

清明吃马鲛鱼

□ 原杰

又到了清明时节。想起老家裘村、松岙一带的年轻人，在外地与亲朋好友告别时，会真诚地邀请：“清明，来吃马鲛鱼”。诚然，透骨新鲜的马鲛鱼是宁波象山港一带的金名片。

小时候生活在裘村，每到清明时节，就会盼着马鲛鱼上市。而首次出现马鲛鱼时，消息会很快传开。可母亲不会去买，而要等到清明后期才去买——因为买不起。集市上也是围观、起哄的人多，买的人少。那时，鱼切成一段段卖，暗红色的鱼身滴着血水，一段大概一斤左右。到了上世纪八九十年代，吃上市马鲛鱼则成了身份的象征。当杨村、应家棚村渔民，把新年捕获的第一条鱼急匆匆挑到裘村集市时，不会分段卖，好像心照不宣，鱼会留着给当地最有钱的企业老板。果然，不久一位老板模样的人姗姗来迟，与卖鱼人简单寒暄几句后，便上秤。一条十来斤的鱼要卖三四千元。记忆中，连续有七八年时间，都由我熟悉的一位企业家订购。

那么，马鲛鱼为何如此有名？当然是有来头的。它学名鲛鱼，体长而侧扁，体色银亮，背具暗色条纹或蓝黑斑点；口大，吻尖突，牙齿锋利；一般体长260—520毫米，大者可达1米，重20千克以上，分布于北太平洋西部。该鱼性情凶猛，不吃微生物与草类，专以小鱼小虾为食，因而鱼肉香醇、鲜嫩，营养价值高，据研究说还有滋补与药用价值。每年清明前后，马鲛鱼都要洄游至近海产卵，此时鱼体最肥，滋味尤为鲜美。民间有“山上鹧鸪獐，海里马鲛鱼”的赞誉。而象山港马鲛鱼称蓝点马鲛，其肉质比其他海域的更好。专家分析，大概是由于象山港海域海水盐度适中，小鱼小虾众多。当然，内行的人说，同样在象山港，区域不同，美味也会有差异。

与早年母亲只买一段鱼肉不同，前些年朋友邀请到当地饭店吃马鲛鱼，肯定是一整条。其中有一次出于好奇，我特意观察了买、洗、宰、煮（蒸）等全过程……只见从海边简易码头直接收购来的十几条鱼，一层层码在厅堂边上，下面铺一张塑料纸，上面则盖一层湿麻袋——既保鲜，又防苍蝇叮咬。翻开麻袋，我尝试用小时候听到、看来的知识进行鉴别——同样是马鲛鱼，产自福建等外地的与产自本地的，价格相差甚远。首先看颜色，象山港马鲛鱼背脊附近有蓝绿色的光泽，而其他地方的没有，且颜色较黑；其次，与其他马鲛鱼相比，象山

港马鲛鱼身更硬，摸起来有点硬邦邦的，鲜度好；最后一点，便是切开来的肉质不一样，象山港马鲛鱼呈现自然的粉红色，而外地马鲛鱼比较白。

我们一行八九人，朋友挑了一条十来斤中等大小的，而后看厨师宰杀。马鲛鱼没有鱼鳞，只要去除内脏、鱼鳃与鳍，洗净血水，一剖为二，再分成一段段的，便可以烧煮了。虽然简单，却也要小心翼翼：一是把整段如藕的鱼籽取出来，不要捏碎了，它也是马鲛鱼美味的重要组成部分；二是不要把粘在内脏边的蓝苦胆给划破了，否则不但鱼肉会沾上洗不掉的蓝，而且整盆鱼汤会因此带上苦味；三是分门别类，把头、尾和鱼籽放一块儿，那是要一起烧的。至于食用方法，则既可以鲜食，也可以腌制，网上介绍多达几十种。什么红酒马鲛鱼、马鲛鱼蛋卷洋葱、薄荷味煎马鲛鱼，甚至还有洋葱茄汁炖马鲛鱼等等。其实，本地的做法很简单，常见的也就三四种：最基本的一种，用咸菜煮，加清水，不放油，再加些切得细细的刚上市的野山笋丝；还有酱油炖、咸菜汁清蒸，也大多不放佐料，只添些大蒜、生姜什么的，去去腥味。上述做法的最大特点是保持了原汁原味。当然，如果鱼肉有多余，也可做熏煎与盐腌等。

第一盆上来的总是咸菜煮马鲛鱼——在端上来前，有人已催了好几次。一看到热气腾腾、香气扑鼻的鱼，便毫不客气下箸夹鱼。一边吃，一边还不忘啧啧称赞：“好吃，今年还是第一次吃！”第二盆上来的是酱油蒸煮，带有酱香，别有风味。第三盆则是咸菜汁清蒸——为适应味蕾，口味更重些，确保能尝出新的味道。奇怪的是，第一盆往往只剩下些汤汁与咸菜，第二盆会剩下些鱼肉，第三盆剩下更多。原因可能是吃了第一盆已有些饱，同时味道也确实第一盆最好。因为第一盆有头、尾和鱼籽混杂。马鲛鱼的头与众不同，脑壳、颌骨等都是酥软的，嚼一下便流出鲜香的油汁；而尾巴的肉细嫩洁白，糯软鲜嫩，素有“鲳鱼嘴，马鲛尾”之说；至于米白色的大包鱼籽，更有不同于鱼肉本身的美味……

如今，马鲛鱼是越来越少了，这与其他海洋珍稀鱼类的趋势是一致的。一方面，每到清明时节，小小象山港有上百条的船张网捕鱼，有多少能成为幸运的漏网之鱼？另一方面，环境污染，填海造田，鱼的生存空间越来越小。而马鲛鱼又不能人工养殖，为此显得分外珍贵。

祖母的香椿

□ 方名列

早春时节，我去老家，虽然再也吃不上祖母亲手做的香椿拌豆腐，但当我掏出钥匙，打开发锈的挂锁，随着“吱呀”的门声，走进小园，墙角那几棵香椿树枝头上依然有几簇新芽，吐露着嫩叶。此情此景，仿佛又让我看到了头裹毛巾、身围布褙、脚踩凳子的祖母，在采摘香椿的影子，又像是祖母提着一篮香椿向我迎面走来。

祖母有个小园，离家约莫五十步远，小园四周用原始的黄泥墙围就，门上有把长方形的木锁，用二十几厘米长的木钥匙，打开园门，呈现在眼前的可说是个蔬果园。靠墙边栽有香泡、樱桃、白蒲枣等，中间有几块田，根据时令，会种些茄子、毛豆、添菜等。还有一片小竹林，靠南面的墙角边，栽有五棵香椿树。每当枝头露出嫩叶，祖母就适时采摘，当竹篮里的香椿渐渐装满时，祖母的脸上，露出满意的微笑，迈着小脚，来到园前的小溪。春天雨水充足，溪水潺潺，祖母把竹篮里的香椿往水下一浸，略微挑拣，几次按下去，拎上来，香椿在溪水的漂洗下，灰尘渐除，绿叶红边，鲜嫩欲滴。

祖母生起灶火，锅中水滚，把香椿徐徐放入，一余，袅袅上升的蒸汽里随即漫出隐隐的香味，香椿在火热开水的作用下，颜色也渐渐变成了土绿色，撩起凉后，一层香椿一层盐的码在大口瓶里。

隔天，祖母从瓶中取出些许香椿，顿时清香四溢，用手撕成小段，与嫩豆腐拌在一起，再淋上香油，一盆“香椿拌豆腐”就新鲜出炉了。首先感觉是色泽明快，豆腐是白的，香椿是土绿色的，夹一箸入口，满嘴生香，沁人心脾，俗话说，食无分贵贱，可口亦为美。“香椿拌豆腐”是早餐白粥的最佳搭配，我当时纳闷，香椿为何不用刀切呢？刀切来不是又细又均匀啊，祖母说，刀是铁器，香椿碰到铁器，就会失去天然鲜嫩的味道，这是上代留传下来的。

香椿，过去在乡村，宅前屋后，多多少少的栽有那么几棵，根本是不值钱的，好像菜场里也难觅其踪影。不知何时，香椿“翻身得解放”，摇身一变，成了“桌上宾”，菜场里也居然要卖到六七十元一公斤，犹如原来的丫鬟变成了小姐，令人刮目相看。无论是农家餐饮，还是高档酒店，香椿都占据一席之地，饭店里还有个时令菜，叫“香椿炒鸡蛋”。心想，山野人家，按理说，鸡是自己养的，香椿是自己种的，两样食材都是信手得来，不知为何祖母从未做个这个菜？或许是地方特色而已吧，只能这样解释。

祖母故去后，小园再无人打理，终于逐渐走向荒芜，五棵香椿树也相继枯萎。父亲退休后，曾有一段时间住在老家，持锄弄田，在原来香椿树的地方又种了五棵香椿树，随着时间的推移，香椿树慢慢长高。每年在那春暖花开的时节，父亲会去采摘香椿，腌好后分送给我们姐弟，每次口中吃着清香袭人的“香椿拌豆腐”，总会想起祖母在灶前腌制香椿忙碌的身影。

总第6473期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn