



作为美食的鳗

□虞燕

我们所指的鳗鱼，自然是东海鳗鱼中的狗头鳗。其长相不讨喜，圆碌碌，细长，状如蛇，头部狭长，尖牙锋利，有点像狗，当地渔民便称之为狗头鳗了。

鳗鱼栖息于底质为沙泥或岩礁的海区，游泳速度快，甚是凶猛，露着尖利的牙齿到处捕食虾、蟹、章鱼及各种鱼类，长期吃如此鲜活之物，怪不得皮肤光滑肉质细嫩，营养比一般海鱼丰富，成为了上等食用鱼类，也是海边人家最青睐的海鱼之一，鲜吃、暴盐、制糟鳗、做鱼干都好。

清炖鳗鱼向来是滋补品般的存在，清炖这个烹饪法，最大程度地保全了鳗鱼的营养。鳗鱼的皮富含胶原蛋白，爱美的女人们大概不会舍得放过吧。

做清炖鳗鱼，通常选小一点的新鲜鳗鱼，去内脏，头尾俱留，鱼身一段段切开却不切断，肉断皮相连。而后，小心地将它盘在圆盘子上，撒适量盐，切几片姜以去腥，放入锅里蒸熟即可。这个做法乍一看有点毛骨悚然，很像一条蛇盘成一团，还是一条白灰相间的“花蛇”。因为经蒸煮，鳗鱼雪白的肉胀起且略外翻，与灰色的外皮构成了白一段灰一段的“花纹”。热气氤氲中，筷子一伸过去，很有可能，鳗鱼皮便死皮赖脸地缠了上来，黏在筷子上怎么也不下来，非得舌齿出手不可。鳗鱼皮软而黏，鲜中带油，须臾可在嘴里慢慢化开。鳗鱼肉质紧而嫩，有弹性，在齿间弹来弹去，甚是调皮。最好的吃法是连皮带肉一起入口，口感层次瞬间丰厚起来。

当然，鳗鱼清炖不止这一种形式，切段、切块皆可，只不过样子不够大气了。岛上的大菜讲究个“全”字，比如全鸡、全鸭、全鱼，似乎只有将家禽海鲜等整个儿呈现出来，才能够隆重够有诚意。

在岛上，鲜鳗鱼的做法并不多，基本上除了清炖就是红烧了。好些人跟我一样，更偏爱晒制过的鳗鱼，尤其是鳗鲞和扎鳗。杂糅进阳光味道的鳗鱼会脱胎换骨，成为另一种让人心心念念的美味。

鳗鲞算是鱼鲞里的贵族，油润生光，鲜香绝伦，而其中，又以新风鳗鲞为上佳。

每年腊冬，东海的鳗鱼齐齐囤起了脂肪，把自己养得肥嘟嘟的，正是口感最好时。冷空气频频降临，日头不猛西北风猛，风呼呼呼来，呼呼呼去，刮得惊天动地。“小雪腌菜，大雪腌肉”。其他地方开始忙着腌制咸货时，也是岛上加工鳗鲞的好时候。因为这样干冷风大的气候，实在太适合制鳗鲞了，不但易变质、发油，还无恼人的蚊蝇，只要将劈好的肥美鳗鱼，挂在避风通风处，慢慢风干即可。这段时间晾制的鳗鲞，通通被叫作“新风鳗鲞”。

劈鳗鲞是个技术活。劈，并不是将鳗鱼肚皮切开，而是“开背”——从背部下刀，从鳗尾部沿背脊直劈头部至嘴端，最大限度地将鱼身摊开来，以利于让它拥有充分的受风面积。别以为只要劈开就成功了，如果切口凹凸不平，脊骨没有完全显露，那这鳗鲞就没有品相可言，卖不到好价钱。以前，好鳗鲞都是用来贴补家用的。

我们岛上的鳗鲞都是淡鲞，不像有的地方会在劈好的鳗鱼肉上抹盐，腌个两三个小时再晾晒。鳗鲞自有它天然的咸腥味，对于追求原汁原味的海边人家来说，腌过会破坏鲞特有的味道。

大一点的鳗鲞，要用竹片将鳗体交叉撑开，肉太厚或贴在一起都不易风干。新风鳗鲞一般用麻绳悬挂，若摊在竹篾、团箕上容易被西北风刮落。一片片鳗鲞齐崭崭地排起了队，在西北风的攻击下，仍然显得威风凛凛。那些天，院子里，屋子里，都弥漫着鲜腥气和年前的喜气，人们进进出出，夸鳗鲞，购年货，忙碌却满足。

大概晾至一周，鳗鲞的肉质变得坚实韧结，腥味变淡，色泽透亮。这时，只需把鳗鲞洗净切段，置于饭锅里蒸即可。鲞未出锅，早已满室鲜香。蒸熟的新风鳗鲞丰美鲜糯，将凉未凉之时，顺着鳗鲞的纹理撕着吃最过瘾。鲞皮油亮，咬在嘴里又韧又弹。鲞肉厚实，白中透黄，鲜肥不腻，有嚼劲却不硬，搥点酱油入口，那真叫一个美！有句话叫“新风鳗鲞味胜鸡”，此言不虚。

除了清蒸，岛上还有道大菜——鳗鲞焗肉。将鳗鲞切成小块，与五花肉同煮，加盐、糖、料酒、酱油等，撒上葱花，鲞吸进了肉的油气，肉沾满鲞的鲜醇，整道菜汤汁浓稠，油汪汪，鲜滋滋，可算是岛上的风味名菜。像芹菜炒鳗鲞，大蒜炒鳗鲞，青椒炒鳗鲞等，就比较家常了。一般选用小鳗鲞，不然就大材小用了。蔬菜清新爽口，鳗鲞厚味耐嚼，无论从营养还是口感来讲，都是妙搭。

据说还有一种风雅吃法，腊肉蒸鳗鲞，一片鳗鲞一片腊肉，交错铺满盘底。间或夹几片冬笋片，淋几滴料酒，加两根葱，上锅同蒸。想来又是一道至味。

更多的鳗鲞被装进编织袋，藏于大缸里。那都是些品相很好的鳗鲞，被母亲细细扎绑，扎成一捆一捆。从前，岛上经常会出现一些收购鱼鲞的人，说话口音跟我们略有不同，母亲总会将他们带回家里，而后，把藏起来的新风鳗鲞一股脑儿全搬出来，摊于桌上或铺了塑料布的地上，顿时，屋子里全是浓郁的鲞味。他们拿起鳗鲞凑近闻，用手掌丈量鳗鲞，再拿出随身带的卷尺细细量，报出价格后，母亲偶尔会轻声要求价格再高一点。双方谈得拢，那就成交，解开的鳗鲞被重新扎起来，装进收购者的超大麻袋、编织袋。

我每次都不舍得那么好的鳗鲞到了人家的袋子里，母亲总是安慰说，还会有有的，还会有有的。可后来，海里的鱼突然少了，轰轰烈烈的制鳗鲞场景也只能停留在记忆里了。不过，用于解馋的新风鳗鲞还是有的。

相比鳗鲞，扎鳗的制法更生猛——把鳗鱼扎绑起来再吃。海边人家加工海鲜的方法，有时候就是这么奇特。

做扎鳗得选用大一点的新鲜鳗鱼，基本都在五六斤以上，浑圆、结实，大砧板往地上一放，将其剖肚、去内脏。洗净后在肚里塞入适量的盐，用麻绳、粗棉线或布条捆扎起来，一匝一匝，可得捆紧了，不能让盐粒掉出来。然后挂在屋檐下，晾干。这样被五花大绑地吊起来的鳗鱼，好像即将经受严刑拷打。

扎鳗可不是那么好伺候的，大太阳下晒吧，怕它出油，影响口味；雨天更不行，坐等发臭。最好是风吹日头晒，肚里的盐慢慢化开，沁入肉里。鳗鱼悄悄瘦下来，皮上起了小皱褶，整条扎鳗便直挺挺硬邦邦，简直能当刺刀杀敌。

至今为止见过的最大一条鳗鱼来自大阿姨家，被制成了扎鳗，为正月宴客而备。不记得那条鳗鱼有多少斤，反正拎起来能到大姨父的肩膀，粗如小腿，被黑色布条很不客气地绑住，密密地一圈又一圈，肉勒得鼓起，怕它跑了似的。那么大一一条鳗鱼笔挺地吊着，乍一看，画面有点瘆人。表妹那会大概十来岁，玩皮球玩得正高兴，不想，皮球弹跳着到了鳗鱼的下面，那条鳗鱼可比她当时的身高长多了，她飞奔过去去捡皮球，冷不防一抬头，吓得大哭。大人们忙不迭将她抱起，嘴里说着：啊呀，魂灵吓出了。

扎鳗一般从最下面（尾巴）开始割，割成一段一段上锅清蒸，每段二十厘米左右，那样的大扎鳗一段就可以铺满整个盘子。亲戚们都很期待大扎鳗的味道，热气腾腾揭锅而出时，鲜香味不管不顾地漫了过来，我们翕动着鼻子举箸以待。然而，大扎鳗似乎并没有想象中那么质嫩鲜美。大伙总结，鱼太大，肉质总会略老，且盐分也不好沁进去，影响风味。自此知道，鱼并不是越大越好吃。

好的扎鳗味道略咸，肉质韧而不硬，牙口不怎么样的人也能吃得有滋有味。入口鲜滑香咸，下酒下饭都炙手可热。当然，即便同是加工扎鳗，方法一样，每户人家做出来的味道也会有点差别，跟手法和口味的偏好有关。

敬佩会认真做美食的人，技艺高低先不说，起码要付出耐心，一个热爱生活的人才愿意付出那份耐心。制鳗鲞制扎鳗，既需要技术又不能缺了耐性，从一丝不苟地制好到晾干到可以美美享用，需要好些天，这对浮躁的现代人来讲，简直是种考验。