
鱼鲞

北风一紧，就想吃鱼鲞扣肉

□陈金裕 文/摄

周末，表弟烧了碗鱼鲞扣肉，电话里催我去尝。进门一看，我笑了：这肉切得太厚。刀口一厚，味进得慢。可话说回来，肯为你烧一碗费工夫的菜，厚一点薄一点，都是情分。表弟手不笨，就是心急，待客心一急，刀就失了准。

北风一紧，石浦港的水面便皱了。风从东北边的洋面上赶过来，咸湿湿的，把檐下竹架上的鱼鲞吹得轻轻晃。架子上挂的是剖开的白梅鱼，肉面朝外，鱼皮朝里，一排一排，在日头下慢慢收干。石浦人晒鱼鲞认准北风天：日头要猛，风要透。鱼身剖开，去净肚杂，抹一层薄盐，挂上竹竿；二三日工夫，软塌塌的白肉便紧了，颜色从透白转成琥珀金，油润润的。凑近闻，鲜味沉甸甸压过来。鲜鱼是活泼泼的，鱼鲞却像把一整个海晒干压扁，浓缩成一块。晒鲞看着粗，其实讲究分寸：风太猛会裂，日头太毒会出油。

鱼鲞是时间的作品。鲜鱼搁不住两日，晒成鲞却能挂一个冬天。水分走了，肉就韧了，嚼起来费劲，可费劲才有味道，鲜味锁在纤维里，得用牙磨、用舌抿，慢慢化开。人情也像这样，太黏稠容易馊，隔些日子风干一下，再见面才有嚼头。

五花肉跟鱼鲞是天生一对。肉选带皮的，三肥两瘦，一层一层分得清爽。石浦人切这个肉有数——半厘米厚，厚了腻，薄了蒸散架。肉先下冷水锅，姜片、料酒伺候，煮到断生，捞出趁热在皮上扎小孔，抹老抽，晾一晾。油锅烧热，肉皮朝下，滋啦一声，慢慢煎到皮起虎皮纹，金黄焦亮，捞出放凉。鱼鲞切块，温水略泡去咸，但别泡久，泡久了魂儿就散了。表弟就败在切肉那一刀上，总怕人吃不够，结果厚了。热情这东西，常常没处搁，一搁就搁多了。

码碗最见功夫。肉片皮朝下，一片叠一片，碗底码得齐整，像渔家叠网。鱼鲞铺上去，压一压，淋一勺料酒、小半勺生抽，撒一撮白糖。白糖不提甜，只吊鲜，这是海边人家的默契。不搁八角桂皮，鱼鲞自己的味道够足，添香料反倒把海鲜遮没。上蒸笼，大火攻，蒸汽顶得笼盖噗噗响；转文火慢炖，像潮水退了又涨。灶间里先是鱼的咸鲜气，接着是肉的醇厚气，最后混成一股暖烘烘、让人坐不住的气味，往鼻子里钻，往衣裳缝里钻。等蒸的时候最磨人，那气味一阵一阵，像旧事翻上来，你想坐稳，屁股却先离了凳子。

蒸一个钟头，碗倒扣盘中，揭碗那一刻，热气轰然而起。红亮肉皮朝上，油光锃亮，鱼鲞嵌在肉片间，金黄的鲞身吸饱肉汁，润泽泽的。夹一块肉，筷子头一碰就颤，入口皮糯肉烂，几乎不用嚼就化开，可偏偏不腻，鱼鲞的咸鲜在里头撑着腰。再嚼鱼鲞，韧而紧，越嚼越香，每根纤维里都窝着肉汁的丰腴。咸与鲜，软与韧，油与润，谁也没压过谁。

这碗菜的来头，石浦人家都晓得。旧时渔家出海，鱼鲞是压舱底的干粮，扛饿耐放。光吃鱼鲞太寡淡，上了岸，割一刀五花肉，两样同蒸，既犒劳肚腹，也补力气。冬日里谁家灶头飘出鱼鲞扣肉味，多半是有人从海上回来了，或家里有人要补一补。我小时候不懂，觉得黑乎乎上不了台面。后来才明白，能扛饿、能补力气的吃食，往往不漂亮。

石浦人吃这菜不讲究排场。一碗扣肉端上桌，不中看，旁边摆一碟炒青菜、几块咸炝蟹，就是一顿正经饭。逢年过节也上供桌，祖宗牌位前供一供，撤下来回锅再蒸，味道反倒更融合。邻里谁家蒸了，常端一碗送过去，碗从不空着还回来，还时碗底搁两块自家腌萝卜，或几颗新晒虾干。谁也不说谢，碗沿沾着油花，那就是情分。

鱼鲞扣肉在石浦菜里实在不起眼，可动过筷子后，那碗就再没剩过。不过，我也偶尔舍不得当天吃完，第二天热饭一焐，味道像又活过来一回。人跟日子，大概也得隔一隔，才尝得出深意。

宁海湾品海味

□朱峰 文/摄

深秋时节，丹桂飘香。受宁海县作家协会之邀，我与二十余位作家文友一起赴当地采风，走进渔乡强蛟，感受鲜活生动的海边风情，品尝透骨新鲜的宁海湾海味。

宁海湾地处象山港之尾，静卧群山之间，咸淡水在此交融，潮来潮往，孕育出独属于强蛟渔村的丰富海产。山海不仅养人，也养出渔家代代相传的民俗，把大海的馈赠，酿成岁月里绵长的滋味。

海味是宁海湾风物的根本。湾内水缓质清，咸淡相宜，鱼虾螺贝自在生长。铜盆鱼肉质细嫩，清蒸上桌，本味清鲜，是渔家待客的上品；望潮小巧灵动，家烧之后脆嫩入味，是码头饭馆里的招牌；角螺脆爽肥厚，吮一口螺肉，尽是海湾独有的鲜；鲳鳊鱼、海鲈鱼、虾蛄，还有港湾里肥美的青蟹、滩涂上的牡蛎，秋冬时节蟹膏丰腴、蛎肉饱满，鲜得直抵舌尖。强蛟人还把湾里的九味特产凑成一席——鲳鳊鱼、铜盆鱼、海鲈鱼、皮苔、角螺、望潮、海苔、虾蛄、鳗鲞，这便是闻名的强蛟九珍宴，一席之中，装下整座海湾的慷慨。

强蛟镇的捕鱼人家懂得把一时的丰饶，留作长久的风味。秋冬季节，海风凛冽，正是做风鳗的好时候。取鲜活海鳗，洗净腌渍，架起木杆，任凭海上朔风日夜吹晾，渐渐成鳗鲞。肉质紧实干香，清蒸之后，咸香漫溢，是强蛟人家年夜饭桌上不可或缺的年味，也是外出游子惦念的故乡滋味。

峡山码头上，渔家晒虾干亦是一景，活海虾以姜酒白煮，再借海风日光风干，虾肉弹韧，自带清甜，随手抓一把，便是可以带走的海湾。还有各式鱼鲞。白梅鱼腌晒成鲞，蒸上一盘；或与肉饼同蒸，做成肉饼蒸鲞，都是老渔村朴素又淳厚的家常。入冬到清明前，礁石间生出苔条，王石岙一带出产尤佳，做成苔条花生，酥脆鲜香，是佐酒小食，藏着礁石上采撷而来的海的气息。

除了舌尖上的风物，宁海湾还藏着渔家古老的心意。强蛟鱼灯，六百余年薪火相传，竹骨糊纸，绘成游鱼模样。逢元宵时节，鱼灯巡游，灯火摇曳，鱼影翩跹。这一盏盏鱼灯，不只是图个热闹，更寄托着渔民世代出海平安、渔获满舱的朴素心愿，是大海之上，人与海相守的信仰。岛礁间散落的贝壳，也被有心人拾起，做成手作文创，把潮起潮落的印记，化作可以珍藏的小物件。

潮涨潮退，海产更迭，风物随四季流转。风鳗、虾干、鱼鲞，是渔家应对岁月的智慧；鱼灯、贝艺，是山海赋予这片土地的文化余温。

宁海湾的风物，从来不只是口腹之鲜，它藏着强蛟人世居海岸、依海而生的生活，藏着一湾碧水沉淀下来的渔村风俗与人间烟火！


丰盛的宁海湾海鲜。