



珍海味，一年难得销出多少，所以称他为咸鲞店也实在名副其实……”

白鲞，是鲜黄鱼剖开腌制后，晒干而成。余生亦晚，而今野生大黄鱼集体消失难觅踪影，即便寻得，已是天价，难入市井寻常人家之门，当今的野生黄鱼鲞，已作大富大贵之物了。上世纪八十年代初，我曾在新江桥下，领略过剖大黄鱼鲞的光景，鱼贩将整条黄鱼去鳞后置于案板，操“鲞刀”从鱼头起剖，顺着背鳍一直贴着脊椎骨剖到鱼尾，后将两片鱼体扒开，挖出内脏撒盐，或以卤浸，入缸桶以大石块压实。过两三昼夜，卤汁漫出鱼面，取出后淡水漂涤余盐，整齐地置于竹匾上，放太阳底下晒干后，入髹铺干稻草贮藏。

如此炮制的白鲞，硬邦邦的，外乡人带回去直接蒸食，差点被齁死，不免暴殄一番。恰当吃法，

上图：东海开渔后，吃不完的鱼，宁波人的处理方式便是一个“鲞”字当道。

摄影 / 柴隆

是先将白鲞浸入清水中泡软，斩成小块后与带皮五花肉烧“白鲞燻肉”，也可单独烧“油浸白鲞”、熬“白鲞冻”，无不鲜咸合一。岁终祀神祝福，又称谢年，这是宁波人一年中祭神最隆重的一次。旧时，正月里的鲞燻肉、鲞冻肉所用的猪肉，盖是谢年祝福后的带皮五花肋条。宁波人有一种独特的烹饪技法，那就是“燻”（方言音 kào），持续用文火收干食饌中的汤汁，不勾芡，以汤汁全部渗入食材，收汁燻干后，才起锅装盘。燻的技法，重油、重料、费时、费柴火，起码花上个把钟头，火候到家、工夫烧足，鱼鲞与猪肉经历一番缱绻，肉有鱼鲜，鲞含肉香，彼此渗透融合，年味儿渐渐开启。

白鲞、鳗鲞、墨鱼鲞通贫富有之，不算重口味，而宁波南三县奉化、象山、宁海一带的乌狼鲞剑走偏锋，抒发着别样的襟怀。儿时，家住江

东大河路，时不时见到从汽车东站出来，他们“吭哧吭哧”挑箩撖担，披着类似蛤蟆皮外衣的乌狼鲞让我开眼。学校《卫生课》的书本上，国营饭店墙上的宣传画里，我已被“河豚有毒”的宣讲彻底洗脑。人世间，但凡万毒的东西，都具备强大的诱惑力，南三县的渔民据长期积累的经验，取方头豚晒鲞，从背部剖开，除去有毒部分，将鱼肉在水中反复清洗后，撒上海盐，置于烈日下暴晒“消毒”一番后，坚如檀皮成鲞，但仍取“乌狼”二字形容其凶险。

喜啖乌狼鲞的食客总是小众，中国人吃河豚，毕竟是一趟冒险的口腹旅行，已磕磕碰碰地走了上千年，饭店的菜单里，乌狼燻肉只怕是不敢明目张胆地列入，只便是熟客上门，老板才关照燻一碗撑市面，主宾两眼放光后大啖特啖，过过老酒如痴如醉。在一些渔村，逢年过节却常以乌狼鲞燻肉招待宾客。乌狼鲞与五花肉、泡发的笋干，加入绍酒、酱油、糖等文火慢燻，堪称绝配。正月里来，每每燻上一大镬，储于瓷甌，吃时取来一碗，鱼香、肉醇，加之毛笋的山野气息，浓香四溢，色泽红亮，鱼皮韧结结的可有一番拉扯，鱼肉用力一嚼还有鲜美卤汁喷出，风味别饶。

至于，用黄鱼鲞、墨鱼鲞与黑毛猪五花肉的“双鲞燻肉”，就是不按常理出牌，大胆地追求变化与革新的“花头经”，全靠掌勺的脑洞大小，唯有在这个时候，才知道东海之鲜有多么辽阔，才懂得岁月单薄须尽欢。（作者系宁波市政协文史委特约文史研究员，浙江省作家协会会员）