

开渔啦!

食之所以能够流传千百年而不衰，就因为厨师深谙食材的品性，以“一瓢清水一撮盐”的简单烹饪来展现它最原始、也最有生命力的味道。

意大利旅行家马可·波罗在他的游记里写道浙江的渔获与皇城的消费：每天有大批海鲜运往皇城，供人食用。皇城有海鲜铺子，还出现了各种蟹食，如白蟹辣羹、炒螃蟹、蟹酿橙、糟蟹、酒泼蟹、五味酒酱蟹、橙醋洗手蟹、糊甬蟹、蚶签等，其中的蟹酿橙，出现在清河郡王张俊宴请高宗的宴席上，也出现在林洪《山家清供》的食单里。在讲究生活美学的南宋，蟹酿橙“使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴”，受到上流社会追捧。而白蟹辣羹，因其鲜辣入味，受到平民喜爱。

必须说明的是，蟹酿橙、糟蟹、炒螃蟹等等用的是河里或湖里的蟹，也就是今天吃货所追捧的大闸蟹。

鱼饭的升级之旅， 也是渔歌的悠远尾声

开捕后最多的渔获应该是鱼，除了鲳鱼，还有带鱼、鳗鱼、鲈鱼、黄鱼、米鱼、鲻鱼、乌鱼、鲱鱼、马鲛鱼、比目鱼、石斑鱼等，更多的鱼连名字都叫不出来，只有通过当地渔民的描述，才能想象它们的真实而别致身份，比如黄呼鱼、斧头鱼、龙头鱼、石头鱼、白饭鱼、香鱼、岩头老虎等。

说起鱼跟赶海人日常生活的关系，唯有鱼饭。

在《舌尖上的中国》《老广的味道》《风味人间》等美食文化专题片中，对鱼饭的旁白就充满了朴



素的感情。顾名思义，鱼饭就是用刚刚收获的海鱼，用最简单的方法水煮而成，一般是几条杂鱼平铺在竹编小匾里，数十个竹匾叠在一个铁丝网内，沉到一口筒形的大锅里煮，煮熟后吊起来，一匾匾晾干，当日或次日一早送到各家饭店里。有鉴于此，把鱼饭称作“冻鱼”也无不可。渔民在出海时当饭吃，陆地上的老百姓也经常将它作为粮食的补充。后来有些饭店也把鱼饭用油煎或蒸热的方法加热后再上桌，蘸上普宁豆酱或其他酱料，成为一种代表性地方风味。

传统的鱼饭多用没有很高经济价值的巴浪鱼、花仙鱼等来做。近年来我在潮汕和上海吃到的鱼饭，身价有所提升，比如大黄鱼和大眼鸡。

有一次我在上海一家湛江风味餐厅里吃到了徐闻特色菜肴，它就是酱油水焗徐闻马友鱼。马友鱼与我们平时吃到的马鲛鱼有点差异，

上图：开捕后，广州菜场里的鲜鱼铺天盖地，价格也便宜下来了。摄影/沈嘉禄

它的学名叫四指马鲛，四指大概指它的起码的宽度吧。事实上马友鱼最大可长到一米多长，肉质紧致而鲜美，吃在嘴里有鱼油特殊的香味。

他家的大厨宜哥告诉我：“马友鱼大多生长在南海一带，东海舟山渔港偶尔也能见到，但湛江的马友鱼品质最好，在市场上每公斤卖到五六十元不稀奇，最贵的一条马友鱼卖到一万多元呢，这是我亲眼所见。”出生在湛江的宜哥又说：“不是我偏爱家乡，当地人早就这么说了：卖田卖屋，也要吃马友鱼。”

马友鱼的一般烹饪是香煎、清蒸、红烧。宜哥选择了酱油水焗，收汁后稍稍让鱼肉结皮，骨刺少，鱼肉肌理清晰，筷子一拨就散。那种若有若无的焦香简直让人难以抵挡。

以前我在广州吃过马友鱼炒饭，那是港式茶餐厅的招牌。腌制过的马友鱼肉质微红，咸中带鲜，经过高温与猪油的锤炼，赋予米粒特别

鱼蟹虾
之外，开捕
之后登上饭
桌的还有贝
类。