山人常吃的芹菜鳗鱼羹有点类似,但更复杂,女儿也接受良好。”

李家的鱼鲞菜肴仍在不断研发中,他说下次要试试用少刺的淡鲞包馄饨,“这些做法虽然相对麻烦一些,但能发掘出过去没尝过的新味道,我觉得也挺有趣的。”

照片由受访者提供

