

野生大黄鱼的滋味

沈潇潇



大黄鱼畅游在我深深的记忆海洋里。

记得在我的少儿时代，一进入黄鱼旺发季节，街边的水产行的大篾篓里、甚至地上都堆满金灿灿的黄鱼。那年月黄鱼摆上水产摊点的时间大多是在中午或午后，我猜想这大概是由于当时捕捞和运输中缺乏冰鲜设备，渔船在码头装卸后直接运到市场的原因吧。当时大黄鱼价格大概三角钱左右一斤，现在看来虽然便宜无比，不过在当时低工资的年月，普通人还是难得消费的。虽然囊中羞涩，但大黄鱼的滋味毕竟太诱人了，于是在黄昏时水产行即将关门时，一些馋嘴的买主久久地徘徊在水产行前，只等着摊主不得不扯着嗓子喊“黄鱼削价”的一刻。因为那时无保鲜设备，水产行里卖不出去的黄鱼只能折价倾销，或晚上加班腌制或剖成黄鱼鲞。即使如此，一些人仍选择带子（鱼卵）的烂肚皮黄鱼买回家解馋，因为“烂肚皮黄鱼”价格更便宜。其实，“烂肚皮黄鱼”并非真烂破了肚皮，而是肚皮被满腹的鱼子胀破了，鱼是新鲜的。当年的贪便宜，从现在看来实在是性价比特棒的选择，呵呵。

就这样，我少儿时代所吃到的大黄鱼，大多就是这种还没有来得及产完卵的廉价“烂肚皮黄鱼”。久而久之，我吃“烂肚皮黄鱼”吃出了独特的美味，尤其是那淡黄色、结结实实的长条形黄鱼卵块，既鲜又香，是不可多得的美味。童年的味觉是最初的味蕾感觉，也是一生中最顽固的感觉，至今仍固执地认为：吃黄鱼，还是数“烂肚皮黄鱼”最有味。

像马鲛鱼一样，大黄鱼平时栖息较深海区，四至六月洄游近海或港湾产卵。每当端午前后黄鱼旺发时节，黄鱼接近产卵海域时，会在海底发出“呜呜”或“哼哼”的声音，像是沸水发出的声音；而进入排卵过程又会发出“咯咯咯”的声响，有如蛙鸣，据说是威胁天敌接近的声音。古诗曰“清夜船头声聒耳，成群石首溯潮来”。诗中的“石首”是大黄鱼的别称，因其头部有两颗白色玉石似的鱼脑石而得名。浙东沿海渔民又把声叫聒耳的大黄鱼称作“叫鱼”，他们过去常把耳朵贴在船板上听叫鱼的叫声，以此来判断鱼群的大小、位置和移动方向，从而采取相应的捕捞措施。有资深渔老大回忆，过去大黄鱼

汛来时，一网下去可捕到数千斤。当时缺少冷库，黄鱼大量上市，渔民和鱼贩子只好用手拉车、三轮车装着黄鱼在街头巷尾和乡间村落低价吆喝叫卖，所以三轮车在宁波又有了“黄鱼车”之谓。

象山港也是大黄鱼的产卵地，黄鱼游进象山湾时大多已长至三斤左右一条，是饕餮之徒眼里的珍品。宋代官至御史中丞的慈溪籍诗人舒亶，在《和马粹老四明杂诗聊记里俗耳十首》中，如此倾情咏叹：“稻饭雪翻白，鱼羹金斗黄。鲞埼干蚌熟，花峙一村香。”诗中的鲞埼、花峙都是今象山港奉化境内的村落地名，鱼羹即黄鱼羹，金斗黄比喻黄鱼羹色泽金黄，美味诱人，是绝世名品。无独有偶，清朝余姚诗人邵嗣贤也曾作《咏黄鱼》盛赞：“四月石首鱼，出水如黄金。烹鲜盘餐美，东南第一琛。”

让我觉得匪夷所思的是，有一天我从一位老家在桐照渔村的朋友那里听到，黄鱼竟还会钻洞穴居。他的一位堂伯是有名的落小海高手，人家落小海只能抓到望潮、小鱼小蟹和螺贝之类，他却还能常抓到大黄鱼。面对人们的好奇，他只说是运气好，对怎么抓到黄鱼不露一丝口风。有一次，他经不住年少堂侄打破沙锅问到底，才道出真相：原来，天热时黄鱼喜欢到有淡水注入的沙绿江和鸿峙港交汇的洋口，这里有许多小鱼小虾和浮游生物可供享用，在齐胸深海水下的海涂洞穴又可供纳凉，黄鱼也就乐此不疲，尤其喜欢在热天早潮时来这里穴居，他也就候时来这里“瓮中捉鳖”。

大黄鱼的品质以“头水”捕捉到的尚未产卵的雌鱼为佳。“水”是浙东渔民对渔汛期分段的一种时间单位，一般以开捕后每半个月为一水。头水大黄鱼鱼身金黄耀眼，鱼肉丰腴，鲜美可口，品质依次递减。照此推算，我少儿时所吃的“烂肚皮黄鱼”大概率是头水大黄鱼，堪称上品。黄鱼产卵后口味变薄，但到农历八月花开二度，又长至丰腴肥壮，口味更佳，因而也更名贵，人称“桂花黄鱼”。清代浙东名贤全祖望诗曰：“石首有鲛如玉，每因从桂重登。物固以少为贵，春蒲稍逊神清。”

宁波象山港有自己特色的上洋海鲜，鱼类资源非常丰富，银鲳、带鱼、墨鱼、铜盆鱼、鳗鱼等无一不是餐桌上的美味，但在大黄鱼面前就不免黯然失色了。烹调东海大黄鱼入馔，一向为宁波人所擅长，并且品种繁多，如油炸黄鱼、粉丝黄鱼、荠菜黄鱼羹、苔菜拖黄鱼、腐皮包黄鱼，等等。其中最为有名的是咸齏大汤黄鱼，就像鲈鱼遇上莼菜成为著名的“莼鲈之思”一样，当一条泛着锃亮金色鳞光的大黄鱼遇上咸齏，犹如天造地设，成就了一道“咸鲜合一、荤素互烧”的经典名菜。

咸齏的原料是雪菜，学名叫雪里蕻，又叫雪里红、雪菜，浙东地区栽培、腌制雪里蕻历史悠久，明代诗人屠本俊在《野菜笺》一书中载：

“四明有菜名雪里蕻（蕻）……诸菜冻欲死，此菜青青蕻尤美。”腌制后的雪里蕻质地脆嫩，鲜美可口，有一种无孔不入的特殊鲜香，宁波以及浙东一带的百姓都称其为咸齏。

咸齏可炒，可煮，可拌，在宁波菜中，如素的有咸齏炒笋丝、咸齏炒豆芽、咸齏炒地衣、咸齏南瓜、咸齏土豆汤、咸齏豆腐汤等，荤的有咸齏炒肉丝、咸齏炒鸡鸭胗、咸齏煎蛋、咸齏炒乌贼、咸齏虾仁、咸齏马鲛鱼等，点心类有咸齏年糕汤、咸齏包子、咸齏面条等，不一而足。怪不得清代宁波诗人李邕嗣如此盛赞这道家乡美味：“翠绿新蕻滴醋红，嗅来香气嚼来松，纵然金菜琅蔬好，不及我乡雪里蕻。”

烹制咸齏大黄鱼的主要环节，先是把大黄鱼用猪油煎至表皮略黄，烹上黄酒增香去腥，再放入清水、姜片、葱结，盖锅焖烧。当鱼汤浓稠至呈乳白色时，把咸齏末、冬笋丝放入，随后用大火烧沸，再用小火“吊”出咸齏特有的鲜味。对咸齏大黄鱼的鲜，正面已难以评价，只得借用个旁敲侧击的比拟：“鲜得眉毛都要掉下来。”

咸齏黄鱼寄托着不少离乡背井的游子魂牵梦萦的乡愁，可谓“莼鲈之思”的宁波版。

遗憾的是，由于长期过分捕捞，使野生大黄鱼资源接近枯竭。那种把“烂肚皮黄鱼”从大海里捞上来，或许就是原因之一。2017年曾有报道称，宁波一条十来斤重的野生大黄鱼卖出了一辆轿车的价钱！好在在大黄鱼的保护行动相继开展，其中增殖放流大黄鱼鱼苗，已成海洋与渔业部门的一项重要工作。据报载，近三四年已有逾四千万尾大黄鱼鱼苗人工放流到野生大黄鱼老家——岱衢洋产卵场保护区海域。自然野生大黄鱼的资源也在慢慢恢复中，2020年底奉化两组双拖网渔船，捕获到1500多斤野生大黄鱼，为几十年来所罕见，并经鉴定不是放流鱼苗的品种。这是一个好消息，说明浙江沿海地区长期开展的大黄鱼资源保护工作正在显效。

海水网箱养殖大黄鱼，则已在二十多年前普遍兴起。开始是养殖生长较快的南海大黄鱼，后来深水网箱试养传统的东海大黄鱼即浙岱大黄鱼获得成功，最近几年这项技术不断取得新突破，养殖浙岱大黄鱼频频现身于餐桌，以我的个人体验，其品质和口味已比较接近野生大黄鱼。

喜欢美食而不善烹调，有点说不过去。“君子远庖厨”之论向为我不所屑，一旦大小黄鱼买进门，咸齏大汤、清蒸、暴腌、晒鲞……反正怎么喜欢就怎么来。

只是多少年过去，留在我舌尖上的“烂肚皮黄鱼”味道仍清新如初。