

shenjiayu

咸菜大汤黄鱼



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

端午节对中国人而言也是一个重要节日，除了吃粽子、划龙舟、挂艾草、佩香囊，还要吃“五黄”。所谓“五黄”，就是黄鱼、黄鳝、黄瓜、咸蛋黄、雄黄酒，据说吃了“五黄”能避邪禳毒。后来有关部门出来讲话了：雄黄是四硫化四砷的俗称，为橘黄色粒状固体或橙黄色粉末，加热后容易氧化为三氧化二砷，就是令人毛骨悚然的砒霜，所以雄黄是不能吃了。我小时候吃过雄黄酒、雄黄豆，邻居老太太还用手指蘸了雄黄酒在我额头上写一个“王”字，倒也死里逃生幸存下来。

宁波人规矩重，逢年过节对吃食更加讲究，要吃“五黄六白”：五黄之外再加茭白、小白菜、豆腐、白条鱼、白斩鸡、白切肉。但不管怎么吃，大黄鱼总是位列至尊，“五月五，买条黄鱼过端午”，没有金光闪闪的大黄鱼，还过什么端午啊。

大黄鱼本是寻常之物，现在价值千金，一般人就吃不起了。也有人以小黄鱼李代桃僵，真叫人情何以堪！

在我小时候，菜场里的大黄鱼卖得很便宜，两三角一斤，我们家经常吃，妈妈清理大黄鱼时还会果断撕去头皮杀腥。妈妈喜欢吃鱼头，还会从嘴里吐出两块小石头，莹白如玉，煞是可爱。她说：这就是鱼脑石，所以大黄鱼也叫“石首鱼”，这两块小石头也是一味中药呢。

后来我从一本科普读物中得知，大黄鱼靠鱼脑石来定位。有些渔民作业时将粗壮竹竿频频敲击船帮，在水下产生强烈振荡，使方圆数百米之内的大黄鱼不是晕头转向就是休克，渔民一网撒开，收获满满。竭泽而渔的急功近利，是今天大黄鱼沦为珍稀动物的原因。

曾经，在上海的宁波馆子里，比如西藏中路的甬江状元楼，咸菜大汤黄鱼是一款长销不衰的经典名菜。烹治大黄鱼最好突出本鲜，取原始简

单的方法是对它的尊重。一斤多重的大黄鱼，洗净后沥干，两面煎黄，下生姜片和葱结，黄酒及盐适量，加沸水两大碗，大火煮沸后转中火，十分钟后出锅，汤色奶白，黄鱼头尾不散，味道极鲜。

甬江状元楼还有几道大黄鱼佳肴，比如苔条拖黄鱼、特别黄鱼羹，也被老吃客收入必点榜。甬江状元楼在1949年前在上海有几十家，比如四明状元楼、沪东状元楼、沪西状元楼等。上世纪六十年代末，甬江状元楼改名为宁波饭店，八十年代初又改回原名，我多次去尝过鲜，后来市政建设需要，拆了。

现在状元楼在上海还有吗？大众点评上一查，得知魔都还有一家古北状元楼，不知道是不是一脉单传。没有咸菜大汤黄鱼，只有苔菜小黄鱼，风光不与昨日同，呜呼哀哉！

大黄鱼的珍贵，还在于有绵软肥厚的鱼膘。烹煮时为整鱼加持，十分好吃，在口感上与紧实的鱼籽有同工异曲之妙。

但饭店里的厨师也会单独处理它，有一次我在淮海东路鸿兴馆的厨房里看到墙上贴白瓷砖，瓷砖上贴了几十条黄鱼膘，慢慢风干成半透明状。师傅告诉我，等到年底一起揭下来，入锅炸至发泡，就可以做三鲜鱼肚羹了。

很长一段时间里，咸菜大汤黄鱼是上海人家的一款基础味道，咸、香、鲜，鱼肉与浓汤，还有越嚼越鲜的咸菜梗子，都是一竿子插到底的享受，沉淀在碗底的细碎渣滓也不能浪费。

上世纪七十年代后期，大黄鱼淡出人们视野，进入新世纪后养殖大黄鱼又来重续香火。随着围网养殖技术的提升，养殖大黄鱼中也偶有高品质的货，聊胜于无。我最最想念的，当然是妈妈亲手烹饪的咸菜大汤黄鱼，那种味道已经渗透到上海人的骨髓里了！

**悠长的回味
可以一直持续到
初夏静夜弥漫着
栀子花香的睡梦
中。**