



晾晒鱼鲞。

冬季正值虾蟹肥美的时节,各种海鲜价廉物美,宁波各地码头以及海鲜市场迎来了销售旺季。

在宁波的“天然大水缸”象山港内,除了美味的海鲜,牡蛎、海苔、鱼鲞等冬季时令特色美食也正值上市的黄金时节。这些也是宁波人每年冬季乃至春节期间,餐桌上不可缺少的菜肴。不少游客坐公交车或者自驾到沿海各地品尝、购买鱼获。近日,记者走访了象山港部分渔村,寻找这些冬日的美味。

## 冬日,展开一次品鲜之旅

### 城里人坐公交车来买鱼鲞

过年晒鲞是宁波人的传统习俗,而鱼鲞正是宁波人餐桌上不可缺少的年菜。11月以来,鱼货大量到港,海鲜价格便宜,加上天气渐冷,是风干晒鱼鲞的最好时机。

记者来到了素有“中国第一渔村”之称的奉化桐照村,这里距离宁波市市区约有1个多小时车程。当东方露出鱼肚白,桐照码头便开始热闹起来。码头上的海风夹着鱼腥味,装满海鲜的船只陆续停靠码头,渔民把船舱里的鱼虾通过接力的方法搬上码头……渔港早市的画面缓缓地展开。

码头的鱼市有三大类,首先是渔船出货,其次是鱼贩批发,最后是小商贩零售。近年来,到码头购买海鲜的游客越来越多,于是今年当地建了一个桐照鱼市场。在市场里不仅有新鲜的海鲜,还可以买到当地渔民晒制的鱼鲞。

记者了解到,桐照鱼市场里的摊主都是当地村里人,当天的海鲜当天卖光,如果卖不完,大部分都做成鱼鲞。在市场里,记者看到铺满摊位的鱼鲞、鳗鱼、乌老鲞、黄鱼鲞等,足有十多样。

市场里人流不断,不少人一早从宁波南站坐公交车到奉化,再转公交到菴湖;还有的游客从鄞州姜山转公交车到菴湖。他们沿着象山港的村落一路游玩,顺道买些新鲜海鲜。

在渔村也可以看到不少露天晒制的鱼鲞。游客一边看渔民制作鱼鲞一边拍照。据当地渔民介绍,“晒鱼鲞的最好时节,一是苍蝇不到处飞的时节,二是吹北风的时候。”苍蝇闻到鱼腥味儿会往鱼上爬,不干净;北风越大越好,鱼干得快,肉质容易保鲜。所以,每年10月份以后一直到次年的4月份,都是晒鱼鲞的好季节。

以前渔民出海时,经常把制作鳗鱼鲞的作坊直接设在渔船上,鱼越鲜,制作出来的鱼鲞越好吃,还带有点天然的香甜味,所以现捕、现杀的鱼鲞品质最好。渔民林建海向记者展示了制作鳗鲞的过程,先清理鱼的内脏以及外表,开刀完毕,抹上细盐,腌制几分钟,然后用竹片撑开或夹住后,绳子穿缚头部悬挂于通风处进行干燥,或者平铺在干净处。

林师傅表示,在冷空气来前,狂风大作时最好,晒到七分干或者剖面呈现淡黄色就可以收起。过分干燥将会使鱼鲞失去原有的风味,将新鲜鱼鲞放进冰箱冷冻起来,一年到头都能



挖牡蛎。

吃。有条件的话,腌好后鱼鲞让北风吹一天,第二天在海水里涮一下,再吹一天北风,这样更入味。

### 看渔民赶海体验挖牡蛎

距离桐照村十多公里处的塘头村,这几天迎来了挖牡蛎的季节。“冬吃牡蛎夏吃蛤”,进入冬季,就到了牡蛎最肥时节。到码头上买上几斤新鲜的牡蛎,回家或清蒸或做咸菜牡蛎汤,成为不少游客的首选。

象山港畔、奉化菴湖、宁海西店、象山黄避岙乡等区域,都是牡蛎的主产地。俗话说“靠山吃山,靠海吃海”,对这些地方的渔民来说,是靠海吃牡蛎。不少当地渔民养殖牡蛎,部分区域养殖面积超过万亩。在我市,最大的牡蛎产地是宁海西店。淡水和海水交界处最宜牡蛎生长,象山港的地理位置为养殖牡蛎提供了得天独厚的条件。

这段时间正是挖牡蛎最忙碌的时候。站在码头眺望海边的牡蛎架子,一排排整齐排列着漂在海面上,非常壮观。渔民们一大早就到象山港赶海捞牡蛎,运送到码头上。岸上联排搭建的房屋里,渔嫂们熟练地用刀尖对准牡蛎柱一撬,利索地打开牡蛎壳,再用刀割断牡蛎筋,将

牡蛎肉连水带肉倒进盆里。整个过程只需短短几秒钟,关键是要保证牡蛎肉的完整。

象山港牡蛎有上下两层厚壳,壳的表面凹凸不平,蛎肉就裹在坚硬的壳里。养殖户告诉记者,他们每天都会运部分牡蛎到路林水产市场去卖。眼下,经过清水育肥过的牡蛎,市场价一斤需20元左右。不少游客前来探访,想体验挖牡蛎,顺道购买新鲜的牡蛎。

冬季是牡蛎最肥美的时节,如何才能最大限度地品尝到它的鲜美呢?渔嫂费阿姨告诉记者,在宁波地区,常见食用方式就是生吃,去壳的‘蛎黄肉’蘸着酱油吃,这是最原汁原味的吃法。要尝到比较鲜美的牡蛎,得挑选黄绿色、无黑色大裙摆的本地产“蛎黄肉”,配上加了蒜蓉的酱油,用“蛎黄肉”蘸一下酱油,放进嘴里,鲜到能让味蕾开花。

### 咸香海苔飘出海的味道

每年春节,在宁波人的餐桌上经常可以看到苔条炒花生这道菜。冬季,正是海苔采收旺季。在宁波沿海渔村的晒场上,可以看到一排排的晾晒杆子上挂满了海苔,犹如绿色丝带一样随风而动。

晒海苔的都是一些脸色黝黑的妇女,她们将湿漉漉的海苔挂在一排排稻草绳上,再将一绺绺的海苔均匀地分散成一张张薄薄的苔布。她们动作轻巧,神色专注。

宁波人将晒干的海苔称为苔条。昨天,记者从奉化菴湖、宁海西店等象山港沿岸渔村了解到,今年由于气温较高,象山港里能捞到的鲜海苔数量目前还不多,晒干的新鲜苔条目前每500克售价100多元。

“1个人1天只能捞到1500克左右的海苔。往年,一天可以捞到3000克左右。天气一直没有冷过,今年海苔的数量明显比去年少。”正在晒场上劳作的渔嫂说。

路边,不时有游客下车前来咨询海苔价格。渔嫂总是随手从晾晒杆上撕下一片,让游客细细品尝。

海苔分为冬海苔、春海苔和夏海苔,其中冬海苔和春海苔的质量和味道相对较好,而夏海苔则会带有海水的涩味。

渔民告诉记者,晒苔条是靠天吃饭的活。首先,阳光要充足,充足的日照是晒成苔条的必要条件。其次,最好刮的是西北风,这样海苔不仅干得快,而且晒出的苔条干且脆,是成就好品质的保证。

每年的12月至次年的4月份是集中采收时节,这期间村民们都会自行撑着竹排出海采收。渔民采海苔之前,都要注意查看天气预报,一旦有连续三日的晴好天气,方才放心地下海采海苔。