



醉是钱湖舌上鲜

那天大雾，水色迷蒙，山色迷蒙。
遥遥望去，一叶扁舟，一支长篙，深入碧波深处。

朦胧，苍茫，像一幅水墨画。

王安石曾在鄞县当县令，他那句“山云连太白，溪水落东湖”，想来也是这样一幅画。

欸乃归舟，鲜鱼扑腾。

七十二条山溪水注入东钱湖，清冽甘美，湖鲜也煞是清爽，无泥腥味。

最知名的，还是“湖鲜四宝”：

青鱼划水、浪里白条、钱湖河虾、钱湖之吻。

光是名字，就让人心生欢喜。

记者 陈也喆 / 文 记者 徐文杰 / 摄

【王昌龄爱吃青鱼】

陶公村沿河岸，63岁的石志凤在竹帘上晾晒青鱼干。

每到冬天，凛冽的西北风起，便是晒鱼干的时节了。

青鱼是她的丈夫忻礼康打捞上来的。年近70岁的他，仍然每天划着小渔船捞鱼。

丈夫打渔，妻子晒鱼，靠水吃水，看天吃饭，这是湖上人家的生活。

青鱼太多了，吃不完，就晒成干。石老太一年能晒几百公斤的鱼干。

别以为晒成干，活鱼死鱼都一样，其实完全不同。

活杀后的鱼肉，对着太阳一照，肉质透明，纹理清晰。死鱼晒干，肉质也是木木的。口感不好。

晒干之前，先切片、清洗，再用酱油、辛香料、黄酒腌制3小时，把味浸透。

晾晒的时候，也有讲究。鱼与鱼之间要留缝隙，朝着阳光。早上8点晾晒，太阳下山前收进，否则晚上会受潮。

青鱼干，有切片，也有整条。

整条青鱼，最重的有50多公斤，可是做成鱼干，只能挑选5公斤左右的。

晾晒整条青鱼干时，要用竹片把鱼皮撑开。

晒好的鱼干，放在冰箱里。想吃的时候，隔水蒸10分钟，就可以上桌了。

青鱼干不像一般的鱼干，干巴巴。青鱼的肚子油囊囊的，腌制后色泽褐亮。

咬下去，满口丰腴润泽，是鱼界的“五花肉”。

老话讲，鳊鱼头青鱼尾。青鱼划水，就是这么得名的。

李白爱吃生鱼片，他的老友王昌龄也不例外，而且他吃的还是青鱼。

王昌龄有句诗“青鱼雪落鲈橙齑”。

句中的橙子，相当于现在的柠檬，用来调味除腥。诗人真够前卫的。



【吃货爱醉虾】

浪里白条，说的是朋鱼，又叫鲃鱼，因身白肤嫩而得名。

老底子宁波人讲“冬鲫夏朋”。夏天吃朋鱼，水里蒸蒸，洁白细嫩，可与鲈鱼媲美。

冬天吃朋鱼，也是晒成干。

与青鱼干不同，朋鱼的腌制比较简单，撒上白盐，就够了，为的是不掩本色。

钱湖河虾，最好吃的时节应是夏天，头上有膏，身上有籽。冬天它也没闲着，晒成虾干，嚼着也有劲。

清代有个著名的吃货，名叫袁牧。他写的《随园食单》，有关虾的做法就有炒虾、虾圆、虾饼、醉虾、虾子勒鲞等。

江浙一带的人，都爱吃醉虾。

鲁迅先生的很多文章中，也有醉虾的痕迹。

他认为一盘醉虾放在酒席上“活活的”，“虾越鲜活，吃的人便越高兴，越畅快”。

李渔也喜欢醉虾：“虾唯醉者糟者，可供匕箸。”

醉虾的肉质滑爽，牙齿轻轻一咬，醉熏滑腻

的虾肉，便滋溜到嘴里，真是妙

不可言。



【任性的乾隆】

螺蛳，是盘中明珠。从湖中打捞上来，养在清水中，吐故纳新。

割去尾巴，洗净沥干，经葱油一爆，就可以上桌了。

吃螺蛳时，轻轻一嘬，鲜美的螺肉就入肚了。

这一“嘬”，像极了深吻，因而螺蛳也被称为“钱湖之吻”。

螺蛳的做法很多，一双手都数不过来：清水蒸螺蛳、雪汁蒸螺蛳、酱油炒螺蛳、红烧螺蛳、酱爆螺蛳、盐焗螺蛳、醉螺蛳等等。

还有一种做法，可能大多数人没吃过，叫做“螺蛳壳嵌肉”。

说起来，这道菜还跟乾隆爷有关。

乾隆爱下江南，他听说，有个村庄里住着对小夫妻，丈夫是秀才，妻子是农妇。结婚十年来，从没红过脸。

乾隆就不信了：天下哪有不吵架的夫妻？

于是，他任性地下了一道旨，要求那位秀才三天之内，必须跟妻子吵一架。

君命难违。

第一天，秀才怒气冲冲地把一只龙凤碗摔个粉碎。

妻子只是一愣，随即不声不响地把碎瓷片收拾起来，啥事儿没有。

第二天，秀才把一簸箕垃圾倾倒在妻子最爱的龙凤被上。

这回妻子总该生气了吧，可是她依旧默默地洗净被子。

秀才实在没办法，只好使出狠招。

他弄了一篮子螺蛳，气呼呼地搁到妻子面前：“今天中午就吃这个。”说完，气急败坏地出门。

妻子一看，一篮子螺蛳全是螺蛳壳，没有螺肉，这不是无理取闹吗？

妻子终于火冒三丈，可是她转念一想，丈夫这两天一反常态，必有隐情，不如先应付过去再说。

怎么办呢？她看到砧板上的猪肉，忽然心生一计。何不做一个螺蛳壳嵌肉？

丈夫回来后，拈起螺蛳就要嘬。原本想立马发作，一嘬，还真有肉。

那肉，既有肉香，还有螺蛳的鲜美，鲜得掉眉毛。这么好的妻子，秀才打死也不愿跟她翻脸。

于是，秀才战战兢兢地把原委告诉乾隆，还不忘给他品尝贤妻的螺蛳壳嵌肉。

乾隆一尝，果然鲜美绝伦，心情大好，不但没有惩罚秀才，还把他的妻子召来，重重奖赏。

从此，世上便多了一道“螺蛳壳嵌肉”。

很多菜都喜欢跟乾隆扯上关系，不管有的没的，螺蛳真是滴溜溜的鲜啊。