

初冬晒海鱼

【非虚构写作】

□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最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，这里便成为晒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都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海上岸，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。最多的是扁长的比目鲽鱼类，

当地称之为“长脖鱼”，学名叫“高眼鲽”，还有鲐鲅鱼、鲅鱼、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！”摊主爽朗地笑着一一回答：“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，如鲐鲅鱼，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，清除了杂质，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，叼向空中，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，用铁丝造型，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，那热烈的温度、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，一辈子的话也说尽了，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。

没说话的夫妻，日子难熬。而没说话的朋友，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“没说话”，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、猹”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，我常想，故乡，存在心里才是最美的寄托。近乡情更怯，怯的内涵很多，其中应该就有“没说话”的因素吧。

“没说话”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。

没说话，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，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，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，没说话，便让它没说话罢。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。