



记者 吴璇 图片由受访者提供

在银川工作3年的浙江小伙刘海涛，白天是写字楼里雷厉风行的项目经理，夜晚回到出租屋，厨房就成了他最安心的角落。不为别的，只为复刻那道带着独特气息的家乡味——臭鳊鱼。这道菜虽然气味特别，却是他心中最鲜活的乡愁印记。

A 刻在记忆里的「特殊香气」

对刘海涛而言，臭鳊鱼是伴随他成长的家常味道。他的老家毗邻皖南，每逢秋冬时节，邻里的窗台上总会摆着几个密封陶罐，里面是正在发酵的鳊鱼。

儿时的他总爱围在奶奶的灶台旁，看她将发酵好的鱼切块，裹上淀粉煎至金黄，再加入青红辣椒焖煮。那股介于香与“臭”之间的独特气息弥漫开来时，他便知道，餐桌上又有了值得期待的美味。鱼肉滑嫩如豆腐，鲜醇的滋味在舌尖化开，每一丝纹理都饱含汁水，轻轻一抿，便化作满嘴的鲜润，让人忍不住沉醉在这份细腻与丰盈之中。

来到银川后，他曾在当地餐馆点过这道菜，虽然味道不错，但总觉得差了些意思：要么发酵不足，带着生涩的腥味；要么调料过重，掩盖了鱼肉本身的鲜甜。“或许真是水土差异的缘故。”他说。经历了几次失望后，他萌生了一个想法——为什么不自己动手试一试呢？

刘海涛说，臭鳊鱼看似寻常，其实历史悠久，它的来历里藏着古人的生活智慧。“据家里长辈讲述，早年皖南商贩前往徽州府经商时，常携带鳊鱼途中食用。因无冷藏条件，人们便用盐擦拭鱼身，装入木桶密封保存。抵达目的地后，鱼虽带些酸腐气息，烹煮后却鲜味更甚。久而久之，‘桶腌鳊鱼’成了家常菜。”刘海涛解释道。再后来，才有了“臭鳊鱼”的名号，这寻常的称谓里，凝结着先辈们的生活智慧。

臭鳊鱼里的味道 江南游子的乡愁



臭鳊鱼。

B 发酵的乡味，在银川醒来

第一次自己尝试制作臭鳊鱼时，刘海涛忙得手忙脚乱。他翻出母亲发来的家乡食谱，又查阅了十多种网上教程，在厨房摆开阵仗：从水产市场精心挑选的新鲜鳊鱼，备齐盐、花椒、姜片、白酒等配料，连密封玻璃罐都特意选了大号的。

“臭鳊鱼的关键在发酵。”刘海涛解释道，传统做法是将鳊鱼一层盐一层鱼码入木桶，压上石块，借助江南梅雨季节的湿润空气自然发酵。这个过程中，鱼肉的蛋白质被分解为鲜美的氨基酸，脂肪转化为香醇的脂肪酸，所谓的“臭”，实则是发酵产生的独特香气。

但银川干燥的气候与江南的湿润截然不同。第一次制作时，他严格按照食谱上“三天”的时长等待，打开罐子却发现鱼肉紧实生硬，完全没有入味。第二次尝试时，他往罐中喷水增湿，又将罐子放在暖气旁保温，结果因温度过高导致鱼肉发霉，只能整罐丢弃。

后来他向母亲请教才明白，发酵需要根据环境灵活调整。“银川干燥，要少放盐，多缠一层保鲜膜，让鱼慢慢‘醒’过来。”按照这个方法，第三次尝试时，他在第五天终于闻到了熟悉的酸香——鱼肉泛着莹白光泽，轻轻一碰便能分离，正是记忆中的模样。

C 一块臭鳊鱼，半碗江南春

如今，刘海涛的臭鳊鱼手艺已日渐纯熟。每周五晚上，他总会特意多做一份，邀请在银川打拼的老家来家中小聚。

当热气腾腾的臭鳊鱼端上桌，那股独特的香气弥漫开来时，思乡的话匣子便自然而然地打开了：有人说起村口潺潺的小河，有人回忆母亲在灶台前忙碌的身影，还有人提起儿时偷尝未腌好的鱼被奶奶责备的趣事……窗外是银川璀璨的万家灯火，碗中盛着熟悉的家乡味道，几筷子下肚，乡愁仿佛也被冲淡了几分。

有一次，来自安徽的同事王姐尝过刘海涛做的臭鳊鱼后，感动得连连称赞：“这味道和我外婆做得一模一样！”王姐回忆说，小时候每到过年，外婆总会做这道臭鳊鱼，还说“臭鱼香肉，越吃越有”，因为发酵后的鱼耐存放，能从除夕一直吃到元宵。这番话让刘海涛深有感触，这道菜里承载的不仅是美味，更是满满的童年记忆与家的温暖。

“起初觉得做这道菜很麻烦，后来才发现，制作的过程本身就是一种治愈。”刘海涛说。处理鱼时需要耐心地刮鳞去内脏，等待发酵的日子里，每天观察、闻味，就像在期待一份未知的礼物。最后看着亲友们吃得心满意足的样子，那种成就感无可替代。

有次他带了做好的臭鳊鱼去公司分享，起初同事们看着鱼的外观还有些犹豫，尝过之后却纷纷称赞：“原来这‘臭鱼’这么香！”现在，甚至有不少同事开始跟着他学习制作这道菜。

对刘海涛来说，这道臭鳊鱼早已不只是一道简单的菜肴。在银川的日子里，它是思乡时的慰藉，是与老乡畅谈的由头，更让他明白了一个道理：无论身在何处，只要能做出一口地道的家乡味，日子就能过得有滋有味。那独特的“臭香”里，不仅蕴含着江南的水土印记，更寄托着每个在外打拼者对生活最质朴的热爱。



臭鱼香肉。