



扫码下载 甬上APP

宁波日报报业集团主管主办
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

今日12版
第9665期

2021年11月13日 星期六
辛丑年十月初九

新闻热线
87777777

今天 晴到多云 8℃-19℃
明天 晴到多云 7℃-19℃

“在重要历史关头召开的一次具有重大历史意义的会议”

——中共中央举行新闻发布会解读党的十九届六中全会精神

▶ A02、03



阳光、海风，眼下正是晒鲞的好时节。说起乌狼鲞烤肉，晒鲞人脸上藏不住笑。记者 崔引 摄

“铺天盖地”的**阳光**
还有“留恋不放手”的**北风**
晒鲞咯

寒潮过后，留下“铺天盖地”的阳光，还有“留恋不放手”的北风，晒鲞的时节到了……

这几天，在宁海县强蛟镇峡山码头边，陆续有人端着装满鱼的盆来晒鲞。

晒架上，鲞的品种挺多：鳗、鲳鱼、带鱼、马面鲀（橡皮鱼）、鮫鲞（安康鱼）、小黄鱼……

刚靠近晒架，一股让人“上头”的味道扑面而来：像是海水味，又带点儿鱼腥味；有点儿腌制后的香味儿，又有点臭味儿……

不过，用来晒鲞的鱼都是新鲜的，就像有句话说的：“破网遮不住太阳，臭鱼晒不出好鲞。”

在晒架间转几圈，就能发现当地人在口味上的偏好，比如出镜率颇高的乌狼鲞。

“跟肉红烧烧，多少好吃啦！”正在晒鲞的阿姨一谈起乌狼鲞烤肉，两眼放光，略微有些夸张的语气，让人听着就能“咂摸”出那股咸香味来。

阿姨晒的乌狼鲞中，有一些是特地为儿媳准备的，“现在年轻人吃东西比较注重健康，像小黄鱼、鲳鱼都要吃新鲜的，很少吃腌制品。不过，乌狼鲞烤肉，她还是很要吃的。”

晒出来的乌狼鲞都是提前拿生姜、洋葱、盐、白酒腌过的。为了照顾年轻人清淡的口味，特地少放了盐，“反正吃光了，又会有新鲜货来的，不像以前，晒一次鲞，要一直吃到第二年。”

和往年相比，今年晒鲞的“热潮”迟到了。

一般来说，每年9月中旬开渔后，等渔船出海回来，码头上就陆陆续续有人开始晒鲞；等到每年9月下旬的霜降节气，码头上的鲞已经晒得颇具规模。

眼下已是立冬节气，码头上的鲞依旧晒得零零星星。晒乌狼鲞的阿姨也说，她在10月1日晒过一批，“晒得不太好，天气还是太热了。”

晒鲞，是件靠天吃饭的事。

最理想的晒鲞天气，就是一连几天都是大晴天；气温要低，最高气温最好低于20℃；风向要好，来自海上的北风是很理想的。

遇上合适的天气，像乌狼鲞、小黄鱼、鲳鱼这种，晒两天就可以收起来。“我们一般不晒得太干，太干就没有鲞的香味了。”在码头边摆摊的商户说。

趁着寒潮刚过，天气转好，气温尚未大幅回升的“窗口期”，不仅是普通人家，做海鲜生意的商户也开始忙不迭地洗洗晒晒。

在距离码头不远的海鲜铺门口，一个人给马面鲀剥皮，一个人剖鱼、腌制，另外一个人忙着晾晒……

一旁的架子上，半人高的风鳗在风中招摇……恍惚间有种“准备过大年”的错觉。

“风鳗和其他鲞不同，不靠晒，而是要挂在阴凉、通风处，靠风把它吹干。”海鲜铺的老板说。

记者 石承承 通讯员 吴立高

广告

永赢基金 YONGWEALTH FUND 精品基金新标杆

买精品基金 选永赢