



熊其雨专栏

鱼,我之所欲也。你和我,久在都市森林与下水道中疾行,仿佛彼此都幻化成一条尾鱼,不撞“南墙”不回头的回渡鱼。

■文/熊其雨

“软硬兼吃”糍粑鱼

盛夏浮光,倘若逆流而上,撒一捧如丝细网,方才那荇草浮萍间,一条条鳞片闪亮、色泽微黄的草鱼,不消时日竟也跃上案头。于野生鱼类而言,任他老饕如何伺弄,温柔或粗暴,大抵都是一味绝佳美食。

比如,制作糍粑鱼。糍粑,本是湘北地区的一道手工美食。取上等当年产糯米,浸泡沥干水后蒸熟,用木棍人为捣烂使之黏糊,置于桌面拍打,使其平整成团,待自然冷却后,改刀成一指厚的片状即可备用。糍粑煎蛋、炭烤糍粑、糍粑蛋花汤……经过一番烟熏火炙,原本硬挺挺的糍粑,转瞬变得软糯,闻之香,食之糯。而制作糍粑鱼这道菜,更是与手作糍粑有异曲同工之妙。

言归正传,倘使您家哪天来了位北方朋友,想要尝鲜湘北地区的特色糍粑鱼,您一定要有言在先,好心劝慰对方一番,道尽糍粑鱼里肯定没有糍粑,就好似老婆饼里绝无老婆一样的道理,诸如此类。其实,糍粑鱼是因为其制作手法和湘北地区煎糍粑的工艺相似,其最佳呈现之法即是:鱼干且肉香,皮壳焦黄油亮,内里却软若溏心,做出来更是形似糍粑,所以被称为糍粑鱼。

撸袖提刀,取上好的野生草鱼或白鲢,剖开后卸头去尾,取中间部位斩切成块,背部均匀打上花刀,不沾生水带血腌制,手抓一撮细盐,在背腹两侧按揉拍打,直至其“入肉三分”。如逢炎热天气,只需将鱼在冰箱冷藏静置半天,即可开始进行二次烹饪加工。还有讲究者,将鱼腌制后放冰箱冷藏一夜,取出后用风扇吹上三四个小时,或是放在太阳下晒个把钟头,可“巧取”风干和骄阳之味。

而若是在早春或深秋节气,将腌制后的鱼放在桌上一天,拿纱布罩起防蚊蝇挨边,闻起来时,淡淡的“腐味”会往鼻腔里钻,此时,原本松软的

鱼肉,也会变得白里透红,坚强地成为略有嚼头的蒜瓣肉,这种独特的微醺之味,仿佛令食客感受鱼肉将腐不腐的边缘,掌勺者如不施展“乾坤十八法”,定难让一众食客尽享这道人间至味。

余以为,腌制妥当的糍粑鱼,当有“软吃”和“硬吃”两法。将菜籽油烧热后下入鱼肉,两面翻动使之煎香,续放入姜末、白糖、陈醋、蒜末和手工陈坛剁辣椒,加一点水焖熟,大火收汁后即可出锅。此时的鱼肉外表焦香,极其下饭,是为“硬吃”。这种做法,老长沙人称之为“暴腌鱼”或“暴盐鱼”,是将鱼肉腌入底味,高温走油后放小米椒、蒜末、姜末和陈醋等干烧,大火转小火,起锅前撒葱花,可猛下三大碗饭。

还有一味极简版“软吃”法,即将腌制后的鱼洗净,上竹蒸笼后猛火蒸五分钟,再改中火蒸八分钟关火,另起锅,放猪油和姜蒜末,加入调好后不干不稀的水淀粉,再按比例倒入蒸鱼豉油、生抽、陈醋、味精和糖,小火慢慢熬出酸甜可口的玻璃芡,用勺子捞出,均匀浇淋在吹弹可破的鱼皮上,撒少许白胡椒粉和葱花。此时,无论是少年还是老者,从执筷轻戳,到滑嫩入喉,再到酸甜开胃,真可谓是老少皆宜,又不可谓不是大鱼“软吃”。

难怪了,清代美食家袁枚亦曾在《随园食单》中记载:“鱼脯,活青鱼去头尾,斩小方块,盐腌透风干。入锅油煎,加作料收卤。再炒芝麻滚拌起锅。苏州法也。”如今看来,虽跨越数百年沧桑时空,古人与今人在面对吃喝二字时,在面对好食材时的伺弄之法,才真正体现了“各美其美 美美与共”。

你我都是鱼,浮游人世间。是鱼,又何妨呢?栉风沐雨,饮山泉,做大梦,唯有“软硬兼吃”、能屈能伸之时,或许才能悟得些许人生百味。



作者简介

熊其雨,湖南华容人,长沙市作家协会会员,出版《华容风物集》《江荻新洲》等书籍,曾获湖南新闻奖、长沙新闻奖。作品散见于《人民日报》《羊城晚报》《湖南日报》《晶报》《湖南散文》《潇湘晨报》《大湘菜报》《散文诗》《高中生·职教与就业》《高中生·青春励志》《长沙晚报》《今日女报》《株洲晚报》《永州日报》等报刊。