

# 宁波人的鲞



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

前不久在浦东陆家嘴一家宁波馆子与朋友聚饮，菜式颇多创新。

前菜中有一盘宁波四鲞：带鱼鲞、沙鳗鲞、螟蚰鲞和萝卜鲞。沙鳗是舟山群岛特有的小鳗鱼，骨刺软，鳗皮薄，鲜嫩甘美，薄盐浅腌后吹干，蒸熟切段上席，比海鳗鲞细洁。螟蚰鲞是浙东近海所产的无针乌贼晒干后的形态，与两头乌共煮，味道鲜美，单独作为冷菜也可送酒。萝卜鲞就是萝卜干，为什么也称为鲞？其实这是自古以来的习惯，《红楼梦》里不是有茄鲞吗？

这几年我吃过宁波馆子的乌狼鲞烧肉和鳗鲞烧肉，俱是山海共美的经典。这次领教了一款鮫鳊鱼干烧宁海黑毛猪肉，淡干鮫鳊鱼鲞乌赤墨黑，与乌狼鲞差相仿佛，但厨师要求每条鮫鳊鱼在500克以上，确保鱼皮有足够的厚度和韧劲。揀起一块细品，鱼鲞特别具的海错气息，在“二师兄”的加持下，形成了香气澎湃的丰腴。

我对三抱鮫鱼蒸鲜鲞鱼这道创意满满的菜大声叫好。三抱也叫三曝，东海鮫鱼捕来之后，逆鳞抹盐，埋入缸内，石头重压，十天取出挂在竹竿上曝晒脱水。待笋干一样干爽后，重归陶缸发酵，过段时间再拿出来曝晒，最后一次入缸修炼可以长达百日。如此三进三出，光阴在海风涛声中流转，直到咸鮫鲞完成脱胎换骨，外表沧桑，色呈金银，肚皮翻开则泛出一层桃花红，升腾起适度

腐败的气息，方才入老宁波的青眼。

南京路的邵万生、三阳以及淮海中路的长春食品店都有三曝咸鮫鲞供应，价格是凡品的三倍。但会吃的老饕愿意花三倍的价钱与它们一期一会。蒸肉饼子，蒸蛋，鱼头烧丝瓜豆腐汤，都是唤醒味蕾、激活记忆的浙东风味。三曝咸鮫鲞是太阳与时间的共谋，也是老宁波向中国咸鱼界贡献的最佳方案。

这家宁波馆子的厨师将咸鮫鲞蒸熟后剔骨留肉，切成胡椒般大小的颗粒，温油炸至松脆，保留它的咸鲜味和独特的香气，待用。

再取一条鲞鱼，这货以前总是用一张网油层层包裹，或者夹火腿和笋片，拗足造型，蒸好后再用蜡黄的鸡油一烧，这几乎成了它在魔都出场的标准行头和亮相动作。但此刻，它被一把炸脆的咸鮫鲞颗粒举重若轻地收服了。

**它被一把炸脆的咸鮫鲞颗粒举重若轻地收服了。**

如同浙江菜中用咸肉、鲜肉加春笋一锅炖就的腌笃鲜，咸鮫鲞完成了一次超物理叠加，魔术般地提升了这道菜的审美高度，使鲞鱼的肉质和汤汁更加鲜美，更值得回味，从而以略带狂野的姿态走向中华厨艺的更高境界。同时，咸鮫鲞自身的表现空间也获得了延伸。

他家厨师还用炸过的鲞鱼粒去蒸梅童鱼和大黄鱼，也有不俗表现。那么我也可用油炸鲞鱼粒去蒸鲳鱼、带鱼、鳗鱼、川乌，甚至蒸带膘排骨和奉化芋艿头。■