



三曝鳓鱼

□何良京

在众多海鲜中，鳓鱼在老宁波眼里，地位有点尴尬。海鲜的鲜字，一般意义应该是美味，而在宁波人口中，似还有新鲜的含义，如鲜白鳞鱼（学名鳓鱼），这里的鲜就代表是新鲜的鳓鱼，与其对应的是咸鳓鱼。把咸鳓鱼做成“精品”的即为本文要说的三曝鳓鱼。说鲜鳓鱼地位尴尬，并不是说它的味道不够鲜美，而是因为它鱼刺太多，不宜大快朵颐。比较而言，同样美味的宁波几大名鱼类，黄鱼、鲳鱼、带鱼等吃起来就容易多了。因此，鲜鳓鱼虽味道鲜美却因鱼刺太多而常被冷落，而三曝鳓鱼却在一定程度上化解了多刺的矛盾。

笔者以为，把海鲜做成腌制品，最初应该是无奈的选择。一网鱼打上来，不能很快卖出去，又无法立马吃掉，怎么办？于是想到以腌制、晒鲞、风干等方法来延长海鲜的保存期。时间长了，慢慢发现经过腌制等加工过的东西别有风味，于是就成了主动所为了。据一些老宁波介绍，五六十年前，镇海区的澥浦渔民或渔行腌制加工的海产品，在沪甬一带享有盛誉，三曝鳓鱼即为当地的名产品之一，相传已有五百多年历史。

三曝鳓鱼何为“三曝”，简而言之就是一条鳓鱼须前后发复腌三次。三曝鳓鱼如何加工？笔者有一位老家舟山的同事，从她亲戚的口中听说过一些细节。据她介绍，“三曝”的大概过程是：为保证质量和鲜度，渔民将捕上来的鲜活鳓鱼，即时在船上进行初加工。其中还有一定的操作要求，如用手直接抓一把盐，从鱼尾到鱼头逆鱼鳞抹盐，同时还须在鱼鳃、鱼肚里塞进一些盐。然后鱼肚向上排列，一层鱼一层盐地封存，铺上竹帘等，用石头等重物压上。十日后可称为“头曝鳓鱼”。渔船回港，头曝鱼挑上岸后，用类似方法加盐再腌制一遍。不同的是，这次放鱼的容器须用缸或石槽等。几天后有卤汁出现时再铺上竹帘、重物压月余即成“二曝”。将“二曝鱼”翻缸，再加盐，带卤腌渍。过二月则“三曝鳓鱼”成矣！经过这样反复腌制，相比鲜鳓鱼，三曝鳓鱼失重约30%。三曝鳓鱼的腌制是个技术活，过程中有几道特殊工序，据说都是祖上传下来的秘诀。说起来简单，实则难以掌握，完全凭手法凭感觉传经验。

那么怎样的三曝鳓鱼才算得上品呢？笔者孤陋寡闻，只能从自己食用过的感受来说了。腌鱼是没什么颜值的，菜市场卖的看上去样子不错、干干净净的，说不定仅是头曝二曝的。老宁波口中的咸鳓鱼分硬鳓和软鳓。硬鳓鱼肉的口感有点“韧结结”，较一般。被视为正宗咸鳓鱼的应该是软鳓。所谓软鳓其实是鲜鳓鱼经过长时间的“三曝”腌制后，鱼肉发生“霉变”（鱼肉已分解成细腻粉末状）。前面提到，新鲜鳓鱼因刺多而不怎么受待见的尴尬，在做成了三曝鱼后似已不是问题。原因有二：一是咸鱼不可能像鲜鱼那样大块地吃。在小口吃的过程中，被鱼刺刺住的可能性小了，二，更关键的是，因鱼肉霉成粉末状，骨肉差不多已都分离，在食用过程中，把鱼刺挑出来要比鲜鱼容易许多，所以对老宁波来说，更乐意接受咸鳓鱼！

三曝鳓鱼应该算得上是重口味的。好这一口的人闻着是异香，然不喜欢的，或者说初次接触的大概会把它归到瑞士鲱鱼罐头一类的黑暗料理，闻到都会不由自主地捏鼻子。以笔者感受，好的咸鳓鱼需霉到脱骨。切开来观之，主骨周围肉呈玫红色，颇有点像奉化水蜜桃核边的颜色，闻之则是香里透着鲜。最上品的当属带鱼籽的，这鱼籽不仅鲜美，而且有嚼劲，口感极佳。

咸鳓鱼可以油煎，但更多的是清蒸。清蒸时，可打个鸡蛋、铺一层肉饼子等。由于鳓鱼较咸，和着鸡蛋、肉糜后，不仅可以互提鲜味，还可以适当淡化盐度，使之更加可口。宁波老话里有“鳓鱼节头尾、灰蛋（咸蛋）吃半边”之说，其含义既有勤俭持家的意味，另一层意思则是鳓鱼很咸，每次切一小段吃就够了。由于鳓鱼的美味，老宁波吃起来往往舍不得有剩余。清蒸的鱼吃完了，碗里剩下的卤汁咋办？放一勺猪油，倒醋少许，撒一把葱花，冲上大半碗沸水，合盖几分钟即可做成一碗鱼汤，揭盖时香味扑鼻，喝起来更是妙不可言。

老照片的故事

□陈榴芳

一日，老同学发过来一些老照片，那是我们初中时的合影。屈指一算，时光已经走过了40多年。照片上的我们稚气未脱，我穿着一件碎花的棉布短袖，有点发皱，下面是短裙，脚上是一双丁字形皮鞋。同学的短袖是的确良的，明显比我挺括。因为是黑白照，而且只有两寸大，衣服的花纹看不清，我也记不清自己曾经有过这件衣服了。

说起这些照片，我们俩都感慨不已。那时候，我们住在偏僻的山村里，到大溪镇上拍照是一件不容易的事，路途遥远，囊中羞涩，我们却乐此不疲。年少无知，对世界充满憧憬，把自己的青涩年华定格在方寸之间是一件开心的事。每逢暑假，我们便结伴去拍照。清早出门，步行30多里的路。来到镇上，已经是中午时分，当时镇上只有一家照相馆，门面不大，临街的橱窗里陈列着放大的模特照，有半身照，也有全身照。我们趴在那里总要驻足欣赏许久，照片上的那些人明眸皓齿，朝着你微笑，多么令人艳羡。

付了钱，开了票，走上楼梯。推开摄影室的门，里面光线有点暗，一架披着布的照相机立在中央，那块布一面红一面黑，相机对着布景，或楼阁，或公园，摄影师让你坐下来，调整好位置，就把头和半个身子钻进布里指挥着：“脸侧一下，头抬高些，”有时也钻出布来帮你调整一下坐姿什么的，一切准备就绪，就钻到红布外，说眼睛看这里，笑一笑，然后手里捏一下橡胶球就OK了。

从照相馆出来，早已饥肠辘辘，上饭店吃饭，那是不可能的，三分钱买个饼，那已经奢侈不过了。顶着骄阳，再走30里路回家，走得汗流浹背，两条腿酸得要命。渴了，在溪里掬一捧水喝；累了，在树阴下坐一会……接下来，便是满怀期待地等着取照片，想象着自己在镜头里会是什么样子。拍好照一般要等十天半月，掐指头等呀等，如果刚好有人去镇上，可以捎带一下，如果没人带，就再次清早出门亲自去取。拿到照片的那一刻，往往激动不已，总要好好端详很久。如果拍得好，还要再加印几张。那个时候，流行互赠照片。

记得有一次，我们回家时走到半路，“突突——”后面来了一辆手扶拖拉机，当时搭乘拖拉机是要凭关系的。村里三个拖拉机手，我姐夫是其中一个。那辆拖拉机刚好是我姐夫，他停下来招呼我上车，就“突突——”地开走了。而我的同学，还在后面步履艰难地走着。当时我心里充满了愧疚，虽然腿轻松了，心却沉重了，直到现在还是有一种负罪感。

那些照片，留住了我们的青葱岁月，也留下同学间的纯真友情。那时的日子很苦，拍照的路上充满艰辛，如今回忆起来却带着甜蜜。谁也想不到，40多年后的今天，拍照已经变得如此轻而易举、随心所欲，你爱怎么拍就怎么拍。

总第6656期 配图 张海华
投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn