



宁波的鱼鲞

宁波老味道

◎柴隆

鱼鲞(xiǎng),这个“鲞”字,很多人不认识,实则是干鱼制品。宁波人靠海吃海,鲜鱼吃不完时,腌晒成干,但凡土生土长的宁波人,大都喜好这一口“鲞”。

宁波人吃鱼,据四季时令不同,吃法也变通,所谓春季品鲜,夏天吃活,秋后嗜肥,待到暖暖冬日里,则是一个“鲞”字当道。海鳗风干后为“鳗鲞”;大黄鱼制成的叫“黄鱼鲞”(又称白鲞);乌贼晒干的是“墨鱼鲞”(也叫“明府鲞”);河鲀鱼炮制后为“乌狼鲞”;诸如“龙头烤”、“橡皮鱼干”之类,也属鱼鲞,风味各异。

江南宁波,冬日负暄,西北风一刮,家家户户的窗前檐下,总会挂出一条条鳗鲞,散发着阳光的香气,传递出年节临近的讯息。不久后的年夜饭上,有两个冷盘必不可少,一盘是“红膏咸蟹”,另一盘即为“新风鳗鲞”。取一段本地鳗鲞,任何调料不加,隔水猛火清蒸,不久香气染透家中的角角落落。趁热将鳗皮剥去,剔除脊骨,鳗鲞肉质润软,白如羊脂美玉,咸鲜合一,用来佐酒,为时令佳品。

鳗鲞,似乎是自家做的才好吃,买来的总归差强人意。制作鳗鲞,以冬汛中后期的海鳗为佳,此时鱼体大小适中而丰腴,且气候较冷,易于风干保存。先将用湿毛巾将鳗擦干净,从背脊剖开挖去内脏,撒盐腌制后,取细竹丝将鳗撑开,挂在通风阴凉处晾干,一周后便成佳品。新风鳗鲞肉质丰满,有“新风鳗鲞味胜鸡”之说。清蒸不失本味,或切块与五花肉红烧,切丝与本地芹菜清炒,开胃下饭,甚香!

黄鱼鲞,又唤“白鲞”,是鲜黄鱼剖开腌制后,晒干而成。老底子有“八月黄鱼晒白鲞”一说,苏青也描写过“八月里桂花黄鱼上市了,一堆堆都是金鳞灿烂,眼睛闪闪如玻璃,唇吻微翕,口含鲜红的大条儿……”余生晚矣!现如今,这般此番景象恍如隔世,即便寻得野生大黄鱼,也是天价,难入市井寻常人家之门,当今的野生黄鱼鲞,算是大富大贵之物了。

老底子,宁波人剖黄鱼鲞专门有把刀口呈弓形的弯刀,叫“鲞刀”,剖鲞过程像艺术制作,从鱼头起剖,顺着背鳍一直贴着鱼的脊椎骨剖到鱼尾,然后将两片鱼体扒开,挖出内脏,洒盐,然后入缸桶压实,必须压上大石块。两三昼夜后,取出整齐地置于竹匾上,或垂吊于竹竿下,放到太阳底下晒干,最好用稻草贮藏之。白鲞很咸!食用前,浸入清水中泡软后,剥成小块与带皮五花肉烧“白鲞烤肉”,或“油浸白鲞”、熬“白鲞冻”,大家赞美的是鲜,而非咸!越剧《何文秀》中,有一出“桑园访妻”,“第一碗白鲞红炖天堂肉”的唱段,说的就是黄鱼鲞。

墨鱼又作“乌贼”、“目鱼”,实则非鱼,而是一种软体动物。舟山渔场、宁波周围海域墨鱼分布甚广,每年春季为汛期,以尚未产卵、体质肥壮的为上品。晒干成鲞,即为“明府鲞”(“螟蚬鲞”),宁波古时称“明州”,“明府鲞”为历代进贡皇家的特产,闻名遐迩。

墨鱼鲞质韧而香,清蒸红烧皆可,清蒸时,先将鲞放于清水内泡软,切块后用猛火蒸熟即成,食时手撕之。如与五花肉一同红烧,也是一道美味,将鲞浸软后切块,锅烧热后入油至八成热,放蒜末、姜末,加白糖熬成棕红色后,将肉倒入,翻炒至红色,再加酱油、黄酒,墨鱼鲞块,加茴香、盐等调料,添水熬至收汤,起锅加葱末即成。或泡软后与白萝卜一同熬汤,色如牛奶一样白,是去秋季燥热的一款药膳。

每年清明前后,是宁波沿海的河鲀鱼旺发之时节。河鲀鱼俗称河豚鱼,系有毒鱼类,常有人误食而送命。渔民根据长期积累的经验,将河鲀鱼除去有毒的部分,将鱼肉在水中反复清洗后,撒上海盐,置于烈日下暴晒,就腌制成了硬邦邦、形状如树皮的“乌狼鲞”。河鲀经特殊加工,制成“乌狼鲞”后已无毒性,是一种乡土美味,每每与五花肉、笋干一起红烧,堪称绝配。沿海一带,逢年过节常用此饌招待贵宾。

除却海味,淡水鱼也可制作鱼鲞,最可称道的要数“东钱湖青鱼鲞”。东钱湖自古就是宁波的淡水鱼仓,盛产特有的“螺蛳青”,吃螺蛳长大,不带半点泥腥气,肥美而珍贵。每年春节临近,东钱湖村民们都有晾晒青鱼鲞的习俗,钱湖好水养育的青鱼鲞,切块蒸食,对半拗开后,肉色红白分明,有嚼劲,越嚼越香,胭脂色的肉头极像火腿。

江南的冬天漫长而湿冷,和煦的阳光往往不可多得,宁波人的冬天是“熬”过来的,用一种不温不火而又坚忍不拔的生活态度迎接长期的湿冷天气,住在北方的人是体会不到的。老天爷偶尔放晴,家家户户开始支起晾竿晒垫被,老墙们屋檐下、竹匾里,肯定也会晾晒着各式各样的鱼鲞,若有似无的腥气飘荡在幽深的弄堂里……

街头片段

城市写真

◎黄洪书

逛街逛得饿了,走进一家烧鸭店,叫了一份烧鸭炒饭,安心等着。

店里走进一对情侣,坐在我的对面,是临街的位置,叫了两碗烧鸭过桥米线。

店里生意实在很好,等了很久,也没见我的烧鸭炒饭端上来,不过对面叫的烧鸭过桥米线倒是已经送到了。只见女孩用勺子喝了一点汤,对男孩说:你为何不理我呀?男孩说:我没有不理你呀,不是一直在理你吗?女孩停了停,又说:你说那个老丁(大概是她的同事)他为何老是看着我,我好烦哦!男孩哦了一声,无话。女孩挑起米线,说:怎么这么大一碗,好多啊!我怎么吃得完嘛!男孩依然无话,女孩把一根米线放进嘴里,有点夸张地:哇!好好吃哦!

我的烧鸭炒饭端上来了,我要了一碗汤,开始吃饭。

又见女孩用勺子挑起一块烧鸭,送到男孩的碗里,说:你都吃了吧,别浪费了辛苦的鸭子,嗯,你过来……男孩问,干吗?女孩说,叫你过来你就过来嘛,哪来的废话?男孩探过头去,女孩油油的嘴巴在男孩的脸上亲了一下,然后继续吃米线。女孩拿着手机,不知道看到了什么,似乎很有趣,说:你看你看,好好有趣!男孩问:是什么?女孩嘬起嘴巴说:你自己不会看啊?跟你说话总是这么累,真烦!男孩只好拿过手机去看。女孩又问:你妈给我做的衣服是什么颜色的?男孩

◎陈贤虎

名不正则言不顺,言不顺则事不成。很多时候,我们为了实现自己不足为外人道的私密念头,总会千方百计找些奇葩的理由。如果你情商不错,找的理由足够冠冕堂皇,则愿望几可成矣。

十五六年前,在农村结婚买电脑还是件稀罕事,我表哥因为吃过没文化的亏,为了能让未来下一代不再输在起跑线上,极力要购置电脑,说是能上网听歌胎教,下载资料学习,不一而足。表嫂听得心花怒放,表示砸锅卖铁也要支持老公的英明决定。理想很丰满,现实很骨感。孩子出生后,表哥却很少去照顾他,平时有空就约人去搓上几圈麻将,没玩伴时,就在网上玩麻将游戏。种因得果,现在他儿子成绩一塌糊涂,但一说起麻将将来头头是道,我还真担心他的未来之路。

初中时期同桌,脑袋长得挺大,却没能转化成学习的天分,英语尤其是致命死穴,考试时选择题全靠抓阄碰运气,有一屡试不爽的规律:他英语排名第几位,就可知道班上全部人数有多少。一日,他跟他母亲说要买复读机来练习听力。他母亲喜出望外,本对孩子的学习没抱多大希望,以为儿子脑瓜忽然开窍,自然有求必应。后来,才知道上了混账儿子的当,

说,不知道,你不是说什么颜色都可以吗?女孩说:我是说了什么颜色都可以,可我要知道那颜色我喜欢不喜欢……

我的烧鸭炒饭吃完了,那对恋人的过桥米线似乎才吃了几口,因为女孩实在忙得有太多的话要说,有太多的娇还没撒,尽管店里有很多人等着空桌子吃饭。

回到家,我忽然觉得我有很多的话想要对儿子说,于是,我点击了儿子的QQ头像,说:儿子,以后我一定不要和你住在一起了,生活在不同年代的两代人,会有着很难避免的代沟,谁改变谁都不太现实,还是各自独立,自己按照自己的意愿生活会更好吧!儿子说,嗯,这样好,可惜我奶奶就没你这么想得通啊!我接着又对儿子说,以后,我保证不催促你的婚事了,无论多久。儿子说,你的话可要算数哦,我可能真的会结婚特别晚。

儿子哪里知道,虽然以往我也与他说过这样的话,可是唯有这一次,我才觉得是最真实,最果断的。因为街头那对年轻人演绎的片段,忽然让我意识到,我与下一代人一定会存在一些观念上、习惯上的差距,无论我怎么与时俱进,都避免不了对年轻人的“看不惯”,而反过来,相信年轻人也会有这感觉。而且我发现,有多少看似甜蜜肉麻的恋情,最后未必就有好的结果。缘分若是没到,那个最合适的人就不会出现,对于孩子长大后的事,我还是选择静心等待、选择理解更合适吧,否则,蒂落未必瓜熟,花开未必芬芳。

原来这小子迷恋上了流行歌曲,每天晚上拿着个复读机,摇头晃脑地听音乐呢。当然他的英语成绩还是外甥打灯笼——照旧(舅),延续着稳居末位的“神话”。

远房表妹是个多愁善感的在校大学生,一天在大街上偶尔看到两鹤发童颜的老人相依牵手在路上,于是心血来潮想买个专业的数码相机玩摄影。一开始她母亲说手机都有相机功能,没必要花那冤枉钱。表妹不肯,使出绝招,说自己学的是新闻专业,毕业打算去当记者,用相机记录市井百态,可以积累生活素材,否则以后找不到工作不能怪她。拗不过宝贝女儿,尽管家境不是特别宽裕,她母亲还是咬咬牙答应了。若问表妹现状如何,或许会让你失望,她周末几乎每天都宅在家中上网呢,遑论外出去采风。

看中一件衣服,款式和质地甚合吾意,不过就是价格有些让人望而却步,摇摆不定之间遂向老婆报批。老婆大人不置可否,不咸不淡地说,你看着办吧。多么高深的领导艺术,让人捉摸不透真实意图。忽然我脑子灵光一现,理直气壮地进言,衣服品位决定气质,穿得太寒碜,会影响儿子的审美观。儿子现年五岁,老婆正按照比我出息一百倍的要求,不遗余力地要将他培养成气质高贵温文尔雅的青年才俊。我的话直戳她软肋,老婆当即拍板,大气地说,买。谢夫人恩典,夫人千岁千千岁。