

不消说，那必定是野生大黄鱼的身影，个个肥硕，泛着诱人的光泽。

沪上宁波籍女作家苏青（1914—1982），曾写过《谈宁波人的吃》一文，其中提到“在我们宁波，八月里桂花黄鱼上市了，一堆堆都是金鳞灿烂，眼睛闪闪如玻璃，唇吻微翕，口含鲜红的大条儿，这种鱼买回家去洗干净后，最好清蒸，除盐酒外，什么料理都用不着”。曾几何时，一碗“阿娘面馆”的“雪菜黄鱼面”在上海滩风靡一时，面条得到奶白色黄鱼汤的滋润，吃面后喝上几口黄鱼面汤，吃客们不禁联想起“雪菜大汤黄鱼”这道宁波硬菜。

宁波人一向对大黄鱼有宠爱情结，在他们看来，即便东海海鲜云集，几乎都不能撬动野生大黄鱼之头牌，大黄鱼在心目中占据的地位一直未改。烹调东海大黄鱼，一向为宁波大厨擅长，他们可以把黄鱼烧得出神入化、得心应手。故而，地道宁波菜以黄鱼入馔者繁多，其中以雪菜大汤黄鱼、腐皮包黄鱼、苔菜拖黄鱼、黄鱼肚羹最为出名。一条泛着鳞光的东海大黄鱼，遇上雪里蕻咸菜，喝上一口奶白色的雪菜黄鱼汤，食客眉毛纷纷往下掉。

一条活灵活现的出水海鱼，鳞片铮铮亮，只须搁少许盐，几片生姜，一勺老酒，抑或添半勺“咸齏卤”清炖炖，鱼肉飘飘、嫩嫩的。吃客们断不会“拎勿清”，拿好端端的“热气货”去油炸炸或红烧一番，白白糟蹋鲜气，这个是宁波人讲门道，吃套路。雪菜大汤黄鱼亦复如是。

雪菜大汤黄鱼的配料一直未曾离开雪菜。普通话所说的雪菜，是指用雪里蕻腌制的咸菜，宁波人唤之“咸齏”。雪里蕻腌制后色泽金黄，



上图：“雪菜大汤黄鱼”属于宁波硬菜。
摄影 / 柴隆

质地脆嫩，略带微酸，鲜度极高，食之生津开胃。烹制海鲜时，加入雪菜往往具有去腥、解腻的效果，倘若再加入锦上添花的笋丝，咸鲜一旦联袂，令人食欲大开，“咸齏”之鲜恰似原生态的“味精”。

“鲜咸合一”的甬菜调鼎之法，在这道“咸齏大汤黄鱼”的烹制中，体现得淋漓尽致。咸齏大汤黄鱼的操作不麻烦，关键之处在于取料新鲜。取逾斤重的大黄鱼，在鱼背上轻轻划几道口子，少许猪油略煎一下，加热水，再放入邱隘产的雪里蕻，大火加盖烧，慢慢笃出乳白的汤头。煮这碗汤时，顾名思义，汤水必宽大，配上酸汪汪的雪里蕻咸菜，鲜咸相互渗透，方能造就醇厚之鲜味。汤宽肉嫩，这便是“老宁波”最地道的吃口。一条东海野生大黄鱼，碰上邱隘的雪里蕻咸菜，如同天雷勾引地火，天造地设的一道“咸齏大

汤黄鱼”立刻捧出宁波味道的气场。

生吃海鲜拔头魁

的确，宁波人生来一副好脾胃，黄泥螺、海蜇、血蚶、牡蛎、蟹糊、醉虾……在宁波人的食单中，刚落网上岸的东海海鲜，生吃，最是直截了当，生鲜纷纷充当冷菜中的花魁。生吃海鲜，鲜味至骨髓，渗透到血液里。那“透骨鲜”的海鲜本味，不管走多远，天南地北间闯荡的宁波人都会深深怀念。

东海梭子蟹腌透后生吃，在外地人眼里，尤其是北方人，往往会大惊小怪地觉得不可理解。闻不惯生腥味不说，更甬提箸入口，要么错将其当鲜蟹蒸，还有人居然裹上面糊油炸，好端端地暴殄天物，真真可惜了，“波涛于口海”的宁

在宁波人的食单中，刚落网上岸的东海海鲜，生吃，最是直截了当。