

开渔啦!

波人，也懒得同他们理论。将新鲜梭子蟹，加盐腌制咸呛蟹，号称“宁波第一冷盆”，是许多宁波人舌尖的最爱。

在浙东宁波，我们将梭子蟹叫做“白蟹”，有关白蟹的宁波老话很多，什么“讲讲神仙阿伯，做做死蟹一只”的，白蟹已渗透了日常生活，白蟹根据季节、生长时间的不同，叫法也各异。立秋刚过，“二八年华”的“小娘蟹”，蟹盖头里虽没长红膏，也生得肥壮饱满，拣来几只“脱壳蟹”，葱油、清蒸最好吃。

“秋风起，膏蟹肥”是上海人口中的清水大闸蟹，跟白蟹不搭界。白蟹最肥的季节是冬天最寒冷的时候，时至霜冻，北风刮起，雌蟹开始凝膏，到了农历十一月，红膏达到最饱满的状态。清蒸红膏蟹也很好吃，但如今价钿水涨船高，已不是早些年白菜价，用来清蒸，不免暴殄，若腌制咸呛蟹，红白相间、肥嫩诱人、咸中带鲜，蘸醋食之，堪称老宁波“压饭榔头”。

红膏的口感多带甜味，与蟹肉相比，多了些硬实感，稍加咀嚼，一丝咸咪咪的口感便能刺激每一颗

味蕾。而蟹肉鲜甜，与煮熟之后的截然不同。这种入口即化的鲜甜，没吃过的人是无法体会的。外地人难以想象只用盐和水，不需开火，就能产生如此的美味!

待客或小酌时，把腌好的呛蟹捞出来，将水沥干，置案板上，用菜刀仔细切拆开来。经验丰富的人，会先把呛蟹放进冰箱里冷冻个把钟头再拿出来，冷冻后蟹肉和蟹膏会变得硬朗些，如此就方便切拆了，装盘上桌招待客人也整齐美观，佐以米醋等调料。

恰逢三五知己，喝上一口滚烫的热老酒，蟹膏挖挖，蟹钳啜啜，又是何等的潇洒!夹起一块红膏呛蟹，往醋里一蘸，送进嘴巴一吸，早已涌动在舌尖底下的唾液与冷悠悠的呛蟹、浓郁的酒香，立刻搅和成一股无与伦比的鲜美传遍全身，细酌慢品、一饮一啄之微，老宁波们泛着酡红，往往会发出感叹：喏，人生也不过如此嘛……

“鲞”字当道

东海开渔后，吃不完的鱼，宁

外地人
难以想象只
用盐和水，
不需开火，
就能产生如
此的美味!

波人的处理方式便是一个“鲞”字当道。这个“鲞”(xiǎng)字，未必人尽皆知，倘说到鱼干，譬如黄鱼鲞、乌狼鲞、鳗鲞……便可心领神会。甬人口中的“新风鳗鲞味胜鸡”之说，体现的是不失本味的清蒸风格，而黄鱼鲞、鳗鲞、乌狼鲞等与五花肉同烧，别有一番大鱼大肉的丰饶之欢。鱼鲞与五花肉同烧，刚出锅火热咕哒滚的就是鲞爌肉，冷食即为鲞冻肉，五花肉、鱼鲞被汁水锁在凝胶之中，泛着琥珀般的晶莹色泽，佐酒下饭两相宜，长久以来，鲞冻肉一直是浙东年菜里的保留老味道。

新中国成立后的周作人，京华水土难服如旧，对故乡风味恒念在心。他于1949年11月在上海《亦报》上开辟了“饭后随笔”专栏，1950年2月，周作人在专栏里写道：“在新年新岁，市场休息，买办不便的时候，可以供应客人，也可自吃，鲞冻肉自有这样的功用……”，知堂老人笔下的鲞冻肉，不是锦衣玉食，决计不是钟鸣鼎食，虽遇凄风苦雨，却散发着一一种气定神闲、笃笃定定的人生况味与宁绍风情。

“黄鱼车”是人力三轮车的昵称，“大黄鱼”指代金条，“生病黄鱼”指代病秧子……黄鱼之于宁波，简直就是神一般的存在。甬城旧俚“死人会走，白鲞会游”，指代嘴巴能会说会道，善于花言巧语之流。所谓白鲞，就是背脊剖开晒干的黄鱼，味极美。知堂老人笔下的鲞，无疑是从宁波游到绍兴的，他在《亦报》专栏里说道：“我们在乡下所见的大概都来自宁波，其种类似乎要比在上海为多，南货店的物品差不多以为一大宗，成斤成捆的卖出去，不比山

左图：腌制成的咸呛蟹，红白相间、肥嫩诱人、咸中带鲜，蘸醋食之，堪称老宁波“压饭榔头”。

摄影/荣隆

