

## 老宁波煎鱼



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

旧时弄堂里最香的是什么？

不是囡囡的小香腮，不是阿宝娘的白兰花，更不是秦家阿姐的花露水，而是老宁波的煎鱼香。

小时候的旧弄堂，宁波人是主流，去同学家，老远就可闻出他们家在烧什么，同样煎海鲜，黄鱼、带鱼、鲳鱼、马鲛鱼的味道细辨都是不同的，煎带鱼最香，香味尖锐，飘得最远；黄鱼香味略逊，鲳鱼又次之，惟马鲛鱼香中夹腥，比较难闻，而且同样是煎鱼，老宁波的鱼最香。

“大汤黄鱼”是他们家最常见的当家菜，我喜欢看老宁波做“大汤黄鱼”。老宁波没孩子，有时做好鱼，会拖我们一起吃。

那时黄鱼便宜。三轮货车因为推销黄鱼而常在弄堂出没，干脆被叫做了“黄鱼车”，大黄鱼似乎0.35元一斤，而且只有野生的，哪像现在野生的千元一条。一般的同学家庭黄鱼洗净了直接下锅煎就是，但老宁波考究，他必先鱼身改刀，再腌制，料酒与盐，腌制20分钟左右，揩干，不能沾水，吹干，再下锅。

问题是，油在当时极金贵，老宁波煎鱼总是油很多，哪来那么多的呢？

有次他神秘地对我说，我用的是棉籽油！乡下买来的棉籽油。既便宜，又很香，

没有渠道买不到。

他还教我们煎鱼诀窍。先以猪油下锅，中火煎到半途添加棉籽油，不要轻易翻鱼。猪油的油温低，不会一下子把鱼皮粘破，后续再添棉籽油，棉籽油烟大，改以小火，让油温渐高而鱼皮已老，就不容易掉皮了，况且猪油炸鱼特香，这一切，老宁波得观察多久才得出的心得呀！待到鱼身两面微黄就烹入黄酒，只听“嗤”一声巨响，这是厨房里最香的一刻，然后放入咸菜，再倒入沸水——

此刻才是和“非宁波”的最大区别处，不少人图方便加的都是冷水，自以为渐渐煮熟即可，殊不知宁波人用热水注入是大有道理的，因为只有注入热水，以后的鱼汤才会呈现漂亮的奶黄色，微黄而浓稠，但用冷水一激，再重新煮熟，鱼当然还能吃，

可“卖相”就废了，入口的口感也寡淡了。

棉籽油虽然好吃，但却是男性绝育利器。可那时谁知道？长大后做医学杂志的编辑才知道它含有一种“棉酚”，对男性睾丸的生精上皮有破坏作用。

幸亏我们——包括弄堂里所有曾被老宁波喜欢的孩子们——只是偶尔吃些。但老宁波却长期乐此不疲，怪不得一直没有子女。

悲剧。民

**老宁波煎鱼总是油很多，哪来那么多的呢？**