

在每年的三月下旬前后,在“中国水蜜桃之乡”奉化,漫山遍野桃花盛开,姹紫嫣红。在这西部山野姹紫嫣红之际,也正是东部象山港里肥美的鲞鱼上市之时……这是一出时序隆重推出的精彩剧目,它的剧名是:桃花鲞鱼。

“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥”,唐诗人张龟龄的佳句被后人吟咏不绝,诗里的鳜鱼是指太湖及太湖流域里的一种淡水鱼。而在以宁波为数不多的几个汉代古地名之一鲒埼亭(今宁波湾北岸莼湖街道鲒埼村一带)为自己的文集名(《鲒埼亭集》)的清代著名历史学家、浙东学派重要领军人物全祖望的眼里,三月的太湖鳜鱼是不能与明州海边的三月鲞鱼相提并论的。他在《桃花鲞》一诗中,隔着千年时空向唐代的张龟龄叫板道:“桃花落遍春水,一片红云弥漫。混鲞乘潮大上,新鳜未敢争肥。”清嘉庆年间举人、奉化才子孙事伦是全祖望的铁粉,他以全师的《桃花鲞》诗题吟咏道:“见说江南风物好,桃花流水鲞鱼肥。达蓬山外鲜鲞到,斫脍尤惊白雪霏。”

鲞鱼因“色黑,如缁衣,故曰鲞鱼”,早在战国时期已成为名贵菜品。宁波最早的地方志南宋《宝庆四明志》记载:早在春秋时代“吴王论鱼,以鲞为上”。到南宋时,首都建在临安(今杭州),浙江沿海的鲞鱼就成为了帝都宫廷里的佳肴,广为流传的“秦桧妻献百鱼”故事就是佐证:有一天,秦桧妻向宋高宗赵构的母亲韦太后请安,韦太后顺口说起鲞鱼美味,但近日大者绝少。秦桧妻忙接口:妾家有之,当以百尾进。秦桧妻回家后把此事告诉给秦桧。秦桧听后慌了:太后都吃不到大鲞鱼,自己家能轻易献上百尾,不是自寻死路吗?秦桧冥思苦想了半夜,才想出移花接木一策:送去与鲞鱼形体相仿的青鱼。次日,韦太后一见到秦桧妻送来的青鱼,反而乐了:哈哈,我说你家哪来这么多的大鲞鱼呢?原来是青鱼嘛……于是,一场一触即发的潜在危机便烟消云散。

鲞鱼是象山港内的常住户,到了桃花盛开之时,又有大批外来鲞鱼涌入。这时节宁波湾里的鲞鱼长得特别肥厚,蛋白质和其他各种营养成分丰富,味道鲜美而不腻。就像山里人在杨梅成熟时节邀请亲朋好友们来山里采摘、品尝杨梅一样,在这样的时节里,好客的海边人也会向亲朋好友发出热情的邀请:请来海边吃桃花鲞鱼呵!

大概是在1995年的桃花鲞鱼汛期,我和家人应一位朋友之邀,去他的老家吃桃花鲞鱼。朋友与我同姓,是象山港南岸的奉化桐照镇(现已归属莼湖街道)栖凤渔村人,以前曾当过几年渔民,后上岸办企业。他的父亲还在继续做渔民,家里有渔船。在当时象山港上,还没有如今这样面向游客的海上“渔家乐”体验活动。我们到了那里,朋友先驾驶着一艘机动船,载我们一行数人去一个叫“小普陀”的岛上玩。近中午返程,行至狮子口外,船头前海面上突然嗖嗖跃起几条鱼来,长长的纺锤形身子,黑色的鱼背,正是肥壮的桃花鲞鱼呢!正叹为奇观,嘭的一声响,一条至少一尺半长的鲞鱼落到了船舱中。我们惊呼着,刚手忙脚乱地把它按住,嘭的又一声响,又一条鲞鱼跳起落到船舷上,可惜又跌回海中。等我们像守株待兔故事中的那位农人一样巴巴地张望着船头海面,期待着再有可爱的鱼儿跳进船里来时,水面却已复归平静了。这位当过几年渔民的朋友说:黄鱼会叫,鲞鱼会跳。鲞鱼性格倔,受到阻拦不会向后退,只会向前冲、跳。刚才船迎头遇上了一个小鱼群,若遇上

桃花鲞鱼忆

□沈潇潇

的是大鱼群,那就不止是一条两条鱼跳进船舱了。他说,过去当渔民时曾几次遇到鲞鱼跳进船舱的事,最多一次竟然跳进了十来条。听起来像是天方夜谭,但眼前这条蹦入船舱的活鲞鱼不由我不信。

那天上午的海上经历让我惊叹,那天中午的鲞鱼吃法也让我大开眼界。有清蒸的、醋溜的、暴腌的,都各有风味。正吃得美滋滋的时候,一大盆堪称气势壮阔的咸齏笋丝烧整条鲞鱼又端上桌来。这条自投罗网的大鲞鱼虽像一张弓似的弯着长长的身子,但仍撑满了那长圆形的大鱼盆。在鱼身上切出的刀纹,经烹饪后翻卷出道道细嫩的鱼肉,在青色的鱼背映衬下像是海滩上涌来的一道道浪花,再配上咸齏的赭褐色、笋的象牙白,盆中汤水荡漾,盆上热气腾腾,形容为云蒸霞蔚、气象万千也不为过。未及动筷,单是看着、闻着,已让人陶醉不已,等带汤连鱼肉舀一勺入口,真是鲜美得无以言说。

一桌人的筷子、羹勺一番狂轰滥炸,一大盆咸齏鲞鱼不多时就被吃完。这时,一盆鲞鱼“鱼生”又端上了桌面。过去曾耳闻过象山港边的人说起“鱼生”一词,但没引起注意而不明究竟。待看到盆里那无刺无皮、拼成一圈的白花鱼片,我才知所谓“鱼生”就是生鱼。这也不奇怪,在宁波方言中,有一些词语是与普通话词汇的语序相颠倒的,如把“客人”叫做“人客”,把“喜欢”说成“欢喜”,把“热闹”说成“闹热”,等等。那时,生吃三文鱼、象鼻蚌等还没在宁波流行,此前我也从没有吃过的生鱼,至多只吃过在盘中还会哗哗弹跳的醉河虾。老实说,在朋友的怂恿下,我第一筷下去时心里不免有点忐忑,硬着头皮又故作轻松地吧一片沾上调料的薄薄鲞鱼片放入口中。咦,竟然没有预想中的鱼腥,而是鲜嫩爽滑、活色生香的本真鱼香,我不由得马上伸出了第二筷……以后,我再也没吃到过这样好吃的“鱼生”。多年后吃到日本料理里的所谓刺生或刺身,心想:这不就是宁波湾的“鱼生”吗?一追溯上去,日本的刺生或刺身果然是从我国沿海地区流传过去的。

这还没完,在喝完酒上饭时,有一道鲞鱼冷菜端了上来,朋友说用它下饭正好。原来,这道冷菜是清蒸鲞鱼的汤水,做完后先放入冰箱。端上桌来时,鱼汤已冷却凝结成鱼冻。因清蒸时有黄酒、酱油、姜等调料加盟,这道鱼汤冻看上去晶莹剔透有如红宝石,吃到嘴里凉津津的,味鲜而润滑,质感犹如木莲冻。用它在酒酣耳热之后下饭,真是恰到好处。

一顿鲞鱼餐下来,我不由得再次想起春秋时吴王论鱼以鲞鱼为上品的典故。这样奢侈的鲞鱼宴是我有生以来遇到的唯一,不是之一。

临别时,朋友送给我两块晒干的鲞

鱼子,说:你喜欢喝酒,蒸一蒸,可以下酒。当时面对朋友的盛情,我的心情正如张岱在《陶庵梦忆》所言:“酒醉饭饱,惭愧惭愧。”回家后,我把它当成宝贝,一点点掰着蒸。二十多年后去宝岛台湾,在高雄夜市里慕名品尝了台南名菜“乌鱼子”,店主向我介绍说,这乌鱼子被日本人认为世界三大美食之一。对日本人的这个说法我有一种几乎是本能的怀疑。回来后一查,西方比较公认的世界三大美食是法国的鹅肝酱,法国、意大利的松露(我曾在意大利的博洛尼亚城尝过,吃不出与国产的松露有太大的差别)和用里海鲟鱼子做的鱼子酱。乌鱼子被日本人说成是世界三大美食之一,显然是以乌鱼子偷换了鲟鱼子的概念,狡狴狡狴的。不过,高雄的乌鱼子经烘烤又加了佐料,我确实感觉到味道不错。多嚼了几下,我的舌头味蕾里倏地生起一种久违的味觉——眼前碟子里几片烘焙得金灿灿的乌鱼子,与我在奉化吃过的鲞鱼子是一样的味道!一问,果真是:台湾人所说的乌鱼就是鲞鱼。

鲞鱼是人类最早养殖的海鱼之一,据文献记载,我国东南沿海人工养殖鲞鱼已有四百多年历史。一般来说,绝大多数的鱼的口感味道,野生的远胜于人工养殖,鲞鱼却是例外,即养殖鲞鱼的味道并不亚于野生的,清朝官修地理总志《大清一统志》还称野生的跟养殖的相比“味不及也”。当然这也可能是编修者的智仁之见了。如果要品尝上好的野生桃花鲞鱼,还得去象山港沿岸地区,在桃花盛开之际,那里的渔家饭店里多的是野生桃花鲞鱼。这些桃花鲞鱼,都是渔民通过传统的串网、流网、张网及扳网,从象山港里捕捞上来的,都是货真价实的上洋货(区别于远洋捕捞的外洋货)。

这些年来,时尚年轻人的海钓越来越流行,来象山港的海钓客也日渐增多,其中钓鲞鱼自是题中之义。鲞鱼特喜爱集群,且多是同等大小的鱼聚集为一群,所以若是钓到了一条鲞鱼,附近就可能有一群个头大小相仿的鲞鱼,如果钓技不错,就会收获连连。鲞鱼在刚上钩时不怎么挣扎,但一拉出水面就狂跳不已,这也是渔谚所说的“鲞鱼会跳”的本性使然,但这时候的跳已改变不了它的命运。海钓客钓上来的鲞鱼有的就直接上了饭店餐席,它们是鲞鱼菜品中的佼佼者。

人生是一个过程,一切的美好,往往在转身之间就成了过往的记忆,好在一年一度的桃花鲞鱼总在花汛中如约而至。“花开堪折直须折,莫待花谢空折枝。”花事如此,人生如此,那么对桃花鲞鱼来说呢?也许有人会以为,若错过了今年,还有明年。不过,明年的鱼已不是今年的鱼,那明年的你仍是原来的你吗?