责任编辑 冯晓明

柳市热线:13757777110

四五月间去黄华吃鳐鱼

到四五月,地 道食客心里一直 惦记着的黄华美味 鹞鱼,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。

鳐鱼,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,大家点了鳐鱼,便守在厨房门口,服务员刚端出烧好的鳐鱼,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

老胡,今天鳐鱼还有没有?

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 鲻鱼。 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来年的鳐鱼了,味道可好了。

翘首期盼之下,一大盘热气腾腾的鳐鱼上桌了。入口肉质细腻而少刺,鱼皮无鳞,有黏性,似鳗鱼,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,鳐鱼便被一扫而空了。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,又是一年鳐鱼时。品尝过美味鳐鱼的人,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鳐鱼宴。

■李旭朝 文/摄







老胡的儿子在剖鱼。

-秘制酱料。

老胡教你家烧鹞鱼

3

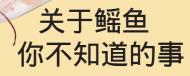
4

将油烧热,放入生姜大蒜爆香,然后放入宰好的 解鱼进行翻炒。

翻炒之后,待鱼肉颜色开始变白后,加入料酒。

再次翻炒后,加入秘制酱料、盐、鸡精、糖等调味料。老胡说鹞鱼烧的好不好,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。

等到鱼肉颜色变深之后,加水满过鳐鱼,煮 40分钟。待汤汁渐浓,呈现红褐色时即可出锅。



鳐鱼是一种深水鱼,每年三四月份,生活 在东海之滨的鳐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,也恰恰是鳐鱼最体肥鲜美的时 候。

黄华当地人给鳐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,鳐鱼绝对能体现出 王鱼 那舍我其谁的气质。首先,鳐鱼嘴角两边长有 龙须 ,尽显王者之风;其次,鳐鱼的头骨坚硬

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,大部分人都对鳐鱼都束手无策。当然也有例外,据说黄华家家户户都会烧鳐鱼,而且都是祖祖辈辈代代相传的做法。所以近年来,鳐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鳐鱼、鳐鱼煮粉干。

■李旭朝 文/摄