

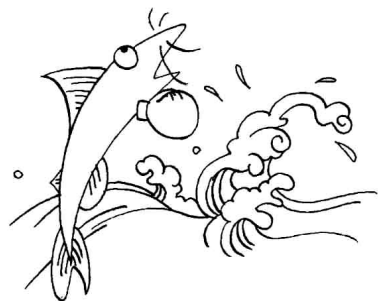


食有鱼

古清生 〇 著

人生之乐，必有美食。何为至味？食有鱼也。





食有鱼

古清生 ○ 著

图书在版编目(CIP)数据

食有鱼 / 古清生著. —北京: 九州出版社, 2012. 10
ISBN 978-7-5108-1715-1

I. ①食… II. ①古… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第230336号

食有鱼

作 者 古清生 著
出版发行 九州出版社
出 版 人 徐尚定
地 址 北京市西城区阜外大街甲35号(100037)
发行电话 (010) 68992190/2/3/5/6
网 址 www.jiuzhoupress.com
电子信箱 jiuzhou@jiuzhoupress.com
印 刷 三河市国源印刷厂
开 本 870毫米×1280毫米 32开
印 张 7.25
字 数 95千字
版 次 2012年11月第1版
印 次 2012年11月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5108-1715-1
定 价 30.00元

★ 版权所有 侵权必究 ★

星河

星光溢彩 汇之成河

自序

爱江山，因为爱美食

很多年了，没有悟透人生的真谛是什么。直到那一天，从北京来到茫茫林海的神农架培育一片生态茶园，种一块菜地，养几桶蜂子，漫步在原始森林的林道，于森林的环抱中读书、写作、看星星……才有些感念袭上心头。将精神的负荷清零，即佛家说的放下，人感觉无比轻松。

一直在路上，半生只为吃行走。我感恩这片土地、亲人和为食而劳作的人们。那山清水秀的华夏风光，立着无数在土地上劳作的背影。南方翠竹掩映的白墙黑瓦，北国平原上的红房和金麦垛，河流勾勒出岁月的痕迹。我的所爱，给我以文字描绘的物景和味觉体验的滋味。历史像鱼穿越时间之水，行进的路上充满芬芳。

湿漉漉青翠多雨的江南春光，金阳光纷洒的辽阔北方，吃的一勺饭，品的一道菜，维系万年农耕。只是这样，一路走一路吃一路写，我的文字关乎中国美食，味蕾上的中国，它有无穷无尽的味道。我还会走下去，还要吃下去，活到老吃到老，食无止境。烹小鲜如治大国，一篇篇的食文写下来，梳理这些文字的时候，正好茶季进入尾期，那么多人，在为桌上快乐付出汗水，作为一个美食的文字烹饪师，忽然感觉到了些

许责任，一个文明古国繁多的地方美食，经历多少年多少代的精心制作，承传下来，果真写出一些味道来了么？

黎明，打开一页新阳光，将过去的美食文字归纳与总结，逐篇逐字重审，新作也小心翼翼没敢放过，汇集百万字十卷本的个人美食丛书《味蕾上的中国》。这些体验性的文字，表达吃在当下的美食历程。我是一个不习惯用典的人，看重与相信个人的品鉴，与之前辈大家的美食写作略有区别，袁枚、李渔、苏轼在于闲情笔调走游于味觉，以为心情调剂，未以食文为鸿制，唯深厚的学识与文学修养诉诸笔端，为学海生涯泛动些闲食的雅香，我却是带着饥饿记忆寻找味道。一个有着饥饿记忆又热爱研究自然的人，有着味觉的饥渴，还希望将我所吃识别出姓甚名谁。这就驱使我在自己的文字中，将各种植物食材与动物食材的科、属、种一一考证出来。辣椒和土豆都是茄科植物，黄鱼是石首鱼科，羊属于牛科……诸多食材，也将学名写入，方便交流也算吃了个明白。然而，在方言比菜系区划还多的中国，各地方所谓的食材与菜肴，在过去从无以学名规范条件下，考证起来可有点儿繁琐。感谢我的插画师张泽峰，他帮我将鄂西、湘西和川东一带称之为岩板头的一种鱼，考证出学名叫鳊鱼，鲮科，鳊属。还考证出炸蓼的学名为碱韭，百合科，葱属。炸蓼属于陕北佳县叫法，内蒙古一带叫扎蒙蒙，这种在东南部闻所未闻的香料植物，考证它相当有难度，因为我在陕北佳县吃到时就各方考证过，考证无效。

舍弃用典和民间故事写作美食，厘清食材的科属，写出学名，对于研究食材的专业人士探索和研发新食品应有小助，对于讲究食养的人士也便于检索与判别。上述如果对读者阅读后有所助益，美食文章将超出味觉记录和感性抒情。我的绘画、音乐与诗歌般的美食，我的与之关联

的文字，也都在进化。

爱江山，因为爱美食。行走在中国大地上，我爱这块国土和故乡，亲人以外，就只有书中记录的各种美食了。在书稿的整理编辑之际，我要感谢华文天下出版总监张国辰先生，是他鼓动我汇编自己的《味蕾上的中国》丛书；也要感谢神农架自然保护区及林区政府，给我提供了种茶读书，安逸静思的自然生态环境，我在出品纯粹生态茶叶的同时，文字与思想也渐有提升。我是一个有饥饿记忆的人，在北京一次大董先生问我，蔡澜先生主持美食节目品尝欧洲的时候，你在干什么？我略一推算说，我在排队买猪头。我这一代人，经历过中国食物最为匮乏的时代，有过彻夜守在肉食店外排队买猪头的经历，一份肉票可以买一个大猪头，那是相当合算的事情。后来，我又做了地质勘探队员，行走于崇山峻岭，至今还喜欢以猪头肉下烧酒，因而与宫廷盛宴，酒店雅餐距离甚远，与乡土美食有着成长的亲切记忆。所以书中，多关于中国乡土及乡土美食的记述，游历中国，品味中国，中国是地球最盛产美食的国度。我爱中国，即爱中国美食，是为序。

古清生

2012年秋

自序 爱江山，因为爱美食.....	01
-------------------	----

第一部分 记忆的味道

河豚，像往昔一样遥远.....	02
泥鳅的记忆.....	06
花雕芙蓉蒸阿拉斯加帝王蟹.....	12
上汤螺蛳.....	16
鱼臭三家.....	19
在保康饮酒和品鱼.....	26
红蕃茄.....	32
糖醋之道.....	35
付洋黄鱼.....	38

第二部分 带着鱼去旅行

厦门的土笋冻.....	44
湘鱼.....	47
大连海蛎子.....	51
阳澄湖蟹.....	54

霞浦香鱼.....	57
肥西三鱼.....	60
酒三游.....	63
客家酒糟鱼.....	67
江蟹生.....	69
水光中的千岛湖.....	72
直钩之钓.....	83
长江之钓：西塞山下.....	89
带着鱼去旅行.....	96
清江鱼.....	102

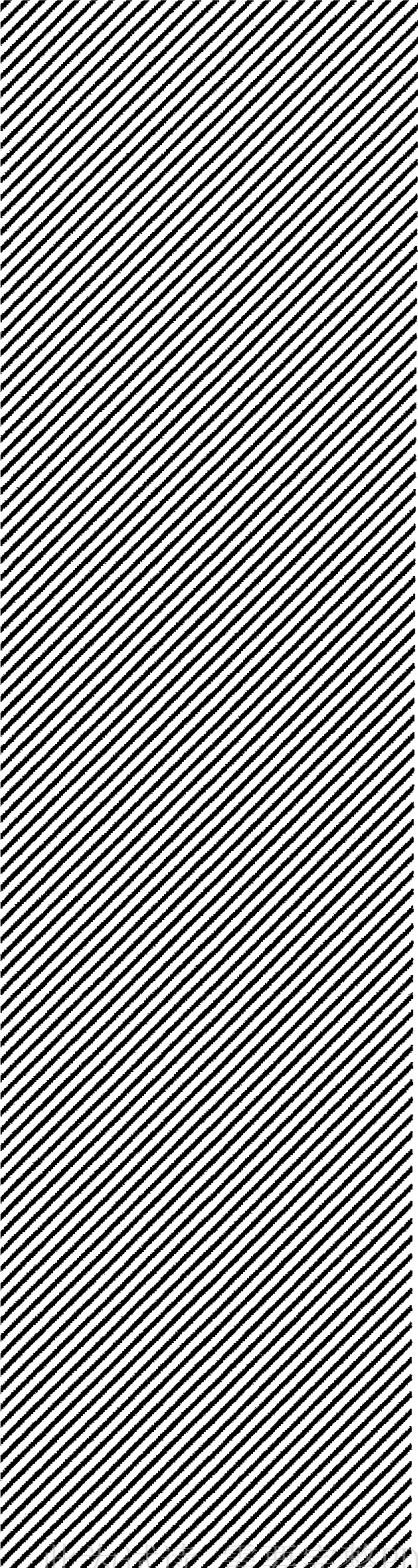
第三部分 大快朵“鱼”

鲶鱼两吃.....	108
酸麻辣之江鲶.....	113
糍粑鱼.....	117
小煎翘嘴白.....	122
蒸鱼.....	125
呵，针鱼.....	131

红鲤鱼.....	137
年年有鱼.....	143
凶猛鲛鱼.....	147
飞翔的鳙鱼.....	153
品饮阿勒锦.....	159
愣子鱼.....	164
会唱歌的黄咕丁.....	171
蝤蛴.....	175
食鱼二题.....	178

第四部分 鱼头滋味

鱼头.....	186
岩板头.....	189
哈什蟆从头开始.....	195
漆油烤鱼.....	198
洋鱼条子.....	201
澧水鳊鱼.....	204
雨湖.....	207



第一部分 记忆的味道

我知道，当时间滑过鱼鳞般相叠的日子，人到了中年，味觉愈趋乡土，叩问陈香，而逐臭也原本不在主观。霉鲜飘荡，陈香环绕，一个人一生中能吃几条臭鳊鱼呢？它原也不是一个哲学问题，捂着对地理老师的浅见，江湖中的一杯浊酒，能够醉人几十年。

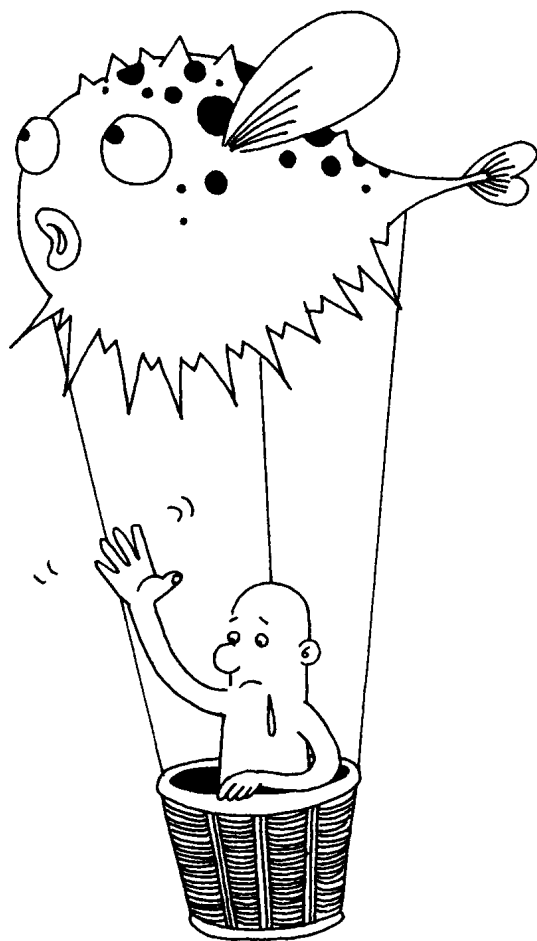
河豚，像往昔一样遥远

往昔有永远不可抵达的距离，而未来很近。往昔的离去，即便是最近的一秒钟，一别便成永远。所以回忆，是再不可得到，它因此而珍贵。

我吃河豚鱼，那灯笼烛火之间，有若沉浸于悠久的梦幻。卢宅也不是一个常规的酒肆，在扬州，卢宅仍残存着其历史最奢侈的繁华，号称“百米厅房连七进，别致花园数三双”。扬州大盐商卢绍绪的宅第，现已简称为卢宅。长达百米的七进厅房和互不相同的六个室内花园，呈现历史古宅的恢弘气势。卢宅从第一进到第四进的三个天井两侧，各有两个小型花园，合为六个，所谓三双。花园的假山和花草，陈布又各具其趣。后三进房屋乃居室，五、六进为两层小楼，二楼间有回廊互通，我在回廊上走过一圈，屋檐下挂满成串的红灯笼。

大约是在第五进小楼的二楼，一桌堪称经典的维扬精致美食。扬州人如今很不客气地说明，扬州菜不在淮扬菜系，现今的扬州，已经是维扬菜了，他们跟淮扬分了家么？维扬，我在苏童的小说里经常阅读到的水乡味道，枫杨树，阳光和江南女人。我觉得入座以后，仿若坐在了历史与现实之间。

大约早先也未讲明来卢宅吃河豚，想起有一年的中秋，我们去阳

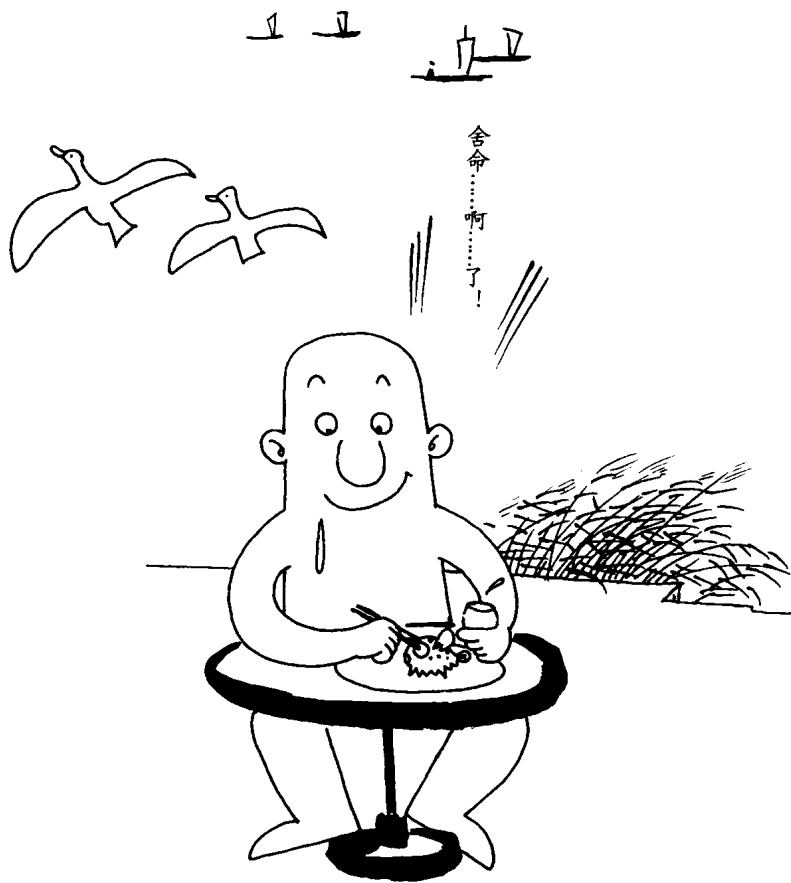


澄湖吃大闸蟹，月前就约定时间，乘飞机去上海，然后驱车去昆山，抵达阳澄湖在水上的酒肆品饮，那心中的一个蟹，已经相思了好久。坐在卢宅的二层小楼上，细小的扬州美食已然铺展，我点了一瓶绍兴十五年陈花雕，开始了在扬州的悠然品饮。酒过三杯，河豚鱼到，每客一尾，以景德镇精致的瓷盘盛装。照例是扬州式酱色，我以为这样的酱焖，它可能已经抵达江南水乡的文明巅峰，因为水乡，唯水系佳肴可以登峰造极。河豚鱼是不是顶级？显然。

酱色勾芡，若琥珀的光泽，并且河豚鱼以全裸的形式静卧，河豚鱼侧面盖着它的皮。河豚鱼的皮，分四折叠起，外皮粗糙，因而折起之后，碧玉般光洁的内皮朝外，这却是一个极其考究的关节，开始一口，夹起折叠起来的河豚鱼皮整体吞咽，它仿佛起到了一个开河清道的作用，感觉咽喉也被它打开，就是那“刷”的一个柔滑下咽的过程，其间还略有外皮小小露出部分的糙皮擦刮，总之是一个新奇的体验，尔后复细品河豚鱼的鲜肉。

以为河豚鱼不宜用鲜字作唯一表达。河豚鱼为鲀科、鲀属，暖水性海洋底栖鱼类。因为在大连品过生猛的滚蜆，在温州吃过鲜气逼人的江蟹生，还在阳澄湖悠然细食大闸蟹，它们都占据了一个鲜字，我以为河豚鱼的肉纤维之中的肉香，是为顶级。它的香味，源自于河豚鱼本原的肉香，似乎万物无有可以比拟，所以它就是河豚鱼香。便是极细地品，也仍觉时间过快，三两小杯绍兴花雕过后，我的河豚鱼便悄然尽去，余下空洞的瓷盘，就用目光将它舔一舔，没有人敢以舌试之，那是太过。

一直这样考虑，食河豚鱼的地点，它本应该是湖浪滔天的水边，舟梭帆影，芦荡里水鸟飞起飞落，湖风吹着沁凉的有着淡淡腥味的的水气，这儿有一个酒肆，便在此食河豚，再由哪位酒友嚎上一句：舍命……



啊……了！那情境便以升腾。

却是在盐商的一个奢华旧宅，且在二楼，以至在瘦西湖之远，朦胧的红灯笼下，饮着绍兴花雕，食了一尾河豚鱼，此时有时光的错位和心情的雅致，只道是舍了这一夜的时间，我知道这样的感觉，会要比波浪喧嚣之所来得舒缓，以至逍遥。在河豚鱼的时间里，它营构了一次没有历险的品饮，甚至没有世俗的风尘，好像说这个小楼，乃卢宅之闺楼，也倒是一个世俗之洁。遂以为品河豚鱼，原也非一个俗事，面对着一尾河豚鱼，何俗有焉？然忆起了那晃然的品饮时光，已是十分遥远了罢，在往昔的扬州。

泥鳅的记忆

不将泥鳅当鱼由来已久，个中原因与泥鳅的栖息地有关。泥鳅的栖息地多为泥塘、水田、河边和沼泽，这些地球上最广泛的湿地，均是生物多样的地带，适于泥鳅繁育与捕食。只道泥鳅这厮，习性喜欢钻泥，身体既滑又浑，所以即便肉质细密鲜美，亦在人的心目中落得贱民的印象。设若泥鳅不钻泥，或者钻泥也要生活在长江源头、天山或长白山天池及其他人类难以目视的地方，而且种群又濒于灭绝，那泥鳅的身价定会立马高涨，不胜鲍翅，也赛鳊鲈了。

贱易活，大约为泥鳅的求生真理。在人类主宰的地球上，高身价即

意味着高风险，像泥鳅那样活着，天下小民多有此心态，有一些水，有一些泥，便可悠然自在地生活。泥鳅为硬骨鱼纲，鲤形目，鳅科，花鳅亚科，鳅属。所以泥鳅的归类就是一种鳅科的鱼。

偏有人喜欢泥鳅。从我个人的经验出发，湘人最嗜泥鳅。而在赣南我的老家，人皆不吃鳊鱼，爱吃泥鳅，这一点好像跟湘人近似。我小时候，每至春耕，便拎着一个竹制小泥鳅筒跟在叔叔身后去田里。小泥鳅筒为一节楠竹所制，底下的节呈梅花形排列，钻有若干渗水的小孔，竹筒边缘削成六方形，筒口钻有两孔，穿着麻索，可以拎着，也可以系在腰带上。叔叔在前面犁田，犁刀切开新的软泥，弥漫着新鲜的泥腥气，间或有泥鳅从新泥里弹出来，迅即将它捧起，装进小泥鳅筒里。泥鳅在小泥鳅筒里弹跳，不过作为不大，一会儿它们就相互依偎，静静地睡去，吹起一团泡沫，直到有新成员加入，它们又弹跳一阵，彼此相识以后，相安无事，依偎而眠。

我跟着犁一圈圈地在梯田里走，裤脚绉得高高，赤脚踩在柔软的田泥上，脚底被软泥抚慰，那沁凉的温柔，让人格外惬意，尤其那软泥滑过趾缝，擦出一阵轻痒的快意。如果幸运地踩着一一条泥鳅，它在脚底板下钻出一阵奇痒，令人忍不住要跳起来。可是，终因要捕捉泥鳅，我强忍住不肯抬脚，然后迅即弯下腰去，将手指并列插入脚底，将那条泥鳅捉起来。

捉满一竹筒泥鳅，拎回家放水缸里用清水养起来。养泥鳅的专用水缸搁在天井边上，便于换水，也好观察。观察泥鳅是一种乐趣，在没有泥的水缸里，受到惊动的泥鳅从水底窜起，疾速游到水面，掉头甩尾，拍出一束水花直直地扎向缸底，浅金色或银白的腹侧在天光下一闪而过。泥鳅钻到其他泥鳅底下，被拱起的泥鳅就学它的样子又腾的一下窜起来……周而复始，一水缸的泥鳅沸腾了。不过，结果也就