

Shen Jialu

三曝



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

三伏江南，闷热难耐，食欲不振，这个时候上海人就希望来一碗泡饭，一碗干煎咸带鱼。什么，一小碟萧山萝卜干炒毛豆子？那就是锦上添花了。

在我茁壮成长的火红年代，上海弄堂人家一年到头要与咸鱼打交道。咸鱼是清贫生活的慰藉，是计划经济条件下老百姓尚有获取的美食。大热天吃泡饭，过饭小菜首推咸带鱼。咸带鱼一般不大新鲜，有一点点哈喇味，但上海人并不厌恶这种味道。还有一种黄鲞，赛过小黄鱼的表弟，体小肉薄多刺，所以大家也叫它“黄鲞壳”，非得油煎至微焦才能连骨带刺一起嚼食，也是平民的恩物。

“龙头烤”是宁波人的专利，这厮含水量很高，渔民收获后加大量海盐腌制，晒至干枯如篾竹片，一尺多长缩成两三寸长，可以贮存久远。隔壁宁波老太取油煎或浇素油清蒸，可以送糙米饭两大碗。我家也常常分获邻居相赠的“龙头烤”，妈妈的反应不那么热烈，因为油煎龙头烤要消耗大量食油，那时食油是凭票供应的，好珍贵噢。只能偶尔为之，食之印象深刻，爱上它不需要理由，就一个字，咸，如果再加一个字：鲜。

大道至简，大味必淡，但到了宁波人口中，大味必咸。

盛夏也给了暴腌小黄鱼闪亮登场的机会。这时候菜市场里供应的小黄鱼都不甚新鲜，唯油煎一法稍能压住馁味。夕阳西下时分，弄堂底，水井旁，石库门前，搁白木小桌子一张，一家人围坐晚餐，暴腌小黄鱼油煎十余尾，黄金色赏心悦目，下酒下饭两相宜，虽寒素而其乐融融。

我们家经常吃的是咸鲞鱼。咸鲞鱼是俗称，正式名字叫咸鳓鱼。老爸去南货店挑来一条，斩成几段分而食之，加肉糜与鸡蛋旺火蒸，筷头笃笃可以吃两三顿，过泡饭过粥也是极好的。吃剩

至咸鱼头一只，妈妈也舍不得扔掉，就加一勺醋，开水高悬而下，冲成一碗汤，又是一道美味。有时候妈妈也会轻奢一下，单取咸鱼头烧汤，汤沸后切两根丝瓜下去，味道不要太好噢！

作为咸鲞鱼的豪华版，三曝咸鳓鱼（也有店家写作“三抱”）在偌大的上海滩，也许只有南京东路的邵万生、三阳和淮海路中的“全土”、长春等店家有售，相较凡品要贵上三四倍。蒸透的三曝咸鳓鱼，筷尖一戳就发现鱼肉接近腐败，并有强硬的腐败气息款款升起。而这，正是三曝咸鳓鱼的奥妙，令知味者如痴如醉，欲罢不能。

如果说苏州的虾子鲞鱼是林黛玉，那么宁波的三曝咸鳓鱼就是王熙凤了。

我陪老婆大人去南京东路买衣服，结果衣服没买成，倒去邵万生买了一条“三曝”。

回家稍加清洗，斩成三段，取一段置于碗底，取鸡蛋一枚与50克自斩肉末拌匀，姜葱适量，黄酒可多加点。水汽蒸腾

之际，异香四溢。三指宽的一段三曝咸鳓鱼，如蓬莱小岛浮于万顷波涛之上，截面色呈桃花，肌理又如写意山水，彰显王者风度，言简意赅地讲述着歇浦滩头宁波籍移民的奋斗史。

三曝者，是大海、阳光与郇厨的天作之合。宁波人取新鲜鳓鱼，埋进老卤甑中浸泡一个月，捞起暴晒于烈日之下一个月，石骨铁硬如木屐，复入老卤坛中再修炼一个月，使之回软，再取出暴晒至色呈老檀皮，叩之有金石声，成了吗？不成！再次按入老卤中，完成最后的发酵醇化。三起三落的苦难历练，需要半年以上。社会上这个班、那个班，也没有这般漫长啊！

现在的咸货行也架不住时间成本一路高涨的残酷现实，不免偷工减料，苟活于乱世。安放在舌尖上细细品味，就差一口气。[E]

如果说苏州的虾子鲞鱼是林黛玉，那么宁波的三曝咸鳓鱼就是王熙凤了。