

中國人吃魚，吃的不僅是滋味

如果走遍中國的南北東西，和不同地區的人一起過春節，就會發現一個餐桌上的秘密：無論餐桌上擠得再滿，一定有魚的一席之地。

中國人吃魚，顯然吃的是滋味，但不僅僅是滋味。不然為何除夕當天不吃個精光，將魚肉剩到新年，盼的是「年年有餘」。

撫遠剝生魚：艷壓群芳

當新年的第一縷陽光灑向中國大地，橙黃的光線將點亮雄雞的嘴角，那裡是黑龍江省的撫遠市，也是中國的最東極。

在黑龍江流域棲居著一個古老的民族——赫哲族，不過 5000 多人，他們以漁獵為生，在長達 7 個月的冰封期裡，他們擊破冰層，打撈出鮮活的魚兒。

年夜飯的餐桌上少不了各種魚菜，艷壓群芳者當屬「剝生魚」（或稱「殺生魚」）：將鮮活的鯉魚，或鱒魚，或胖頭魚剔骨、切絲、添菜、拌料，成就了赫哲族這道名菜。

在與魚兒的親密相處中，赫哲族發現了魚皮的妙用：選取體型較大的大馬哈魚，完整剝下一張魚皮製成布料，再繡上精緻的雲紋、鳥紋等圖騰，成為赫哲族人身上的衣服鞋帽。

如今撫遠市中心還有歷經百年的東極魚市，這裡有最多的中國淡水魚品種，珍貴而豐富的魚鮮。這是自然的饋贈，撫遠平均氣溫低，魚兒生長期長，甚至不斷演化，進化出了更加龐大的身軀，其代表就是黑龍江「淡水魚王」達氏鱈。



▲將剝生魚稍加熏烤，即是赫哲族特色小吃「塔拉哈」。

舟山黃魚：瑣碎金鱗軟玉膏

《古今圖書集成·溫州府考》中說，黃魚「為魚之最」。位於東海北部的舟山漁場是中國最大的漁場，因其處於長江、錢塘江、甬江三江入海口，海域內養分豐富，盛產多種海鮮，尤以黃魚最為知名。

黃魚分為大黃魚和小黃魚，大黃魚的頭骨裡有兩塊「矢耳石」，因此又稱石首魚。月朗中天時分，黃魚出水後渾身披掛黃金甲，富貴而華麗。大黃魚最經典的做法莫過於鹹

菜大黃魚。鹹菜是指醃製的雪裡蕪，將黃魚治淨瀝乾後兩面煎黃，再把鹹菜和筍片一起下鍋，熬煮出鍋而成。湯色奶白，味道極鮮，成為寧波、上海等地人們念念不忘的魚鮮味道。一襲金鱗端上桌，寓意財源廣進。

除了鹹菜大黃魚，臨海而居的舟山人還將魚製成了鱞。他們把大黃魚撒滿粗鹽，自然晾曬風乾後，最原始的大海滋味便被鎖在一片片黃魚鱞中，歷久彌香。



▲鹹菜大黃魚湯在黃魚菜譜中佔據重要地位，其中鹹菜是指醃製的雪裡蕪，屬十字花科，芸苔屬。



▲海魚風乾即為鱞，黃魚鱞掛在屋簷下可保存足足一年。



▲釀鮫魚。

順德釀鮫魚：一裹家鄉味

釀從西，從襄，「襄」意為「包裹」「包容」。釀菜即指將一種或幾種原料夾進、填入另一種原料中間而加以烹製的一種方法。

釀菜起源於客家飲食文化，從前有一批中原人因戰火向南遷徙，最終安定在今天的嶺南地區，他們稱呼自己為客家人。逢年過節該吃餃子時，苦於沒有包餃子用的麵粉，只能就地取材，用蔬菜等原料代替餃子皮包裹餡料，釀菜的傳統便這樣流傳下來。

作為常見的河魚之一，鮫魚價格低廉且肉質肥美。但鮫魚刺多，這讓客家人練就了

一身去骨做肉糜的好本領。在豬肉稀缺的年代，鮫魚肉糜出現在了各種釀菜裡，彌補了客家人餐桌的滋味。

而釀菜的極致要數煎釀鮫魚，將整魚從中間剖開，把鮫魚肉從魚骨上剝離下來，加入火腿、馬蹄、香菇等一起打攪，再重新裝回魚皮內，先煎後燉。出鍋的煎釀鮫魚完好無損，外觀上看起來和整魚別無二致，入口鮮甜嫩滑，內餡緊致彈牙，比單吃魚肉更實在的滿足感席捲全身——這是被包裹著的家鄉味道。



▲紅燒黃河大鯉魚。除了寧夏，河南也鍾愛於這道菜。

寧夏黃河鯉魚：塞上江南魚鮮活

天下黃河富寧夏，依靠黃河的滋養，這裡變成了塞北的江南，有著魚米之鄉的美譽。青銅峽市峽口鎮，雄渾的黃河從這裡進入銀川平原，逐水而行的黃河鯉魚，也從這裡進入湖溝水澤，直到成為寧夏人的餐桌美味。

黃河鯉魚與松江鱸魚、太湖銀魚、長江鱖魚並稱為「中國四大名魚」。《詩經》中《陳風·衡門》提到「豈其食魚，必河之鯉」，可見那時人們已對黃河的鯉魚讚賞有加。《清稗類鈔》寫道，「黃河之鯉甚佳，甘鮮肥美，可稱珍品」。

青銅峽黃河鯉魚體態豐滿，魚鱗金黃，肉質細嫩，烹調技藝更是五花八門，紅燒、糖醋、清蒸等。

其中「糖醋黃河鯉魚」更是年夜飯桌上的壓軸好菜。製作時先在魚身劃百葉花刀，用胡椒粉、生抽和少許鹽稍醃，再將魚身掛滿麵糊，炸時提起魚頭和魚尾，先將魚頭放入油中，再把熱油淋上魚身，待麵糊定型時，把整條魚慢慢放入鍋內，炸好後頭尾彎翹，活靈活現。趁熱澆上糖醋汁，糖醋汁是由烹醋、熬糖、加清湯、提薄芡諸道工序製成，色如琥珀的鯉魚首尾翹起，寓意鯉魚躍龍門。



▲糖關刀藝家用糖畫魚。

▲三彩雙魚瓶，現藏於山東省博物館。雙魚合成器身，魚口即壺口。雙魚寓意連年有餘，和諧美滿，吉祥合歡。

千年魚文化：以物載道，不斷擴張

一尾魚搖曳游移在歷史的長河中，它從一種生物變為一種食物，繼而上升為文化的載體，最終帶著豐富的內涵回到餐桌。

魚在遠古先民心中，是生殖崇拜的對象，魚多產籽，人們悲痛於新生兒的夭折，向其祈求人丁興旺，被神化的魚隨人進入墓葬，繪入陶器。

當文明演進，魚從生殖崇拜的對象演變為寄寓祥瑞的生靈。《列仙傳》裡琴高乘鯉涉水，子英乘鯉升天，魚溝通三界，充滿祥瑞。道教以鯉魚為聖物，認為魚龍可互化，並演化出長生不死、修道成仙等寄願。

現存的魚文化，多為唐以後的產物。在這段時期裡，魚文化融入普通百姓的生活，寄托著人們對美好富足生活的追求，大量出現在服裝、配飾、年畫、餐具、書籍裝幀等方面中。不知道唐朝詩人張志和為何寫下膾炙人口的《漁歌子》，「西塞山前白鷺飛，桃花流水鱖魚肥」，但他落筆成詩的一瞬間，

心底定然柔情翻湧。

現存於世的蘇州園林中，隨處可見魚文化的身影，它的內涵之豐富，以至於能囊括隱退和進仕兩個極端。人們以金魚紋、鯉魚紋、漁網紋鋪地，「金魚」與「金玉」同音，自不必多講，漁網紋與南山之菊都有著隱逸之義，漁者自由悠閒。

建築上的魚龍吻獸，則是進取心的代表，是文人志士對「魚躍龍門」期盼，人們期待著金榜題名，一展雄心。

中國文化偏好「以物載道」，魚文化就這樣不斷擴張，成為了中華文化中極為耀眼的存在。

魚是「年」當仁不讓的代表，從一條魚被打撈上岸的欣喜，到魚被賦予的神化、瑞化、民俗化色彩，再到凝神而聚的詩歌，只要魚在桌上，這年味兒就還熱騰騰地冒著氣，暖著中國人的心窩。

本版圖文均據《中國國家地理》雜誌