

红人堂·何良京

虾潺：从渔家弃儿到“菜场销冠”



清人谢朝辅在蛟川物产五十咏中，歌咏了一种小鱼：“白如嫩玉软如棉，张口红唇味倍鲜。读到将军九骏颂，食单曾否入新编。”

诗中的这种鱼个子虽小，名头却很大：英文名叫 Bombay Duck，系仙女鱼目，龙头鱼属，这又是仙女又是龙头的，听起来很高大上吧？它的学名为龙头鱼，就是如今菜场中海鲜摊档里常见的虾潺，腌品别称“龙头鲞”。

虾潺和黄鱼、乌贼等海产品不同，它没有季节性，也即一年四季都有产出。因为附加值太低，至今没有人工养殖，也就是说，如今我们吃到的虾潺都是纯野生的。

别看虾潺柔若无骨，却生性凶猛。它是一种肉食性鱼类，主要以小沙丁鱼、黄鱼幼鱼、各类虾类和幼体头足类等海洋生物为食，遇到觅食困难时，即便是那些体型大于它们的鱼，也敢一拥而上，“小鱼吃大鱼”，甚至同类相残。

虾潺的口特别大（超过它身体的断面），是真正的大嘴巴，虾潺虽有锋利的尖齿，但它们的进食方式，基本就是一个囫圇吞枣，所以我们在清洗虾潺中不难发现，它胃里残留的小鱼小虾，几乎都是“完好无损”的。

笔者年少时，菜市场里有龙头鲞，但是基本见不到虾潺，即便偶然有，买的人也不多。以前各色鱼类等海鲜资源丰富，渔获量大时，在渔民眼中，虾潺完全没有存在感。由于“江湖地位卑微”，尽管味道也鲜美，但若想用它来待客，绝对是上不了台面的。

随着黄鱼、墨鱼等大宗海鲜资源的衰竭，菜场里的渔货也不断变换品种，以前上不了台面的包括虾潺、橡皮鱼等纷纷现身。笔者记得，二三十年前，虾潺逐步成了菜场里的主打海鲜渔货之一，销量越来越大。

两三年前，本地主要媒体曾发表过一篇新闻报道，说是宁波全年海鲜渔货销售中，虾潺居然跃居首位，总量占比超过了20%！与此同时，十几年来，虾潺的售价也持续走高。

依稀记得十来年前，品质一流的虾潺最多也就3元~4元一斤。六七



年前，“五一”假期期间，有媒体惊呼舟山那边的“黑心”大排档，把虾潺涨到了天价，卖出了18元一斤（其时宁波的市场价8元左右一斤）。可也就四五年时间，如今我们这边菜场里，虾潺开价30元一斤，似已“波澜不惊”了。

个中原因，应该是尽管虾潺的供应量大了，但市场也大了，不仅成了普通市民餐桌上的常客，而且以前难登大雅之堂的虾潺，在中低档酒店的海鲜菜肴中也占有了一席之地。随着烹调技艺的研发提高，甚至一些高档豪华酒店里都出现了虾潺的身影。

说句实在话，新鲜虾潺确实称得上美味！另一方面，纵向比较，虾潺价格虽翻了几番，但与其他名贵鱼类相比，还是比较“亲民”的。

爱吃鱼的朋友很多，但往往怕被鱼刺卡到而对鱼肉望而却步。享用虾潺时，一个很大的便利是，基本没有这方面顾虑。它虽有细刺却犹如须发，一条主骨不仅柔软而且光滑，因此对食用者完全构不成“威胁”。鉴于这个特点，虾潺堪称老少皆宜。

虾潺的做法十分多样，包括红烧、椒盐、和豆腐一起烧汤等。椒盐龙头鱼是酒店里常见做法。

此外，龙头鱼也可清蒸，反正不同做法，各有风味。



扫描二维码可欣赏全文



红人堂·想象力 杨梅，舌尖上的酸甜光阴



摄于余姚市丈亭镇。

梅雨季的雨丝总爱贴着宁波老墙门的青瓦游走，把空气浸润得湿漉漉的。每年六月，杨梅季如约而至，谁家摘了杨梅，或是收到亲友馈赠，总会盛上满满一碗，挨家挨户送去。那红艳艳的果子，承载着的是宁波人骨子里的热络与温情。

余姚的老林曾带我钻进雾气氤氲的杨梅山。山间晨雾未散，枝头的杨梅裹着晶莹的露珠，像缀满宝石的绿绸。

老林拍着胸脯说：“咱这儿的杨梅，摘下三小时就得进嘴，不然就对不起这口鲜甜。”

他教我挑果蒂发白的紫黑色果子，说是“喝着露水长大的”。可刚摘半篮，山蚊子便如轰炸机般袭来，叮得人满腿是包。老林却早有准备，笑着从裤兜掏出风油精。

在那片杨梅林里，采摘的乐趣与山间的小插曲交织，构成了独属于杨梅季的鲜活记忆。

说起吃杨梅，总绕不开洗与不洗的争论。老辈人坚持“不洗才鲜”，说清水一冲反而坏了风味。可看着果肉缝里若隐若现的小虫，难免让人犯嘀咕。

后来听农业专家解释，那是富含高蛋白的果蝇幼虫，营养丰富。于是学着老宁波人的样子，摘下杨梅直接送进嘴里，初时还有些忐忑，可当酸甜的汁水在舌尖爆开，那份与自然亲密接触的野趣，让人渐渐放下了顾虑。

吃不完的杨梅，最好的归宿莫过于泡酒。选一个十斤装的玻璃瓶，将

紫黑饱满的杨梅塞满，再缓缓倒入酱香白酒。酒液漫过果子的瞬间，仿佛封存了整个夏天的酸甜与炽热。

一个月后开封，滤出的酒已有了淡淡的果香；泡足一年，酒色从粉红转为深紫，口感愈发醇厚；存放三年，颜色褪成温润的琥珀色，酒味变得柔和绵长。老人们说这醉杨梅能解暑，想来解的不只是暑气，更是生活里的烦闷与疲惫。

如今，高级餐厅里的杨梅料理层出不穷，杨梅鹅肝裹着巧克力，杨梅冰沙配着分子料理，精致得如同艺术品。但每当暮色漫过姚隘路，朋友送来的慈溪杨梅，才最能勾起心底的回忆。

在宁波的日子里，杨梅早已超越了水果的范畴。它是梅雨季里老墙门前的温情絮语，是邻里分享时的真挚笑容，是泡酒时与时光的静静对话，是跨越山海的味觉乡愁。就像那坛越陈越香的杨梅酒，酸甜里藏着回不去的光阴，也酿着洗尽铅华后的赤诚。

这大概就是宁波人刻在舌尖上的生活哲学，简单、纯粹，却又饱含着对生活热爱与眷恋。

