

美味的弹胡

□方名列



作者供图

弹胡，学名叫弹涂鱼，又叫跳跳鱼。形似泥鳅，淡褐色，身上散布着暗色小斑。一般鱼的眼睛总是生在头的两侧，而弹胡的眼睛则生在它的头顶，且平排而突出。俗话说，鱼儿离不开水，但弹胡是个例外。它胸鳍上长满了厚厚的肌肉，可以支起身体来爬行。它的身体有弹性，跳来跳去一点也不吃力。再有它的鳃腔胀起来很大，能储藏大量的空气，而且皮肤也能呼吸，所以它离开水，照样生龙活虎。

弹胡肉质鲜美，营养丰富，历来是我们宁波人餐桌上的美食。但弹胡不易捉到，因它们的眼睛特别灵活，人一靠近，立刻“滋溜”一声钻入洞中，无影无踪。那用什么方法捕捉好呢？不要着急，老祖宗为我们留下了一种“绝妙”之计，那就是“弼”。

把拇指般粗细的小竹，锯成约20厘米长的一段段竹筒，一头有节，一头空心。来到弹胡常活动的区域，把竹筒分别插入海涂中，有节的一头在下，空心的一头朝上，位置略低于泥面。并用食指在竹筒的沿口溜一圈，使沿口布满海泥，伪装成弹胡洞的样子，并留好记号，不同地方可分别放置，然后可以悠闲地坐在海塘上看风景。过会儿起身下涂，而此时，觅食的弹胡受到惊扰，纷纷错把竹筒当成了自己的“家”，等发现后为时已晚，因为竹筒下面有竹节，且刚好同弹胡般粗细，进退不得，只能乖乖就擒。

还有一种方法是“摠”，摠是宁波话，意为“甩”。取约六七米长的钓竿，钓线也有六七米长，线端绑倒伞形金属钩（犹如铁锚样），人戴草帽，帽上扎着备用的钩子，腰系搭箩（盛放鱼虾的小竹箩）。你得有好眼力，对准十几米开外在海涂上活动的弹胡，使劲把钓竿一摠，恰到好处地把钩子摠到弹胡的身后。再慢慢拖动钩子，不要惊动弹胡，瞄准时间，用钩子快、准、狠地扎住弹胡，顺势往回一收。只听“呼”的一声响，钓钩在空中划出一段美丽的弧线，一条弹胡就到手了，这套动作

一气呵成，看得人眼花缭乱。钩子有时会碰到小石子及螺蛳，会钝，就需要更换钩子。这摠弹胡纯粹是个技术活，需要学习的。我弟弟是摠弹胡的好手，当时他插队的地方位于甬江口，那里咸淡水交汇，有许多弹胡活动，他跟着当地的农友学习，练成了此活。有一次，他摠来很多弹胡，摠来的弹胡因受过伤，难以养活，要马上煮掉。母亲用酱油、葱和黄酒，煮了一锅红烧弹胡，肉质细嫩，汁液浓郁，那味道没得说。吃不完的红烧弹胡，晒成干，软硬适中，韧结结的，是上好的下酒菜。

弹胡，过去是寻常百姓的家常菜。每年夏秋，母亲会从菜场买来弹胡，养在一只盛着水的甌里，再放进一点盐。要食用时三四条足矣，同咸齋一起煮成“咸齋弹胡汤”，深黄色的咸齋与暗银色的弹胡，舀一调羹，味道鲜美，凉爽可口。养在甌里的弹胡只需每天换次水，可养上好几天，随吃随取，非常方便。

记得有一次，上海的堂哥来，母亲买了些弹胡，准备烧冬瓜弹胡羹。堂哥从未见过弹胡，看它宽宽的嘴巴，怪怪的样子，蛮好奇的。当冬瓜弹胡羹一上桌，堂哥误认为勾芡的淀粉，是弹胡在烧制过程中会从大嘴巴里“弹”出“糊”来，才形成羹状，当时听得我们笑弯了腰。时过五十余年，堂哥又来宁波，我们烧了一大碗弹胡豆腐汤招待，说起那年的“弹糊事件”，宾主均开怀大笑。

弹胡，过去只卖几角钱一斤，但今非昔比，现在身价倍增了。不过，菜场里的弹胡养殖的居多，弹胡的身子胖了不少。当然了，每天过着养尊处优的生活，不用为“吃饭”问题而操劳，更不用步步惊心，这样养殖弹胡的肉质自然就发生了变化。弹胡做菜，最基本的是弹胡必须活的，死弹胡是不能吃的。现在饭店里有一种裹着薄粉的油里炸过的“椒盐弹胡”，价格倒是不菲，但吃起来总觉得不及以往的家常做法那样原汁原味，鲜美可口。

想起了带鱼旺

□顾常平

进了菜场，见原来生意兴旺的两家海鲜店铺，一家卷帘门关着，一家门虽开着，却黑灯瞎火的，我立时泄了气：唉，禁渔期，打道回府吧。

这到底令我想起了在咸祥的日子，想起了带鱼旺。

十几年前住在咸祥，曾吃过一种小小的带鱼，咸祥人叫它带鱼wang，这“wang”音同王或旺，我这里以“旺”字记之吧。

现在想来，能叫作带鱼旺的带鱼，至少得符合以下两个条件。

一是亮。得锃亮锃亮的。宁波老话道：“墨鱼黑带鱼白，鳊鱼肚皮像刀割。”“带鱼白如银，要捕两头红。”在宁波人的眼里，带鱼如不白、不亮，就不是好带鱼。无论什么海鲜，新鲜是第一位的，带鱼旺自然不例外。当然，这里还得注意，用高科技让带鱼“白”起来的不算，买带鱼旺时，最好知道那摊主就是当地的柯鱼人。

二是小。带鱼旺一定是小带鱼，小的仅一指半宽，大的也就两指宽，两指半宽的已不多见。超过三指的带鱼不叫带鱼旺，就叫“带鱼”，得去掉“旺”字。

那时我买菜，喜欢去咸祥菜场逛。逛得最多的是当地渔民的摊。当地渔民赶摊是按潮汐时间来的。不太懂潮汐的我，宁肯早点去等，等当地渔民急匆匆地赶来，急匆匆地倾筐倒出各色各样的小海鲜来——就见小蟹们抢先从海货堆里晃得极刺眼的小带鱼即带鱼旺来了。

不知现在涨价没有，十几年前那带鱼旺就要卖四十元一公斤，价格是挺吓人的。但你若要买到手，最好

先不要问价钱，先抢到手再问，手慢就没了。真正的带鱼旺，即使在十几年前，在咸祥菜场也不是很多，有时渔船一靠岸，就被码头旁的餐馆抢走了。

听当地的渔老大说，带鱼旺煮粥最鲜了。出海时，他们随手拿上一条刚捕上来的带鱼旺，去头、剖肚，切成一段一段的，放点米，舀上几瓢海水，就能煮成鲜得掉眉毛的带鱼旺粥。对这种粥，我只能根据描述想象它的味道，是没有这个福气消受的，除非我自己去做渔翁，经得起风，经得起浪。

还记得第一次买了带鱼旺吃的情景，那时我女儿还小。我按着别人的介绍，做清蒸带鱼旺，除了盐、几段葱，几乎什么都没放。吃饭时，我向女儿隆重推出，女儿竟嘴巴一嘟，提出了抗议——那么小的带鱼，有啥好吃的。但一筷下去，她就再也停不住了，没下几筷那鱼身就没了……惹得我只能自我标榜最喜欢吃鱼头，妻子标榜最喜欢吃鱼尾，她回过神来，只得不好意思地向我们做了个鬼脸。从此，只要有可能，带鱼旺就会出现在我们的餐桌上。

带鱼旺虽小，名声可大着哩，住在宁波城里的老咸祥人想念带鱼旺时，会特意乘车来咸祥菜场买。现在宁波的饭店里有时也能见到带鱼旺，但多数没有从摊位上现买的新鲜。前几天，我家小区菜场旁的路边摊，竟有带鱼丝鳃（小带鱼晒的干）卖，蒸熟蘸着醋吃味道也不错，但跟新鲜的带鱼旺比起来，味道相差了十万八千里。道理很简单：有新鲜的带鱼旺吃，谁会去晒干？谁晒得起干？



AI生成图