

海鲜里的宁波湾味道

——《品味宁波湾》自序

沈潇潇

在距今八千余年、入选“2020年度全国十大考古新发现”的井头山遗址,发现宁波先民吃后丢弃的大量蚌、螺、牡蛎、蛭、蛤等海洋软体动物贝壳,这比最早用文字记载海鲜饮食的《周礼·天官》所记周王室用鱼、螺、蛤蜊等海鲜祭祖和供宫内食用早了约五千年。而在七千年前,鲨、鲸、蟹等海鲜已进入河姆渡人的饮食。可以说,宁波先民拔得了最早享用海鲜的头筹。

在我国古代很长的历史时期内,除却海边近岸区域,海鲜是极少数人的奢侈品。北宋沈括在《梦溪笔谈》中写到:“余在陕西,闻秦州人家收得一千蟹。土人怖其形状,以为怪物。每人家有病虐者,则借去挂门户上,往往遂差。不但人不识,鬼亦不识也。”形成强烈反差的是,西晋著名文学家陆云在《答车茂安书》中极言鄞县(今地属宁波)海鲜之盛:“若乃断遏回浦、隔载曲限,随潮进退,采蚌捕鱼,鱣鲔、赤尾、鲑齿、比目不可纪名。膾鼈膾,炙蟹螯,烹石首,臠紫蟹,真东海之俊味、肴膳之至妙也。及其蚌蛤之属,目所希见、耳所未闻,品类数百难可尽言。”说明早在一千七百多年前海鲜已成宁波人的日常饮食。

宁波海鲜之盛在清袁枚的《随园食单》中也得到了佐证,在其所记

二百余种菜单中,海鲜不到二十种,而写明是出自宁波的却占到四种,分别是海蜒(“海蜒,宁波小鱼也”)、江瑶柱(“江瑶柱出宁波”)、蛎黄(“乐清、奉化两县土产”)、奉蛸(“蛸出奉化县,品在蜆蟹、蛤蜊之上”),其中奉化占了三种,袁枚写“出宁波”的江瑶柱也出在奉化。江瑶柱老饕、北宋大文豪苏东坡曾以拟人笔法写过一篇脍炙人口的《江瑶柱传》,称江瑶柱“今为明州奉化人”。奉化江瑶柱名气大,宋绍兴三年(1096)被朝廷列为贡品。作为贡品的奉化海鲜还有汉代鲑鲞、唐代奉蛸,奉化海鲜由此成为宁波海鲜的一种标识。

最推崇奉化海味的名人是清代的全祖望。这位著名的史学家、文学家和浙东学派代表人物的故里在鄞县沙港村(今海曙区洞桥镇沙港村),是奉化近邻。他把奉化沿海鲑埼一带称为“吾乡”,又把自己的一生文集命名为《鲑埼亭集》,可见他对鲑埼爱之深切,尤其是对鲑埼所产海味。闽地福建海鲜在当时名气不小,他却以不容置疑的口吻宣称“吾乡鲑埼所产过闽种”,并为此写下大量深情的诗作,如他写汉代贡品鲑鲞,曰“汉家选百物,玉食来海错。曲岸有孤亭,小鲑所依托”;写宋代贡品江瑶(珧)柱,曰“鲑埼亭下春光薄,坐叹江珧已过时”;写西施

舌(沙蛤),曰“何时来此间,莫倾鲑埼亭”;写沙螺,曰“鲑埼亭下是依家,雪后沙螺旧所夸”;写蛎黄(蛎房),曰“鲑埼蛎房最美,小山扈竹成蚝”。他在《鲑埼土物杂咏》《再赋鲑埼土物》等组诗中吟咏的鲑埼海味有郎君鱼(黄鱼)、杨花社交(马鲛鱼)、桃花鲰、膏蟹、新妇臂(吹沙鱼)、海扇、海月、海蜒、霜鳙(虾潺)、梅虾、土蛭(泥螺)、丁香螺(海蛸)、东海夫人(淡菜)、水母(海蜇)、沙蒜(沙嘴)、石砵(佛手),等等。

全祖望诗里的“吾乡鲑埼”海鲜,就是至今仍被当地习称的“上洋海鲜”。上洋是指象山港及附近海域,与下洋或外洋(即外海、远洋)相区别。象山港是一个独特的半封闭狭长型海湾,纵深达六十公里,平均水深十至十五米,海域面积达五百六十三平方公里,犹如大海伸向大陆的一条玉臂。海湾内还有岛屿三十多个,陆地及岛屿岸线全长四百多公里。因海湾北邻杭州湾,南近三门湾,在近年来的宁波市“两会”上,有代表、委员建言提议把象山港改名为宁波湾。而作为宁波进入“湾区时代”后滨海旅游休闲开发建设的引领者,2016年设立的宁波湾旅游度假区最近已由省政府批准为省级旅游度假区。这块由宁波市奉化区沿海三镇(街道)相关地块组成的海陆区域内自然生态环境独特,

人文资源丰富,已纳入宁波市重大区块进行统筹开发,目标是打造宁波旅游新亮点、长三角著名滨海休闲旅游目的地,现已拥有国家AAAA景区黄贤森林公园景区、AAA景区翡翠湾景区、天妃湖景区、横江湿地和农业农村部命名的“中国第一渔村”桐照渔村(渔港)、省AAA景区马头古村等景区、古村落。

宁波湾两岸群山逶迤,溪流淙淙注入海湾,海淡水的交汇使这里的海水咸度较低,并汇集丰富、多样化的饵料,是众多海洋生物的理想生长地,也是许多外海鱼类洄游产卵的最佳选择地,海湾内海洋生物多达三百余种,成就了高品质的“上洋海鲜”或“宁波湾小海鲜”。这些在上洋捕捞的当潮海鲜,其特点是色艳、肥满、嫩漂、鲜美。如经过这片海水洗礼的上洋蓝点马鲛鱼,与外洋马鲛鱼相比,不但在外形色泽、手触感觉、肉质肉色上有明显区别,在口味上更是胜出一筹。

上洋海鲜因距岸近、捕获和运输的时间短,成活率和新鲜度大大高于外洋海鲜。以常见的白蟹(即梭子蟹)为例,有一年,一家媒体集团的年度新闻作品评奖活动在宁波湾畔黄贤古村举行。一些许多见多识广的媒体人为这里的海鲜美味所倾倒,并迷惑不解,问我:一样是拿活蹦乱跳的白蟹清蒸,为什么这里的味道比市

区饭店里的白蟹好吃得多?我说:清蒸方式没有任何区别,但宾馆饭店玻璃水柜里的蟹是活在海精盐水里的。他们这才恍然大悟。

宁波湾海鲜的高品质和高新鲜度,还得益于宁波湾渔民对鱼类的捕捞非常讲究时序。水是渔民对鱼汛期的时段划分,有点像现代篮球赛事里的节。自鱼汛期起捕之日算起,每半个月为一水,最初半月捕捞上市的鱼叫头水鱼。如海湾里名产河豚鱼,头水河豚鱼特别肥壮,通体是肉,品质最佳,二水鱼出肉率下降,质量稍次。到三四水后鱼已排卵散精,鱼体消瘦,就无人问津了。马鲛鱼也是如此,前面捕捞到的叫马鲛鱼,鲭鲙,后来就依次为“花练柱”“扁跳”“上船烂”,到“上船烂”时也就沦为垃圾级鱼品了。

宁波湾民间对海鲜有据时而食的习俗,各月都有主吃海鲜,就有了各种版本的渔谚,如“正月虎鱼两头尖,二月鲨鱼背板乌,三月鲞鱼桃花红、四月黄鱼叫咕咕……”等,道道时令海鲜是自然的安排,循时而食,保证了海边人们日常海鲜饮食的自然高品质。现在普遍使用冰箱等冷藏设备,固然带来些许方便,但吃冷藏的多了,尝头鲜的自然少了,吃的节奏被打乱,日常生活中也少了些期待的兴奋和喜悦,似有点得不偿失。

宁波海鲜已形成自己的菜系特色,如它的鲜咸合一、霉鲜混搭、鱼肉混搭、山海混搭和因料施技、极尽其味等。宁波湾海鲜饮食具有这些共性,又有自身的鲜明个性。它以鲜为核心,崇尚自然,以最简单的清蒸和水煮、爆炒、甚至生吃为主,在调味上也力求简约,仅以自然的海盐、姜葱和传统酿造的黄酒、酱醋来调味,最大限度保持海鲜的原始本味和鲜、嫩、软、滑的口感。这与当下许多菜系以多种调味品、复合型调味品来增味或创新菜品的路子迥异。当然其他烹饪方式如煎、炸、烹、熘、焖、焗等也一应俱全,只是以前一类为主。这也是由宁波湾海鲜得天独厚的自然环境孕育出的高品质和高新鲜度所决定的。它的另一个突出特点是用腌、醉和干(鲞鲞)等方式加工海鲜,满足海鲜长时间保存、长距离运输、长时间和更多人食用之需求,如遐尔闻名的泥螺蟹酱、黄鱼鲞、乌郎鲞等,从而形成了特殊的地方风味。

宁波湾海鲜有自己的味道。本书对宁波湾特色海鲜及部分风味小吃的写作,不止写它们在舌尖上的味觉,还融入了写作者的生活流痕、情感印记和地域民俗风情的演变、历史文化的积淀。期望读者能透过这些饮食小品,闻得到海鲜的宁波湾气息、味道,感受得到宁波海洋饮食文化的丰富多样性。

如风有信

潘玉毅

如风有信,在一身枯黄中,柳树枝头冒出了点点绿芽。像是女孩儿新得了一支用来别头发的碧玉簪,怯怯地、满心欢喜地戴了起来。那妆容真是好看,衬以一弯柳叶眉,完全不输出塞的昭君,浣纱的西子,顷刻间,惹得边上的树啊草啊争相效仿。

庭院里,河岸边,田埂间,不知不觉,多出许多颜色来。单梅花就有好几种,官粉梅是淡红色的,朱砂梅是深红色的,绿萼梅是米黄色的,洒金梅的花色以白色为主,但每朵花上长有浅浅的红条或红斑,料想是出自百花仙子的杰作。于是,便有那多情的诗人借物寄喻,折梅赋诗送与友人:“折花逢驿使,寄与陇头人。江南无所有,聊赠一枝春。”

梅花之外,还有迎春,有梨花,有山茶,有冬青,有桃、李、杏……且每一种草木,都有辨识度极高的色彩。这些颜色都是好颜色,它们如同一幅美丽的油画,生动地晕染着大地。

如风有信,当此时节,江南的雨水开始由凉转酥,它们脚步轻盈,翻越山川,跨过河流,时而站在枝头处,时而伏在藤蔓上,时而又钻入地底下。它们款款而行,所过之地,润物于无声,让草木的长势变得愈发葱茏,颜色变得愈发娇艳,万物生灵的心经过它的洗濯,也跟着变得柔软起来。就连空气也是如此。虽然气温并没有提升多少,有时倒春寒一来,凉冷之意依旧直袭心头,但空气里好似多了几分淡淡的不易察觉的祥和。

若是相逢一个晴天,四野里万象更新,会有一股极大的诱惑力“拉”着人们走出房门。至于出了房门干什么,泛舟游湖也好,朋友小聚也好,随便走走也好,都不会影响人们对于无限春光的喜爱。而且这种游春的兴致不独年轻人有,老年人也不例外。宋代的陆游就曾为此写下八句诗:“儿童莫莫是陈人,湖海春回发兴新。雷动风行惊蛰户,天开地辟转鸿钧。鳞鳞水色涨石簖,嫋嫋柳丝摇麴尘。欲上兰亭却回棹,笑谈终觉愧清真。”读着,读着,让人不由得喜欢起这个率真的老头来。是啊,游兴忽起的老人能有什么错呢?要怪,就只能怪这春天太过迷人。

当然,音有变徵之调,春日的天气也不只有晴和雨。间或,也会下几场春雪,响几声春雷。如果说雪是丰年的预兆,那么雷声则是把这种预兆变为现实的呼喊和呼请。

如风有信,草木苏醒之后,沉眠了一冬的小动物们闻着雷声,也从

各自的居所里跑了出来。蜘蛛忙着织网,蚂蚁忙着搬家,小蝌蚪忙着长大,大到蛙声十里可出山泉。

汉语里有个词组叫“草木虫鱼”,泛指所有的植物和动物。想来,对于春天的降临,欢喜早已形成一种共鸣——“草木虫鱼随物化,山川海岳亦欢呼。”但同样是欢喜,表现却各有各的不同。如果说草木的特征是颜色,红的,黄的,粉的,白的;是生机,旺盛的,欣欣向荣的,俱为形容词,那么,动物的特征更像是动词。鸟儿在空中振翅翱翔,鱼儿在水里吐着泡泡,猫儿在爬架上打了个哈欠,大黄狗伸了一个懒腰走出了自己的窝,虎、鹿、熊、狼、鹤要起了“五禽戏”,鸡和鸭互相问好,却被大鹅追得满院乱跑……

春天到了,这个世界热闹极了。牛在“哞哞”叫,鹅在“噔噔”响……这一刻,纵然你我都没有公冶长的本领,也能知晓它们的心情。因为我们的心情亦是一股愉悦。

如风有信,游者们辞别家人,陆续返程。上班族们开始了一年中最初的忙碌,为梦想,为生计,埋头苦干,用智慧和汗水换取希望的果实。勤劳的农人则纷纷背上锄头、铲子,在料峭的春寒中,在迷蒙的细雨中,或是在融融的暖阳下、春风里,种下时令菜蔬。一锄头、一铲子,他们在菜畦、稻田和山地里播下种子,又看着它们发芽、生长。他们施肥、除虫,用心呵护,一如当初守护儿女成长。

一年之计在于春,这“计”不总是为自己,有时也为别人。在我生活的城市,随处可见志愿者的身影——“慈善楷模”钱海军、“献血达人”周丰权、“救人英雄”王军浩、“知心姐姐”唐洁……他们来自各行各业不同岗位,却因为同一个目的有了同一重身份。那个“目的”就是给需要帮助的人以春天般的温暖,而那重“身份”则是志愿者。

一日路过文化礼堂,我听到里面传来阵阵应答声和笑闹声,透过门缝瞧去,原来是国网慈溪市供电公司工会主办的新一轮的“复兴少年宫”又开课了。谈到长大后的理想,孩子们畅所欲言,有的想当一名桃李满天下的人民教师,有的想当一名治病救人的白衣天使,有的想跟谷爱凌一样驰骋奥运赛场为国争光。许是在志愿者身上感受到了别样的温暖,“做志愿者”也成了他们的其中一个选择。

“我长大了也要像钱海军叔叔一样,尽自己所能,去帮助更多的人。”

这是春风播下的种子,又在春天萌了芽。

初春印象

原杰

羊脖子伸进了牛栏
鸡振翅飞上了鸭棚
青草挽住了青草的手
水聚在低洼处兴奋地交谈
两条游丝
在蓝天下晃动凝望

一行行尖足印踩醒了村路
让人分不清是婚姻回访爱情
还是新娘寻找姑娘
清清楚楚是路的方向
蝶和蜂结伴而行
去探望篱笆里的花香

左手想抚摸右手
脚步记起追赶目光
黑夜缩短迎接白昼
太阳不肯回家在等待月亮
屋里的人沉睡不醒
一颗雨珠坠入了梦乡

春风里的小丫头

春水,绿盈盈地清澈着。

我听到溪水从远处的山岗哗哗地流下来,喧嚷着,欢闹着。这潺潺鸣响、这热闹的乐曲,惊醒了还在梦中沉睡的大山。她揉了揉眼睛,用缭绕的云雾给自己洗了把脸。于是,碧空如洗,春山如笑。那些枝梢上的嫩芽,有的紫红、有的青莹、有的红彤……欣欣然,欣欣然,如一个个从母体里蹦出来的小丫头,面对眼前的一切,用清亮的眼睛儿好奇地打量着。

那棵不知名的树,开着粉红的花,满天星似的,已经皓丽了好多天。每当我经过那里,总会驻足停留,静静地凝望,然后又踮起脚尖、抬头嗅嗅。香味淡淡的,每一朵小花都是春风里一个个淡雅而又可爱的小丫头。坡上,全是绿的三叶草,

密密麻麻的,开着淡白的花,像是在起伏的绿地毯上回来奔跑穿着白衣裳的美丽的丫头,她们都有一张张天真无邪的笑脸。她们头上的柳树,总是垂下万千绿丝绦,在微微的风里,轻轻柔柔地荡着秋千,调皮又可爱,却又默不作声。几只蜜蜂,嗡嗡的,围绕着她们转个不停……我伸手,揉捏一下刚从春天里走来的,点点绿,忙爆芽,急开花,茸茸的像黄毛小鸡的柳枝,指心沾满了花粉。春风里有许多小丫头,太阳公公努力着从云层里挤出来,不为什么,只想看看春风里的小丫头,并让自己暖洋洋的万道金光洒在她们笑咪咪的脸上。

春风里有许多小丫头,在每一个清晨,她们从田野上的小房子里走出来,清清爽爽的,沿着小河前

行,边上有星星点点的野花和盎然的小草。她们有说有笑、蹦蹦跳跳,偶尔还弯腰俯视沾满露水的春花春草。在一阵春水里,脸如天桃。

春风里有许多小丫头,她们背着书包急急忙忙地挤上公交车或坐在父母亲的电动自行车上,在晨阳里泛着金光,像青蛙一样呱呱地唱响生活的美好。

春风里有许多小丫头,她们嫩黄着,然后像宝塔一样的春笋,眨眨眼就长高了。她们在春风里青碧着、摇曳着,水波一样的眼睛儿如跃动的五线谱。远处传来春天的歌声。每一个春风里的小丫头都深信自己会飞:如蝴蝶,在明媚的阳光下翩翩起舞;如云雀,在歌声里自由自在。

春风里有许多小丫头……



逶迤 严海挺 摄