宁波晚报
责编/李菁 审读/胡红亚 美编/严勇杰 照排/余佳维

总第6951期
配图 李海波
投稿邮箱：
essay@cnnb.com.cn

雷达网带鱼

□虞燕

带鱼身体呈带状，侧扁，嘴尖长，体表似被镀上了一层银色，亮闪闪的，在鱼类里辨识度很高。带鱼品种可不少，但有带鱼中的“爱马仕”之称的却仅一种——雷达网带鱼。

雷达网带鱼特指用雷达网这种网具捕捞上来的带鱼，绝非有人误以为的用雷达去探测海底的带鱼。雷达网只能在舟山近海深海区作业，以捕捞带鱼为主。好吧，就不绕弯了，雷达网带鱼其实就是舟山带鱼的代称。

每次，雷达网船一靠岸，成筐成筐的带鱼被运上码头，每筐带鱼里都加了适量冰块，以保新鲜。塑料筐挤挤挨挨，几乎铺满了整个码头，远远望去，像铺了一地的银子，浓烈的鲜腥味早就飘出去老远。人们闻风而来，水产公司的、饭馆采购的、贩子、主妇们，他们围着带鱼发出各种声音，赞叹带鱼新鲜的，讨价还价的，和同伴商量拿多少货的……码头顿时成了菜市场，闹哄哄乱腾腾，市井味十足。这些人中常常有我的父亲。父亲是个很会过日子的人，到码头直接买，价格自然相对便宜。有些时候，他还会特意挑一些破了肚或被擦掉了“银鳞”的带鱼，以此压低价格。他说我们舟山带鱼肉质嫩，从深海捕上来，带鱼受到海水压强的急剧变化，破肚难免，雷达网的特殊捕捞方式也易把“银鳞”刮得伤痕累累，但这些完全不会影响带鱼的鲜美，买来自家吃很划算。

从外表上看，雷达网带鱼有“三小一厚”的特点，即个头小，头小，眼睛小，体厚（身材比普通带鱼丰腴），口感肥美少刺，细嫩滑爽，鲜而不腥，被誉为“世界上最好吃的带鱼”。舟山渔场为北半球黄金分割线气候地带，岛海之间水流急缓相交，饵料丰富，独特的地理环境成就了这样一款优秀的带鱼。品质好，价格也不客气，总比普通带鱼翻上两三倍，甚至更多，称它为带鱼中的“爱马仕”，表达了舟山人又爱又怨又酸的复杂情绪。

清蒸和清水氽是检验美食的不二标准，海边人深谙此道，凡海鲜都不放过。透骨鲜的雷达网带鱼是清蒸界的佼佼者，去内脏、洗净、切段后，只消撒几粒盐或倒点酱油，置于锅里蒸即可。揭锅，鲜香与油润混合的味道劈头盖脸而来，让人禁不住闭上眼，非狠狠吸几口才罢休。盘中的带鱼段清白、肥嫩，汤水中漂浮着点点银脂，油亮亮的。夹一筷入口，细腻、鲜滑，完全没有其他渔场带鱼的糙涩感，且无腥气，入口即化，鲜气飘荡在舌齿间，轻盈却固执。同时，还有一股油滋滋之味穿插其间，恰到好处，用舟山话讲就是“油么么”，宜再三地咂嘴细品。这是银脂的功劳。带鱼的银脂常被误当作“鳞”，其实是一层由特殊脂肪形成的表皮，营养价值很高，富含卵磷脂、不饱和脂肪酸及6-硫代鸟嘌呤物质。小时候，总被大人提醒，要多吃带鱼，尤其是上面的银脂，这东西不但能使人健康、聪明，还会变漂亮呐。

雷达网带鱼的上市时间一般在9月底至次年2月底，而冬至前后20天，是一年之中带鱼最肥壮之时。遇美味如遇美人，错过最好的时节总是令人遗憾。于是，在此期间，母亲咬咬牙，多次买带鱼回来。在海岛人的观念里，冬日宜吃肥甘厚味，尤其孩子和年轻人，红烧带鱼便及时上场了。红烧，免不了浓油赤酱一番，整盘带鱼香味丰美，色泽鲜亮，鱼肉吸饱了汤汁，味道有了层次，也有了些许捉摸不定，就像一个增加了阅历的人，变得丰富，也变得复杂。但，管它呢，好吃是实打实的。红烧带鱼还有个吃法，放一夜，让它“打冻”。带鱼汤汁结冻后，晶莹红亮，用筷子挖一块，连鱼带冻，与滚烫的汤饭是绝配，凉与热交汇，鲜咸与米香交融，一碗汤饭瞬间见底。吃带鱼冻，筷子易沾上银脂，且比较顽固，吮筷子自然用力了点，“啧啧啧”，向别人炫耀吃美食似的。

味美如雷达网带鱼，与什么菜搭都是妙的。母亲擅做咸菜带鱼、白菜炒带鱼、蒲瓜带鱼羹、萝卜丝带鱼羹等，我和弟弟尤爱萝卜丝带鱼羹。一大碗萝卜丝带鱼羹置于桌子中央，敦敦实实，用调羹舀着吃，清淡，却鲜美得无与伦比，十分开胃，直吃得姐弟俩额头冒汗，肚皮胀鼓鼓。

近几年，每每快过年时，雷达网带鱼价格涨得实在厉害，有一年，大一点的带鱼竟卖到了300元一斤，让人望而却步。总会怀念起从前，海洋资源丰富的年代，雷达网带鱼季一到，鲜吃怎么也吃不完，父亲遂将带鱼剖洗后一条一条挂起来，风干，我们叫“风带”。风带肉质紧实，较易保存，随便蒸着吃，鲜而韧，风味无穷。那会，院子里，带鱼在晾衣绳上排成队，笔挺，整齐，站军姿似的，阳光铺洒下来，一片银灿灿。而今想来，这是多么奢侈的场景。

叫川乌的马鲛鱼

□何良京

前不久，宁波当地媒体刊登了一则新闻，说是一个援鄂归来的医务人员在接受采访时，被问到离开家乡这么长时间了，现在最想做什么？没想到受访的那位脱口而出的是：最想吃一口咸齑煮马鲛鱼。然后有志愿者看到此新闻后，专程去象山买来了透骨新鲜的马鲛鱼，和着咸齑烧好后送到那位医护人员家中。对此，有许多读者可能会不理解，在这么多菜肴中，这位白衣天使为何独独念兹在兹这咸齑烧马鲛鱼呢？对此，笔者乃至众多老宁波却深有同感，因为清明前后一段时间的马鲛鱼确实味道特别鲜美。

马鲛鱼在宁波还有一个俗称叫川乌。马鲛鱼几乎常年都有，但并不是每条马鲛鱼都可以叫川乌。中国沿海皆产马鲛鱼，然川乌是马鲛鱼中的最高级别。所谓川乌是指清明前后，抱卵洄游至象山产籽的蓝点马鲛鱼，每年一次，时间在两个月内。可套用一句话：即马鲛鱼常有，而川乌不常有。对此，有业内人士分析认为，宁波象山港海湾是咸水与淡水的交界处，洄游的马鲛鱼经过这个港湾的淡水洗涤，肉质会有神奇的变化：口感劲道，但不显老硬，味道比平时要鲜美得多！上文中那位白衣天使说的显然是指川乌，想必他以前吃过咸齑煮马鲛鱼，并牢牢记住了它的美味。由于有时间局限，好这一口的都会想尝个鲜，因此，清明前后的马鲛鱼价格要比平时高出许多。稍有点档次的酒店，每500克要卖200元左右。

马鲛鱼其实有很多种烧法，可以清蒸、红烧，包括咸齑煮。然以笔者体验，咸齑煮最能保留马鲛鱼的原汁原味。同样咸齑烧，又可分两种：一是先把马鲛鱼煎一下，然后再放佐料和着咸齑烧。另一种则是把鱼花刀一下直接放到清水中烧煮，其中放生姜片、料酒等（能加点冬笋丝、笋汁更佳），约八成熟时，再放咸齑花（将去叶的咸齑梗切成细粒状），尝过咸淡后再放盐，待起锅时再撒一把葱花，就可大功告成。注意事项是：一不能烧得时间太长；二是咸齑不宜放得太早，咸齑煮得时间太长，口感就不清爽了；三是宜稍咸一些，因为马鲛鱼鱼肉厚实，如果汤咸淡适口，则鱼肉就显淡了。

笔者有一位舟山籍同事，擅长用马鲛鱼做熏鱼。据她介绍：把新鲜马鲛鱼先冷冻（大约半小时左右），在外表稍硬的状态下，切成6—8毫米厚的鱼片（如果不冻没法切得这么薄），再在自制的包括酱油、料酒、姜片、花椒等佐料的料理中腌制几十分钟后，捞出晾干，油煎即可。这样的熏鱼不仅色、香、味、形俱佳，且口感有韧性有嚼劲，回味无穷。

说了这么多，也许有读者会问一句，那怎么挑川乌呢？对此，除了上面提到的清明前后一个月内的时间要求外，业内师傅介绍：首先要看鱼的颜色，新鲜正宗的能称之为川乌的蓝点马鲛鱼，在不同角度下，会有蓝和绿的不同光泽，而一般马鲛鱼则颜色较黯黑；二是川乌的尾巴都会有些上翘，整条鱼看上去呈弧线状。还有川乌看上去和摸起来都比较“硬朗”，肉质也相对比较鲜红。