

香煎鲫鱼

■周斌

我对吃的东西,尤其是好吃的东西,向来都没有抵抗力。比如,当桌子上摆了一盘香煎鲫鱼,你能让我怎么拒绝,如何无动于衷呢?

很多人喜欢吃鱼,我也不例外。妈妈自然是知道的,她做得最好的菜便是香煎鲫鱼。我看过她的操作方式和具体程序,基本掌握了烹饪鲫鱼的重要步骤。在菜市场买来新鲜的鲫鱼,最好是选择野生的,若自己不会剖杀,可请老板处理好。通常的方式,是从背部剖开,这样在煎的时候,更容易受热均匀。

处理干净之后,盐、葱、姜、蒜等适量,腌一二十分钟即可。需要注意的是,现杀的鱼新鲜,腌制时间不宜太长,盐尽量少,若是放多了,可能遮盖鲜味,也有悖当下健康饮食的要求。

净锅,烧热,倒油,温度控制好,至于到底是油温高还是冷油下鱼,每个人烧菜的方式都不同。烹饪过程中,有好多技巧,只有在实践中才能掌握。这个就如同写作,你看了不少的书,听了诸多名家的介绍,他们传授的心得,好像都有道理,但是,为什么你使用时就不是那么灵巧呢?最重要的一点,你要亲身去摸索,只有在那个过程中,你才有非常微妙的体会,找到属于自己的方式,最终抵达你所向往的目标。

不扯远了,还是说煎鱼吧。如果是野生的鲫鱼,肉质会比较有韧性,但不失鲜嫩。若是人工饲养的鱼,容易破碎。所以,妈妈通常会选择野生鲫鱼。长期买菜做饭,妈妈已经能够判断这条鱼到底是野生的还是饲养的。

十几分钟后,鱼的一面已经焦黄,颠锅或用锅铲翻过来,直到这一面的鱼皮逐渐呈现金黄色,如此反复几次,鱼皮发黄焦脆。此时,锅中的油如果比较宽的话,就把事先准备好的辣椒段、姜末、花椒、大蒜等各种作料放进去,炸出香味。屋子里回荡着辣椒、花椒等各种复合的味道,然后根据个人喜好,再放点孜然粉或者葱花什么的,起锅装盘。

好了,鱼已经摆在你的面前,是佐酒还是下饭呢?喝酒的话,是啤酒还是白酒,就看你个人喜好了。比如,你去上班,是坐车、骑车还是步行呢!喜欢就是最好的方式。而我呢,吃煎鱼时,感觉喝啤酒最为惬意。焦香鲜美,伴之香辣,在口腔中激烈而直率地回旋,鱼香持续发散,又有啤酒的加持,瞬间回味无穷,为下一口的品尝,留足了想象的空间。

鱼,我所欲也,大概也就是这个意思吧。身体上的问题解决之后,精神上的活动就开始了。于是,我想到了那些生活中与鲫鱼有关的往事。

在我记忆开始的地方,就有吃鱼时的情景。寒冬腊月,会在村里集体承包的鱼塘打年鱼。鱼被网起来后,村里会在大食堂煮上几大锅鱼,把全村人都集中起来吃,为新年预热。像草鱼、白鲢等,之前会分给乡亲,煮的多半是鲫鱼等杂鱼。鱼刺多,鱼肉少,但那种肥美鲜香的味道,至今仍在脑海中回荡,挥之不去。

我对鱼的喜好之情,很自然地就变成了获取鱼的行为。我家屋后,有一条人工河,每当干旱而又是水稻、棉花等农作物特别需要水的时候,上游的水库便会放水,用来抗旱。待水停后,河里就会有各种鱼,尤其以鲫鱼居多。有一次,我和村里的小伙伴,偷偷约着下河去抓鱼。抓鱼是需要工具和技术的,像我这么小的孩子,咋抓得着鱼呢?通常水中看得见,却无计可施。往往都是那些大伢逮了好几条,我依然摸不到边儿。即使这样,我也在水里玩得乐不可支。

当时能有多快乐,过后就有多痛苦。我在河中玩耍得起劲,河堤上有个婆婆喊:“三娃子,你爸来了,当心挨打!”我连忙起身,向河堤上跑。父亲已经在距离我不远的地方,手持一米多长带刺的树枝,狠狠地盯着我。我心想,

糟了,也不敢跑,就呆在原地不敢动。

父亲把刺条高高举起,但终究没有抽下来。以前,我从未见父亲发过这么大的脾气,经历了这件事,我自然就长记性了。这与水有关,更多的是与水中的鱼有关,也导致我后来再也不敢随便下河或到堰塘里玩了。不敢玩水,自然就不敢下河抓鱼,甚至是对钓鱼这样的事,都心怀恐惧。

在我的印象中,身边不喜欢吃鱼的人还真是不多,一条煎得金黄焦香的鲫鱼摆在面前,谁又能拒绝得了呢?有一次,我在家煎两条15公分左右的鲫鱼,站在一边打下手的父亲忽然说,这么大的鱼,你大哥可以吃七八条。我说,大哥的胃口还真是可以呢,下一次他来,我给他多煎几条。多少年后,想起这件事,忽然觉得,父亲说的,哪里是鱼呢,他分明是心里想念着远在北京又有好几年不见的大哥了。

喜欢吃鲫鱼,加上它物美价廉,于是,鲫鱼也会经常出现在我生活中比较重要的时刻。2003年,我好不容易买了一套房子,经过装修,忙碌了好一阵子,终于要搬新家了。亲友们相约着来吃顿饭,见证我们的重要时刻。当天,我早早就忙碌开了,鱼自然是不能少的,年年有余嘛。我不会做饭,也不知道应该怎么配菜、如何烧菜。当所有的人都围坐在餐桌边,有长辈忍不住笑了起来,却又不告诉我到底是为什么。后来才知道,十几个人,两条鱼,给谁吃呢?没想到会来那么多亲友,确实准备不足啊。多年后,我经常做菜烧鱼,在这个过程中,见证了我的成长,我也感知了人情世故。

当然也有不喜欢吃鲫鱼的,不喜欢吃的可能有两种原因,要么是嫌刺多,过于麻烦;要么是被鱼刺扎或是卡过,留下了心理阴影。因为吃鱼,还发生过两次不愉快的事情。有一次,父亲煎了条鱼,大儿子果果不小心让鱼刺扎了,当时让孩子张开嘴,我能够清楚地看见那根刺,但卡在那个位置,我用尽办法,就是无法取出来。午后打车,先后找了医院,最后才在一家有专业设备的医院取了出来。后来父亲说,感觉非常愧疚,没想到会这么危险。因为这次小插曲,后来在吃鱼的时候,就特别小心。而岳母喜欢吃煎鲫鱼,觉得这鱼营养好,味道也好,时常做给孩子吃。我因此有些焦虑,有一次便叮嘱她:不要再给孩子煎鲫鱼吃了,免得被刺伤。几个小时,爱人给我打电话,生气地说:“你以后自己扛个背篓,把娃子背着,老妈辛苦给你带娃子,你还嫌她做鱼伤着你的儿子,你会说话吗?”我想想,自己爱子心切,此话的确有些欠思忖。

转眼果果就要中考了。孩子学习任务重,心理压力大,我便寻思着给他做什么菜改善生活。果果胃口一直不太好,准备做菜前,我们都会征求他的意见。我问,想吃什么呢?卤牛肉、烧鸡、油焖龙虾……还是什么呢?果果一直摇头,又问了一大圈后,我说,要么给你煎条鲫鱼?果果点点头说,行吧。我赶紧行动,厨房里满是烟火味,也弥漫着亲情的味道。

二哥喜欢钓鱼,多年来,这一直是他的爱好,如今也变成了他陪伴父母的方式。每逢周末休息,他都会回老家陪伴父母。父母张罗着做饭,二哥则拿上渔具,到村旁的大池塘里钓鱼。如今,乡下人少,池塘虽然没有打渔,鲫鱼却特别多。二哥钓鱼技术特别好,经常出去几小时就提回一大桶鲫鱼。他自己不吃鱼,这些鱼便存储在父母家的冰箱里,一年到头,鱼是永远都吃不完的。一方面,这些野生鲫鱼味道好,另外呢,也省下了买肉的钱,节约了生活成本。同时,确实健康,母亲自从回到老家之后,健康上的问题都得到了极大的缓解。二哥钓的这些鱼,功不可没。

一晃多少年过去了,如今,无论是我,还是孩子,仍旧喜欢吃鲫鱼。而我们在为人处世时,还是存在着这样那样的毛病。但我觉得,当一个人愿意费心费力,给你煎一条鲫鱼,端到你的面前,这应该就是爱了。

诗海拾贝

肖冰的诗

唱暖

春水如故
一万匹马一万头羊
投进它心脏
杨柳依依
顺着山风张开双臂
忧愁在姑娘眼中
燕已归
不知他的话
算不算数

迎春花儿开

用一枝花蕊撩开二月
念它的名讳
神仙就走出来
逐字逐句声讨
小黄花干净
在白昼黑夜
从不害怕

茶音

从严寒崖壁催出绿
阳光穿过雾霭
顺着双手掐下芽儿
看得见的盏,看不见的盏
随烟火坠入尘世
问是何种颜色
道可道非常道

枉

唱着灯火风竹
一年年的过去
美人哀怨模样
不忍回首
他自桥下过啊
水阵阵涟漪
打湿心
一尾鱼游来游去
坐的人立起来
如此局促
冬天的雪没有家乡

留白

一整片荒芜土地
回荡着风的讯息

你抵达也好
忘记也好
也曾策马扬鞭
一树梨花像雪片摇曳
不明身份

再见吧
亲爱的旅人
这一刻不要悲伤
阳光落下
把影子一分为二
身体那么沉重
灵魂那么轻盈

12

武当

作品

责任编辑:马俊杰
2023年7月24日 星期一
杨萧瑟

