

四五月间 去黄华吃鳊鱼



每到四五月，地道食客心里一直惦记着的黄华美味——鳊鱼，终于登场。不知不觉已进入四五月的尾声了，趁周末的空档，约上三五好友，一同驱车奔向黄华。

鳊鱼，乐清人称之为“王鱼”。每年清明至端午，众多食客纷纷涌向黄华，来品尝当地一绝。曾有老饕吃过说：“王鱼，顾名思义，鱼中之王”。不知是指鱼肉鲜美百吃不厌，足以称王，还是指烧法独特独霸一方。总之，每年四五月份，只要到晚上，黄华给人一种“三月初十白石会市”的错觉，好不热闹。更夸张的是，每到旺季，大家点了鳊鱼，便守在厨房门口，服务员刚端出烧好的鳊鱼，就被守在门口的顾客一抢而空。

从柳市出发，一路向南，约15分钟就来到了黄华菜场旁名为“咸亨园酒店”的一家小店。一进门，热情的老板娘便开始招呼客人，一旁的老板则拿着一个漏音的电话机，扯着沙哑的嗓子和电话另一头的人开始热络起来。

“老胡，今天鳊鱼还有没有？”

“有，很多哩！”

“那帮我们留个三四斤，等会儿我和几个朋友过来。”

落座后，朋友们开始喝茶闲聊，我便到厨房后“守候”鳊鱼。“咸亨园酒店”是家典型“家庭式”酒店。老胡，既是老板也是掌勺，他告诉我每年这时，他都忙得连吃饭、上厕所的时间都没有，因此他让在公司上班的儿子请假回家帮忙。老板娘更是一人身兼

数职，点菜、上菜、记账、接待等统统揽下，活脱脱一个“女超人”。

看老板娘如此好客，我便跟随她走进厨房。一个约摸10多平米的房间里，错落有致地摆放着各式调味料、配菜、刀具。这时，老胡早已忙得不可开交，放料、翻炒、起锅，熟练且挥洒自如的动作仿佛是在创作一件件艺术品。见我看的入神，老板娘在一旁说道，“小伙子，我们家老胡烧了20来年的鳊鱼了，味道可好了。”

翘首期盼之下，一大盘热气腾腾的鳊鱼上桌了。入口肉质细腻而少刺，鱼皮无鳞，有黏性，似鳊鱼，又有鸡香，鲜美异常。再用筷子夹起一颗颗如花生米般大小的鱼卵，吃起来肉质比鸡蛋硬实，有质感。

没一会儿，鳊鱼便被一扫而空了。这时候老板娘端走了剩下的鱼汤。很快，她又给我们端上了一盘鱼汤煮粉干。原来，这鲜美的鱼汤还可以再利用，重新下锅后，成了一盘美味的鱼汤煮粉干。

又到一年四五月，又是一年鳊鱼时。品尝过美味鳊鱼的人，不仅舌尖留香，大脑也像被设定了闹钟，每到这个时间便会提醒着自己来此品尝鳊鱼宴。

■李旭朝 文/摄



老胡的儿子在剖鱼。



秘制酱料。



老胡教你家烧鳊鱼

- 1 将油烧热，放入生姜大蒜爆香，然后放入宰好的鳊鱼进行翻炒。
- 2 翻炒之后，待鱼肉颜色开始变白后，加入料酒。
- 3 再次翻炒后，加入秘制酱料、盐、鸡精、糖等调味料。老胡说鳊鱼烧的好不好，秘密都在这个酱料里。酱料的配方如下：豆瓣酱、老干妈辣椒酱、海鲜酱按1:1:1，搅拌均匀后即可。
- 4 等到鱼肉颜色变深之后，加水没过鳊鱼，煮40分钟。待汤汁渐浓，呈现红褐色时即可出锅。



关于鳊鱼 你不知道的事

鳊鱼是一种深水鱼，每年三四月份，生活在东海之滨的鳊鱼便会成群结队地涌至一半是海水一半是淡水的瓯江口——黄华一带产卵。而这个时候，也恰恰是鳊鱼最体肥鲜美的时候。

黄华当地人给鳊鱼起了一个非常霸气的名字——“王鱼”，大有鱼中之王的意味。从外表上看，鳊鱼绝对能体现出“王鱼”那舍我其谁的气质。首先，鳊鱼嘴角两边长有“龙须”，尽显王者之风；其次，鳊鱼的头骨坚硬

如石，身上还有三处鱼鳍像锯一样锋利有毒，加上皮厚且韧，解剖和烹饪起来也颇为棘手。

因此，大部分人都对鳊鱼束手无策。当然也有例外，据说黄华家家户户都会烧鳊鱼，而且都是祖祖辈辈代代相传的做法。所以近年来，鳊鱼已成为黄华人招待客人和犒赏自己的特色菜肴。这其中最能够体现黄华当地特色的菜肴是红烧鳊鱼、鳊鱼煮粉干。

■李旭朝 文/摄