

## 说说带鱼那些事

■何良京

以前宁波人撑门面的东海四大海产品大黄鱼、小黄鱼、乌贼和带鱼,随着时代的变迁,身价变化很大。相对而言,还是带鱼保持了“平民本色”。

带鱼属于脊索动物门下脊椎动物亚门中的硬骨鱼纲鲈形目带鱼科,它生性凶猛,多以毛虾、乌贼为食,食物缺乏时,甚至同类相食。

“四大海产品”中,野生带鱼资源之所以至今没受到大的影响,据说大致有两大原因。其一是带鱼对环境适应性强,且分布水域十分广泛,西太平洋、印度洋都是它们的活动范围。在我国,沿着海岸线,渤海、黄海、东海一直到南海都有带鱼的身影,游弋生存空间大。另一方面,带鱼属深海鱼类,受水环境污染影响相对较小。其次,应该也是最根本的是,带鱼繁殖能力极强。有资料介绍,一条雌带鱼每次产卵的数量能达到2.5万—3.5万颗,而且产卵期很长,每年有两个时间段都在产卵,分别是4—5月和9—10月。此外,带鱼卵的存活率还很高。

我国是带鱼消费的世界第一大国,而我们江浙一带,相信吃带鱼的数量肯定排在全国前列。带鱼不仅味道鲜美,对享用者来说,还有一个最大的优点就是它的鱼刺分布简单,除了中间脊椎骨和两旁边刺以及肚皮边上很少几根外,就再没有其它鱼刺了,食用时可大快朵颐;若要喂给孩子吃,剔骨也非常容易。带鱼虽然味美,但“社会地位”不高,以前带鱼是不上大台面的,甚至连地方名菜中,作为基本“原辅材料”都稀有列入。

带鱼虽不能像大黄鱼、鲳鱼等以整条鱼形象登大雅之堂,但却实实在在是寻常百姓家中的日常海鲜。也正因为如此,带鱼的烧法在民间可谓五花八门。宁波人吃海鲜讲究原汁原味,如果新鲜,带鱼可清蒸。清蒸又可分淡鱼蒸(待鱼块两端的骨头略有露

出时,再浇上酱油,撒上一把葱花,淋上少许滚油即可,据说这样鱼肉更漂)和抹一把盐加料酒、姜片再蒸,还有一种清蒸则是腌了一定时间后再蒸。可做红烧糖醋带鱼,一般是把切成段的带鱼,先油煎成两面焦黄后,再用料酒烹一下,然后添加生姜、辣椒、酱油、糖、醋等,也就是所谓的浓油赤酱,起锅时撒上一把葱花,端上桌来活色生香。带鱼还可先用酱油等调料腌制后,做成熏鱼(宁波人传统家常菜中,有一道大汤三鲜,所谓三鲜即肉丸、蛋饺、熏鱼,其中熏鱼最初用的是大黄鱼,黄鱼没了是鳊鱼,鳊鱼货少了,价格太贵,带鱼就来凑数了)。和熏鱼类同还有鲍腌后油煎的。此外,宁波人日常菜谱中,带鱼还有几款经典的烧法,一般都是先把鱼块两面煎黄后备用,和着咸齋烧,称咸齋带鱼;和着萝卜丝煮的,叫萝卜丝带鱼;还有一款混着大白菜块(或丝)烧,加汤,勾芡,施重醋,堪称宁波家常菜中名菜了:醋溜带鱼(或称醋溜带鱼糊辣)。此外,还有一道江湖上有一定知名度,甚至有点玄乎的带鱼粥。对此,笔者仅听家里老人说过,说是味道极鲜美,自己尚无缘体验。不过可以肯定的是,这能用来熬粥的带鱼,一定是极新鲜的,不然的话,腥味扑鼻的粥谁喝得下。我们吃海鲜时,最头疼的就是腥味,其实有许多海鲜包括带鱼,新鲜时是没什么腥味的。

笔者有一位舟山籍同事,她说他们那边和我们这边相比,做法有很大的不同。当年因为不舍得用酱油,所以基本没有红烧这种做法。同事介绍,他们当年买带鱼大约是几

角钱一斤,一般情况下,往往是整篰(竹筐)买的,至少二三十斤。买来后,挖腮除内脏,然后抹上一把盐就挂出去“风”着,想吃了取两条下来,盘起来整条鱼在饭镬里煨着,也不用放什么除腥的料理,一次没吃完,第二次吃时再煨一下。从新鲜吃到风干,鱼肉越来越结实,口感韧结结的,越来越有嚼劲。风干的带鱼鲞是长下饭,除了煨着吃外,还可以烤肉吃,特别鲜。带鱼鲞作为渔岛的土特产,还是馈赠异地亲朋好友的特色礼品。此外,当地还有多种延长带鱼“保质期”的做法,如糟带鱼、醉带鱼,等等。带鱼一个最大的短处是不易保存,哪怕冷冻着,时间长了带鱼就容易发红,发油,既影响口感,也有碍卖相。

宁波有一句俚语:“闲话讲道理,带鱼吃肚皮。”这应是实践出的真知。带鱼肚皮口感非常好,软糯滑嫩,肥而不腻,相比鱼肉,还稍稍有点韧性。随季节不同,带鱼的味道也有较大的差异。原宁波海洋与渔业局副局长陈员祥是一位老“渔民”了,在柯鱼船里待过十数年。他说,带鱼在产卵期一般都较丰腴,味道鲜美,口感非常好。现在市场上一些海鲜摊主,经常“鼓吹”他出售的带鱼是用“雷达网”捕的,特别好吃。这都是瞎说。所谓“雷达网”就是能随水流方向变动的张网而已,而张网捕的鱼一般就是产卵鱼,不好吃和用什么网捕捞能有什么关系吗?带鱼好吃不好吃,主要看捕捞上来的季节以及捕捞上来的区域(区域不同,带鱼品种也不同)。带鱼表面有一层我们习惯上称为鱼鳞的银白色的物质,学名称为银脂(注意不是鱼鳞)。“雷达网”捕的带鱼,往往银脂脱落得很厉害,这其实就是带鱼进入张网后,长时间挣扎所致。

当聊到带鱼是如何捕捞的话题时,老陈的话匣子瞬间就打开了。他说,和许多事物一样,带鱼捕捞也有一个发展变化过程。主要有钓带和网捕两种方式。钓带作业主要流行于福建沿海渔民,一般以家庭渔船(以渔船为水上居所,配置基本生活设施的水上人家)为母船,配备几条小舢

板为一个基本作业单位。老大带着自己的小船队驶入相应的海域后,即着手开展称之为“延绳钓”的钓带作业。先是在确定的渔场里布放主线。主线是一条拇指粗的尼龙绳,一般长达3—4千米。主线每隔百米,设有一个浮头(以前多用竹节罐,后来常用玻璃瓶),主线两端各竖有一面大白旗作标志。沿主线每隔10米左右再系上一根长10米左右的带有鱼钩的钓线,然后再逐个在鱼钩上扎上饵料后放入水中。老大会凭经验确定主线下沉的深度,一般都是几十米。其时海中布下的鱼钩有点像城市斜拉桥的悬索,一条主缆下面垂着多条吊索……带鱼食性很杂,包括同类也吃,因此钓带船出海只带一次饵料就够了,第二次放鱼钩时,钓上的带鱼切成小块后即是饵料。带鱼不仅凶猛,而且它靠前的几枚牙齿还有点倒扎,所以一旦咬钩,带鱼就不肯松口,也退不出鱼钩。民间有传说,带鱼钓上来是一串串的。老陈笑说确有此事。带鱼会同类相食,上钩的带鱼悬在那里,旁边有带鱼看到了,就会去咬,一旦咬住了,又不肯松口,于是一条接一条成了一串,钓上来的带鱼有几条十几条甚至几十条一串的都有。老陈介绍,钓带作业布控时虽有点费时,但等鱼钩全部放下后,就可轻松地“收获”了。“延绳钓”布下鱼钩后,一般是一个潮头(间隔6小时左右)后顺着主线逐一起钩一次,把上钩的带鱼取下,再扎上新饵料放下。渔民很辛苦。由于捕捞时间长,产量相对低,钓带这种守株待兔式的“被动”作业方式已逐渐式微了。

如今捕捞带鱼方式主要是张网。张网是锚定一个点不动,渔网迎潮张开,等着带鱼随潮来自投罗网。还有一种就是所谓的“雷达网”,即渔网可随潮水转动的张网。作业时锚定一点不动,渔网却可随潮水360度转动,张开的渔网转动时,犹如雷达扫描故称“雷达网”。

如今,大量采用的带鱼捕捞方式是拖网,即由一对船拖着一张大网,逆水兜捕。和张网比较,一个是被动等待,拖网则是主动出击。张网由于作业单位小,工具简单,投入小,因此捕捞成本低。拖网的优势在于作业时间长,不用考虑潮涨潮落(包括水深等),可全天候作业。此外,拖网作业范围大,可近海可远洋,还有拖网比张网大了许多,因此,渔获量大,捕捞效益显著。