



□戴发利

初冬的胶东半岛,有干爽的暖阳微风轻抚大地。在渤海湾畔的蓬莱,可以看到不少人家会在窗户前、院落中、平房上晒制带着咸味的海鱼。那一条条被盐渍过的海鱼,已经脱了水分,被日光晒得冒出了油,泛着亮汪汪的光泽,透着一股子有韧劲的嚼头,带着大海的鲜美、阳光的滋润、清风的干爽、盐粒的筋道,成为接下来一整个冬天餐桌上有滋有味的家常下饭美味。

蓬莱人家晒制海鱼,一定要有一道特殊“工序”——鱼要到海边用海水清洗干净,再拿回家晾晒。“海水洗海鱼”,便成为晒制海鱼美味的“灵魂”,也可称为蓬莱人“独步天下之秘笈”。

城区的海滨有一处简易的小渔码头,每天停泊着在近海往返作业的捕捞、养殖渔船。每年晒海鱼的季节,这里便成为洗海鱼的热闹熙攘之处。

靠海吃海,不同时间有不同的时令海鲜,蓬莱人骄傲于眼前这片海中一年四季时时有数不胜数的鲜美滋味。日常吃海鲜,当然讲究“鲜活”二字,活蹦乱跳的鱼虾蟹贝从渔船上岸,直接被心急的人在岸边、海鲜市场中抢购回家,不会耽误一点时间,以最快速度在厨房里原汁原味烹炒煎炸煮炖,甚至蘸着简单的调料生吞活咽——“鲜”,当然是海鲜的第一法则。

然而,与追求“时鲜”相反的另一方法便是“晒制”——不在稍纵即逝间讲究“鲜活”,而是有意放慢节奏,耐心消耗时间,借助充足缓和的阳光微风,佐以盐渍慢浸,利用腌制、发酵、风干的工艺,让海鱼逐渐脱水,肉质更加紧致,于从容间发生微生物反应,释放醇厚、悠长、咸鲜的风味。

晒制,本是在冷藏保鲜手段不足的年代,用以延长海鱼储存时间的一种方法,然而今天,却成了平常人家念念不忘、难以释怀的一种口味。虽然每日里新鲜海产品多到目不暇接,可按时令季节晒制的海鱼,依然是许多人家的冬季三餐必备,缺了这道海味,日子仿佛就寡淡了很多,口中就缺少了滋味,这个冬天也就变得不完整了。

用来晒制的海鱼,是常见的普通鱼类,产量大,价格亲民,从海里捕捞回来,经常是成堆成岭、成筐成箱地被抢购一空。最多的是一种扁长的比目鲽鱼类,

当地称之为“长脖鱼”,学名叫“高眼鲽”,还有鲈鲛鱼、鲛鱼、辫子鱼、小黄花鱼、白姑鱼等。

在海鲜市场上采购海鱼,蓬莱人展现的是豪爽、大方的性格,绝不会挑来拣去、小心翼翼地只买个三五条,而是看好了品相、谈好了价格,大手一挥,口吐豪言:“这一堆、这一筐都给我打包称重,全要了!”后面排队的人一看有点急了,纷纷对着摊主喊:“别卖光了呀,我都等了半天了,给我留点吧!”摊主爽朗地笑着——回答:“不用着急,咱的货充足,今天敞开供应,保证都能买到!”说话间,手脚麻利地同时照应三五个顾客,保证人人满意而归。

鱼挑好、买好之后,就要直接去往海边洗鱼。蓬莱人开着汽车、骑着电动自行车,浩浩荡荡向海边而去。车上载着大号的塑料盆、塑料桶、绳子、小马扎,带着胶皮手套、剪刀、菜刀、刮鳞刀,工具一应俱全。洗鱼一般都是两个人,夫妻最为多见,丈夫负责提海水,妻子负责洗鱼。

到了小码头,选好位置,坐在小马扎上,把鱼摆在面前,慢条斯理开始清洗。一条鱼拿在手中,要先去除内脏,清理血渍、刮掉鳞片。从鱼鳃处伸进三指,捏住鱼肝、鱼肚、鱼肠,一嘟噜一串,稳准狠、一下子拽出。有鳞的鱼,如长脖鱼、辫子鱼,要用刀子把鱼鳞刮掉;身形圆而厚的鱼,如鲈鲛鱼,要从后背开刀,将鱼切成片状,以方便晾晒;体型小的鱼,如小黄花鱼、白姑鱼,用剪刀剪开腹部,清理内脏即可。长脖鱼还要再加一道工序,在扁状身体的正反面开花刀,以利于腌渍入味。

鱼清理好,用海水反复漂洗四五次,清除了杂物,便把鱼放进盆或桶内撒盐腌渍。一层鱼、一层盐,盐粒越粗越好,盐量根据各人的不同口味自行掌握。现在大都讲究轻盐,稍微有咸味即可,称为“一卤鲜”;有的甚至只用海水洗,不加盐,借助海水本身的盐度即可。

清理出的鱼内脏,早有海面上盘旋的海鸥在等着,对于它们来说,这可是美味。把鱼内脏放在岸边,海鸥在空中迅疾俯冲而下,叨向空中,吞入腹中,现场便干干净净、不留痕迹。

在海边,我曾好奇地问那些洗鱼的人,“来海边洗鱼不麻烦吗?在家里用淡水不是也可以洗干净吗?”他们一致用“内行人看外行人”的眼光瞅我一眼,语气

坚定地说:“那可不行,淡水一洗,鱼就没有那种油亮的光泽了,晒好后滋味少了一大半!”

鱼清洗腌渍好后,不能立即晒,而是拿回家放置四五个小时,让盐充分进入鱼体内。在晒之前,还需要用海水再清洗一遍。愿意再跑一趟的,就拿着鱼返回海边清洗,也可以第一次洗鱼时顺便带一桶海水回家,用于清洗。

晒鱼有专门的网笼,用铁造型,套上蓝色的纱网,形成一个内部三五层的空间,逐层逐条摆上鱼,拉上拉链,就形成透气透光的封闭空间。其实初冬季节,本来蝇虫就极少,偶尔有几只也只能在网笼外飞来飞去,无从下口。

网笼挂在向阳之处,让每条洗好、腌好的鱼尽情接受阳光和微风的洗礼。晒鱼,不仅仅是脱干水分达到长时间保存而不变质那么简单。在盐分的作用下,鱼肉中的蛋白质逐渐分解,释放出游离氨基酸,这是构成鲜味的关键成分;微生物在鱼的体内发酵,促进蛋白质分解,产生更多的鲜味物质;鱼肉中的脂肪在腌制和晾晒过程中发生氧化和水解反应,增强整体风味;盐不仅能抑制细菌生长,防止鱼肉变质,还具有提鲜效果,能通过渗透压作用使鱼肉脱水,让鲜味物质更加浓缩。

两三天之后,鱼便失去大部分水分,但也不能完全脱水干透,要保持略微的湿度才能让鱼具有适度的韧性口感。晒好的鱼可以装袋,放在冰箱冷冻保存,冬天里随吃随拿。

吃的时候需要蒸熟。蒸鱼,也是关键的一步。蒸鱼需用大号泥碗,一条鱼切成三五块装入碗中,加入切成薄片的青萝卜、五花肉,再撒上葱花、姜丝、花椒粒、红干辣椒、八角、胡椒粉,淋入花生油、味极鲜、老抽、白酒,放入锅中大火旺蒸。蒸好的鱼,端上桌,冒着热气,油亮油亮的。配上白面馒头、玉米面饼子,面食的醇香,搭配海鱼的嚼劲,浓郁的海味咸鲜香气充盈口中,越嚼越有味道,令人爱不释口。

一碗经过洗、晾、晒蒸制的海鱼,在寒风飒飒的冬日里,年年岁岁,从祖上吃到现在,那热烫的温度、鲜香的口感,饱腹暖心。那些鱼的品种、制作的工艺、食用方法,一代代传承,从未改变,这是对传统的继承、对生活的守望,是平凡人家的安然满足。

□周恒祥

每当《北国之春》的旋律响起,那舒缓的节奏,淡淡的忧伤,便会令我深深地共情。其中,有这样的歌词,印象特别深刻:家兄酷似老父亲,一对沉默寡言人。

父子之间,是没有多少话要说的。相生相克,很少有说不完话的父子关系。歌中的父子,一辈子的话也说了,此时,雕塑一样对坐,遥望远方的大海。时间仿佛停止,岁月静好,刻在他们的脸上。

小时候跟父母无话不谈,但是,成年之后,跟父母也会没话说。电话那头是爸妈,电话这头是你:“吃了吗”“挺好的”“没啥事,就问问”……短短几句,对话就陷入了沉默的尴尬。这是一篇情感文章里的分析:他们的世界很小,小到只能装下你;你的世界很大,大到无法跟他们解释清楚。于是,关心变成了说教,对话变成了对峙。我们不是不爱了,只是用一种笨拙的方式,在各自的世界里爱着对方。你用沉默保护他们,他们用唠叨守护你。这份爱,沉重又无奈。

没话说,有时候是安静的美好。那时,我在外地工作,每次从外地回家,我跟父亲也是没有什么话要说的,但我们的感情很深很深。他伺候脑血栓卧床不起的母亲十年,母亲身上没有褥疮,真是奇迹。整整十年,父亲不叫苦不叫累,在我看来,他称得上是伟大的丈夫。母亲走后的第三年,父亲突然也起不来了。我回家看望他,见他如此景况,转脸泪如雨崩。

前几天跟几个老友相聚。谈起个人情感,有一老友说,他和前妻逛街,出门一百米就会大吵一架,然后不欢而散。平时也没有话说,一说话,准会吵架。后来,果然没有走下去。没话说的夫妻,不会走远,携手白头,只能说一种海市蜃楼的幻想。

我极赞同朱光潜先生的态度。他说:“我生平不怕呆人,也不怕聪明过度的人,只是对着没有趣味的人,要勉强同他说应酬话,真是觉得苦也。”这话真是说到了根子上。对着有趣味的人,谈话是一种享受,如登山,沿路皆有风景;即便一时无话,也只是像走至一片开阔的平地,可以一同歇歇脚,默然相对,心领神会,便能感到朋友间的无上至乐。那时的“没话说”,是一种丰盈的沉默。而对着无趣味的人,谈话便成了劳役,那沉默,自然也就是贫乏的、煎熬的。

没话说的夫妻,日子难熬。而没话说的朋友,也很难相处。鲁迅在北平时,有同事黄某,人并不坏,只是无趣。鲁迅日记中,记录他去拜访鲁迅有三次。同处一

室,每每相对,鲁迅便觉困苦。为着人情与礼数,总需寻些话来应酬,诸如“今天天气……”之类。话说出口,如石子投入枯井,连个回声也无,只得自己再费力去捡起来,另抛一个。几个来回,精神便疲惫不堪,倒比写一篇文章还累。这又是一种“没话说”,并非因了隔膜,而是源于精神内核的干涸与无味。话,成了维持表面温度的炭火,须得时时吹着,一停,便冷了,而吹火的人,是极累的。这大约是鲁迅笔下最令人窒息的沉默之一了。

提到鲁迅的没话说,还有一例。《故乡》里,那位曾经在月光下看守瓜田,会讲“獾猪、刺猬、獾”的活泼少年闰土,与归乡的“我”重逢了。他站住了,脸上现出欢喜和凄凉的神情;动着嘴唇,却没有作声。他的态度终于恭敬起来了,分明地叫道:“老爷!……”于是,“我”似乎打了一个寒噤;我们就此无话可说了。一道无形而厚韧的墙——身份、阅历、岁月垒成的墙——已隔在中间,所有关于过往的温馨记忆,都被这声“老爷”撞得粉碎,余下的,只有填不满的、空洞的沉默。

那份陌生,仿佛两条交汇过的溪流,各自跋涉了千山万水,所携带的泥沙、养分、气味都已不同,再也融不到一处去了。所以,我常常想,故乡,存在心里才是最美好的寄托。近乡情更怯,怯的内涵很多,其中应该就有“没话说”的因素吧。

“没话说”的境地,大约有两种。一种是少年时的朋友,成年以后再见面,中间已经横着一道壁,彼此看得见,却不可及。心里翻腾着万千言语,到了嘴边,都自知是徒劳,于是索性沉默。这沉默里,有怅惘,有回忆。另一种则是道不同不相为谋,没有相同点,也可以说是“型号不同”,中间是一片荒漠,并无阻碍,却空无一物,无景可赏,无趣可寻。这沉默里,便只剩了空洞与疲惫。

没话说,不如不说。不让话掉在地上,是需要费尽心力去“接”的,那强扯来的话题,像不合脚的鞋子,每一步都走得别扭而生疼。我喜欢顾城在《门前》一诗中所写的情景:草在结它的种子,风在摇它的叶子。我们站着,不说话,就十分美好。

人与人之间最好的样子,应该是:相处舒服,无言也暖。如此一想,人生在世,能得一二人,对坐而无言却不觉得尴尬,实在是一种福分,也是一种境界。有时,没话说,便让它没话说罢。承认这份沉默,正视这份尴尬,反倒比用虚伪的热络去填充它,要来得真实与坦然一些。毕竟,精神的荒原,不是靠几句零落的寒暄便能开垦成绿洲的。

【四季零墨】  
没话说