

名家
谈吃

我爱

鱼鲜

名人爱吃

名人会吃

烹小鲜如治大国，
端的是一锅技艺、哲思与情调。
读之，
有一种生理快感——近乎爱情文字，
却多了一份工艺之美。

苏海坡◎主编

美文经典 字字珠玑



我爱鱼鲜
最是那烟火气里
一片闲雅的风情雅韵



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

名家吃

我爱
鱼鲜

名人爱吃
名人会吃
苏海坡◎主编

美文经典
字字珠玑



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

我爱鱼鲜 / 苏海坡主编. —青岛: 青岛出版社, 2011.12

ISBN 978-7-5436-7264-2

I. 我… II. 苏… III. 散文集—中国—当代

IV. I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第257970号

- | | |
|------|---|
| 书 名 | 我爱鱼鲜 |
| 主 编 | 苏海坡 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市海尔路182号(266061) |
| 本社网址 | http://www.qdpub.com |
| 邮购电话 | 13335059110 (0532) 85814750 (兼传真) (0532) 68068026 |
| 责任编辑 | 赵文生 |
| 文字校对 | 刘 青 |
| 封面设计 | 乔 峰 |
| 排 版 | 青岛新华出版照排有限公司 |
| 印 刷 | 青岛乐喜力科技发展有限公司 |
| 出版日期 | 2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷 |
| 开 本 | 16开(710mm×1000mm) |
| 印 张 | 17 |
| 字 数 | 200千 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5436-7264-2 |
| 定 价 | 29.80元 |

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。

电话 (0532) 68068629

小 引

徒骇河畔的林阴下,第一次读美食文字,愉悦之感出乎意外。其时正念大学,常读文学作品,习惯了特定题材与风格,突然遇见美食的,就像散步时偶然闯进一条新鲜小径,景色迥异,精神为之一振,也就留下深刻印象。

已记不清当时读的谁,只记得烈日炎炎,原本昏昏沉沉,一见那美食文字,顿然口舌生津,神清气爽,悠然神往那活色生香的美食、氛围与情趣,颇有望梅止渴的快感。多年之后,在泉城一家高楼的旋转餐厅,我临窗宴饮,竟然忆起那篇文章——俯瞰城市近景,恍若置身文中水榭,望水天苍茫——举箸换盏间,竟然也有山青水远的野趣,都是那篇文章带来的幻觉。于是觉得,美食文章带给人的阅读体验与审美感受,只有爱情小说可以媲美。二者看似不搭界,其实皆可调动生理体验,教人感同身受。跟爱情小说不同的是,美食文字除了审美价值,还有一种实用性,可以像工艺一样美。

正是基于这样的感受,今年春季,文生君请我策划关于美食的丛书时,我立马想到把现、当代的美食文字分门别类,荟萃成册,供同好者欣赏。于是,就有了这两本书。一群作家兼美食家雅集一室,天南地北,各自说道美食趣事,谈

笑风生里倒颇有点闲雅的风韵。

欣赏文字的这种美,大约得有点阅历才行,愈有阅历愈有滋味。

大学时本不信佛,而今却伴着梵音,观着高僧大德的影像,跟着王菲读《心经》、颂《金刚》了,竟然觉着尘世的美,在于烟火气里有一种精气神儿。美食文字何尝不是这样子?写的是八方吃食儿,似乎琐碎,有着浓重的生活气息,却因了作者的情调、知识、故事、阅历,内里就有着一一种格调、境界,一种美。

早年独乐斯文,并不知作文的高人心中滋味;做了编辑多年,似乎理解了美食大家美食文字里的心迹,就想把自己的喜好推荐给读者,同乐乐。相信接触或没接触美食文字的读者,都会在这本好读的书里,唤醒自己深藏于舌尖的美好记忆。

欣赏两书美文的时候,不该忘记作者。这些作者涉及白话文诞生以来海峡两岸三地的众多作家。编辑本书过程中,周作人先生之孙周吉仲先生、老舍先生之子舒乙先生、丰子恺先生之女丰一吟先生、郑逸梅先生之孙女郑有慧女士以及著名作家徐城北、丁建元、叶正亭诸先生慨然授权,给了极大鼓励,在此表示感谢;另有部分作家,未能取得联系,在此一并谢过,并请致函本人电子信箱 suhaipo99@163.com,以便奉上薄酬,在文化传播里结下一段善缘。

苏海坡

2011年11月11日于泉城书苑山庄阅悦轩

目 录

- 周瘦鹃 鱼中隽味说鲥鱼 / 1
- 碧 野 长江浪阔鲥鱼美 / 4
- 陈奇猷 有“翼”飞鱼入饕来 / 6
- 唐鲁孙 台湾的海鲜 / 8
- 郑逸梅 说说大闸蟹 / 18
- 濮 厂 河 豚 / 20
- 姚雪垠 一鱼两吃黄河鲤 / 23
- 叶灵凤 香港的海鲜 / 25
- 甲 乙 说 鱼 / 28
- 汪曾祺 鱼我所欲也 / 31
- 章品镇 银鱼当饭 食不知味 / 34
- 林芑步 小暑黄鳝赛人参 / 37
- 林芑步 鲫鱼高寿七千岁 / 41
- 林芑步 鳙之美者在于头 / 43

- 林奇步 葱爆鱿鱼卷 / 45
- 林斤澜 鱼多吃鱼 / 46
- 林斤澜 后西湖醋鱼记 / 49
- 李 耕 鲑鱼之酌 / 52
- 陈 诏 螃蟹宴与蟹文化 / 55
- 白忠愍 黑鱼与“将军过桥” / 59
- 白忠愍 海鲜素描 / 61
- 逯耀东 老蚌怀珠 / 65
- 逯耀东 凉拌海参与《随园食单》 / 68
- 柳 萌 鲍鱼泡饭 / 72
- 吴泰昌 鲜鱼浓汤 / 75
- 洪丕谟 桃花流水鳜鱼肥 / 79
- 洪丕谟 鲜嫩鲈鱼臻一流 / 81
- 洪丕谟 口福西山野甲鱼 / 84
- 洪丕谟 鲈鱼蒸炸两相宜 / 87
- 洪丕谟 鲜肥可口说青鱼 / 89
- 洪丕谟 刮目相看箸鳊鱼 / 92
- 洪丕谟 大吃牡蛎味难忘 / 95
- 洪丕谟 人间妙味数青蟹 / 98
- 徐城北 大头鱼 / 100
- 冯骥才 吃鲫鱼说 / 105
- 张振楣 河豚之美 / 108
- 张振楣 大眼镜脆鳝 / 111

张振楣 在黄山吃臭鳊鱼 / 114

张振楣 春天的塘里鱼 / 117

周简段 九龙江畔品香鱼 / 119

孟久成 清炖泥鳅 / 121

彭 甸 鱼生考 / 124

赵 珩 辉县吃海参 / 126

梁实秋 蟹 / 129

梁实秋 炆青蛤 / 132

梁实秋 水晶虾饼 / 135

梁实秋 生炒鳝鱼丝 / 137

梁实秋 瓦块鱼 / 139

梁实秋 鱼 翅 / 141

梁实秋 鱼 丸 / 143

尤 今 渔人码头 / 145

尤 今 西班牙的乌贼 / 147

金 辉 嘉鱼的鱼 / 149

叶正亭 阳澄湖边食蟹图 / 153

朱振藩 恣享新鲜凤尾鱼 / 157

沈嘉禄 刘姥姥吃鲍鱼 / 160

焦 桐 论吃鱼 / 163

初国卿 明日黄花是鱼 / 171

初国卿 秋思莼鲈 / 175

初国卿 鱼咬羊 / 183

- 蔡珠儿 鲍鱼的糖心术 / 187
- 蔡珠儿 哈咸鱼 / 191
- 谈正衡 于今何处觅鲥鱼 / 193
- 顾村言 瓜洲深港觅刀鱼 / 195
- 李其功 关于鱼 / 199
- 李其功 小海鲜 / 209
- 古清生 梁子岛上武昌鱼 / 213
- 古清生 品鱼翅记 / 217
- 古清生 黥子鱼 / 220
- 徐 冰 海味二题 / 224
- 袁玉兰 贴饽饽熬小鱼 / 228
- 符中士 泥 鳅 / 231
- 符中士 鳖 / 234
- 茅天尧 步鱼鲜美佳肴多 / 237
- 茅天尧 天成美味麦头虾 / 239
- 茅天尧 鱼中美味话胖头 / 241
- 茅天尧 寓意吉祥的元宝鱼 / 243
- 茅天尧 单鲍黄鱼 / 245
- 王家斌 水晶虾宴 / 247
- 吴志实 好吃不过咸螺蛳 / 250
- 鲁顺民 黄河鱼 / 253
- 谭成健 官烧鱼条 / 257

鱼中隽味说鲥鱼

周瘦鹃

苏州本来是一个消费城市,对于“吃”这回事,向很讲究:凡是蔬果鱼鲜,应时上市,一年四季,应有尽有;而初夏樱、笋、蚕豆刚出的时节,更极一时之盛,鱼鲜中尤以鲥鱼为个中魁首。沈朝初《忆江南》词云:“苏州好,夏月食冰鲜。石首带黄荷叶裹,鲥鱼似雪柳条穿。到处接鲜船。”石首就是黄鱼,却并不希罕,不过做鲥鱼的陪客罢了。

鲥鱼形扁长,色白如银,肉味腴美,可惜细刺太多,因此古人曾以鲥鱼多刺、海棠无香,认为两件恨事。鱼身普通只有一二尺长,最大的不过三尺,鳞中多脂肪,连同下面一层浅褐色肉,味儿最美。鲥鱼对于它自己的鳞很为爱惜,所以总浮游水上,渔人用丝网沉到水中去捕捉时,要是触到鳞,它立刻不动,一出了水,立刻就死。古籍中曾说:“鲥鱼挂网而不动,护其鳞也。”鱼类中自爱其鳞的,恐怕除了鲥鱼外,没有第二种了。据说:把鲥鱼鳞用石灰水浸过洒干,一层层的铲起来,可以作妇女首饰用的花钿,像银质一般耀眼。

鲥鱼以长江中所产为多,而以焦山鲥为最著;浙江富春江中所产鲥鱼,也颇有名:相传鲥过严子陵钓台,唇边就有红斑,好像女人擦了胭脂一样,映着银鳞,更为美观。如果以一叶扁舟,前去捕鲥,捕到了立刻蒸食,鲜美无比。富阳一带,也是鲥鱼的著名产地。封建时代,地方官在春末夏初都得把江中的鲥鱼和山上所产的茶叶,进贡皇家,以致常有扰民之举,使人民痛心疾首。曾有一位好官巡

视到此，大抱不平，作了一首歌：“富阳山之茶，富阳江之鱼。茶香破我家，鱼肥卖我儿。采茶妇，捕鱼夫，官府拷掠无完肤。皇天本至仁，此地独何辜？鱼兮不出别县，茶兮不生别都！富阳山，何日颓？富阳江，何日枯？山颓茶亦死，江枯鱼亦死。山不颓，江不枯，吾民何以甦！”官而能为人民呼吁，算得是凤毛麟角了。

鲥鱼进贡皇家，皇亲国戚以及高官显爵，都可分尝一脔。明代于慎行、何景

明都有赐鲥鱼诗，有“六月鲥鱼带雪寒，三千江路到长安。尧厨未进银刀鲙，汉阙先分玉露盘……”

白日风尘驰驿骑，炎天冰雪护江船。银鳞细骨堪怜汝，玉箸金盘敢望传”诸句。清代诗人朱竹垞，康熙间授检讨，入值南书房，也曾吃到御赐的鲥鱼，记以诗云：“京口鲥鱼尺半肥，黄梅小雨水平矶。无烦越网千丝结，早见燕山一骑飞。翠釜鸣姜才敕进，玉河穿柳旋携归。乡园纵与长干近，四月吴船贩尚稀。”那时吃鲥鱼，要有资格，而现在却成为人们的席上珍了。

鲥鱼虽是水族中的隽味，而诗人词客歌颂它的却不多见；我费了两天的工夫，翻了不少古人的诗词集，也只得到寥寥几首。如宋代陈造《早夏》，云：“安石榴花猩鲜血，凉荷高叶碧田田。鲥鱼入市河豚罢，已是江南打麦天。”清代宗元鼎《留友人》云：“新开兰蕙正芳菲，初到鲥鱼入饌肥。最好流光是三月，如何抛却渡江归？”洪亮吉《天中节近有怀里中景物》云：“梅仁如豆杏如丸，桃实成拳砌满盘。昨夜江船来海口，鲥鱼三尺劝加餐。”词如陈其年《蝶恋花》云：“四月荆南堪买醉。雪片鲥鱼，触网连湖起。色斗新鹅松



清·黄慎绘《鲥鱼图》

粉细,樱红笋绿玫瑰紫,更有莼羹才下豉。一盞醺醺,醉倒新沙嘴。射虎屠龙非我事,天晴且趁游蜂戏。”龚定庵《点绛唇·补记四月之游》云:“典却珠钗,高楼特启樱桃宴。江风吹楝,恰喜鲋鱼荐。不许偎红,只许深杯劝。窗三面,推开一扇。故使雏鬟见。”这些诗词,对于鲋鱼还算不得歌颂,只是带上一笔,实在有负这鱼中隽味。

(选自周瘦鹤著《苏州游踪》,金陵书画社1981年4月第1版)

长江浪阔鲴鱼美

碧野

在湖北荆州地区的长江南岸，有连成一串的三座县城：松滋、公安和石首。石首县有一座临江的笔架山，山形酷似笔架，林木葱笼，有如一快碧玉。鱼类也喜欢美丽的环境，笔架山投影大江中，妩媚多姿，尤为鲴鱼所喜爱。

在石首以下的一段江流，曲折回旋，为长江“九曲回肠”。鲴鱼爱在急流中游动，逆水游到石首笔架山脚下产卵。因此，鲴鱼多产于石首。

石首的鲴鱼闻名于世。县城沿江一带，渔民处处放有滚钩鱼网，专门捕捉鲴鱼。

1980年春，我到石首县，第一顿饭就很有口福，吃到了鲴鱼。吃鲴鱼，在我说来，还是头一次，真是感到福分不浅。

鲴鱼色呈黄黑，有玉石、琥珀光，无鳞，给人一种半透明感。少刺；肉细，味鲜，嫩如脂，入口即化。清炖鱼汤，乳白色，鲜嫩无比。

不论是吃鲴鱼块，还是喝鲴鱼汤，如果能以邻县松滋出产的名酒“白云边”佐餐，再美也没有的了。唐朝大诗人李白游洞庭，夜泊松滋湖口，举杯吟诗：“且就洞庭赊月色，将船买酒白云边。”饮美酒，吃鲴鱼，当是人生一大乐事。

更为珍贵的是鲴鱼的鱼肚。宴席上的珍馐鱼肚，就是取之于鲴鱼的。石首的鲴鱼，一般卖鱼不卖鱼肚，因为鱼肚价值昂贵。石首的鲴鱼鱼肚厚而肥大，大的晒干了足有半两重。石首的鲴鱼鱼肚形似笔架，这可能是受到笔架山生态的影

响——大自然的灵气感应到鲟鱼身上，简直像是美丽的神话，巧极了。石首鲟鱼鱼肚切片烹调，白如雪花，嫩如春芽，粘而不腻，鲜美甘甜。吃石首鲟鱼鱼肚，真是平添活力，精神清爽。

松滋矿产丰富，我把她比作金子，叫她做金松滋；公安是白棉之乡，我把她比作银子，叫她做银公安；石首笔架山照影长江，幽绿沉碧，鲟鱼游于江中，鲜亮明洁，我把她比作玉石，叫她做玉石首。石首鲟鱼活鲜鲜，游于大江急流中，不是天生的无数美玉吗？

临离开石首县的时候，我去郊区参观了鱼类养殖场。年轻科学家告诉我说，他们正在试验鲟鱼的养殖。据说，这些鲟鱼喜食螺蛳和红蚯蚓。只要它们产卵，育成鱼苗，就可以推广繁殖。现在，我离开石首县已经五年了，不知人工饲养鲟鱼获得成功否？如果池塘养殖鲟鱼成功，那么长江“九曲回肠”就成了鲟鱼的天国乐园，石首沿岸就可以省去滚钩鱼网了。

长江浩浩荡荡，鲟鱼争相戏水。我放声歌唱：“长江浪阔鲟鱼美！”

（选自聿君编《学人谈吃》，中国商业出版社1991年2月第1版）

有“翼”飞鱼人饕来

陈奇猷

飞鱼，古人叫做鲙鱼或文鱼，也叫做文鲙鱼。体稍扁，最长的可达50厘米。胸鳍发达如翼。用尾鳍迅速摆动，跃出水面。张开胸鳍，可滑翔飞行百米以上，所以称为飞鱼。飞鱼生长在热带和温带海洋。我国南海有丰富的飞鱼资源。自香港乘轮船到上海，在南海海域航行，飞鱼受惊，从船的两侧拍翼飞去，像轮船射出去的两排流星，煞是好看。

我在海口的友人家作客，主人把热腾腾的飞鱼端来，品尝之下，我觉得比四十多年前吃的更鲜美。这也许是主人的烹调技术比我高明，也许是我“久别重逢”而产生的特殊感觉。这且不管，而飞鱼的鲜美是有口皆碑的，为古今中外食客共同称赞的。《吕氏春秋·本味》篇说：“鱼之美者，洞庭之鲚；东海之鲔；醴水之鱼，名曰朱鳖，六足，有珠百碧；灌水之鱼，名曰鲙，其状若鲤而有翼，常从西海夜飞游于东海。”以为所有的鱼类中，供食用而味最鲜美者，只有洞庭湖的鲚、东海的鲔、醴水的朱鳖和灌水的飞鱼四种。可知三千多年前，我们的祖先已品尝到飞鱼之美味，并将其列为鱼之最上品了。晋朝的郭璞在《山海经图赞》中也说：“鲙鱼，唯味之奇，见叹伊庖。”就是说，飞鱼以其味道奇美，为善于烹调的伊尹所赞赏。

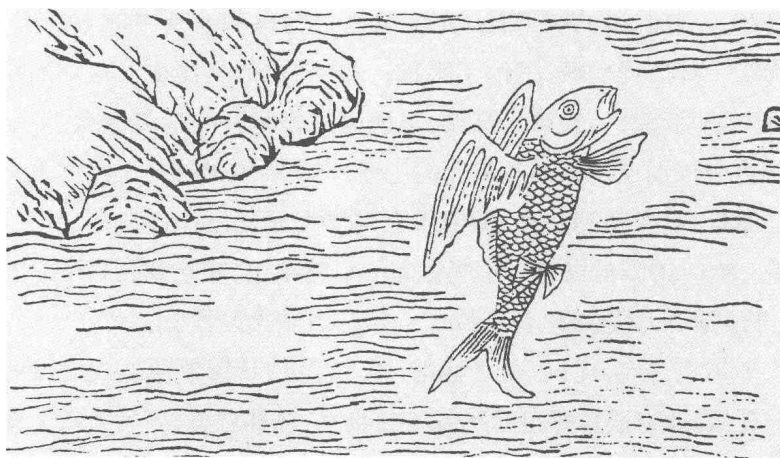
不久前，我在上海吃到鲟鱼。鲟鱼是上等菜肴，与飞鱼相比确逊一筹。首先，鲟鱼虽鲜，却不如飞鱼嫩滑。我也食过松江鲈鱼。鲈鱼的嫩滑确可与飞鱼媲美，

但鲜味实在不如飞鱼。飞鱼的尾段,嫩滑鲜美,无与伦比,可以说是鱼中之最。

烹调飞鱼的方法:挑选最新鲜的飞鱼,宰杀好,冲干净余血,用细盐擦过,放在盘中,铺些姜片和葱结,均匀撒上2克胡椒末(蒸飞鱼一定要用胡椒),上面再错落放置十几个大的河虾,然后上笼蒸。先用猛火,水烧开后上气后,火稍放小。估计河虾已红透,开笼盖,浇洒半两上好烧酒,再盖上笼盖,蒸十分钟即可食用。

错落放些河虾,一方面是虾熟后嫣红,点缀在白肚的飞鱼身上,非常美观;另一方面是虾蒸到红透时,飞鱼也就熟了,这样可以掌握蒸熟飞鱼的时间。

(选自周桂峰编著《鱼》,中国农业出版社2001年3月第1版)



蒋本《山海经释义》中的飞鱼

台湾的海鲜

唐鲁孙

不论古今中外,谈到吃的艺术,咱们中国人的吃,不但名扬四海,而且可以说傲视寰球。从前梁均默(寒操)先生说过:“外国朋友到中国来观光,欣赏到故宫博物院一些历代珍藏,是饱了眼福;一品尝到中国各省千变万化的山珍海错,虽然是羊羹齑饭,一经妙手烹调,也成为醇脆鲜腴的金浆玉醴,于是又饱了口福。”证之外国朋友的谈话和他们的记述,均老所说的确是不移之论。

光复那年,笔者初到台湾,随便想吃碗牛肉面,就是走遍了全台北市,也别想吃到嘴。当时衡阳街仅有一家叫绿园的福建菜馆,能吃到几只半甜不咸的福州肉包,已经觉得大快朵颐,算是吃了一顿有滋味的美餐啦。

近二十年来,社会建设,突飞猛进,国民经济,日臻繁荣。一般人的生活水准年年上升,餐饮事业自然也就跟着蓬勃骏发,林林总总,蔚为大成。就拿台北一地来说吧,全国各省口味的小饭馆大餐厅,可能千把家还不止呢。其他各省的菜肴,咱们姑且不谈,现在把笔者所吃过的海鲜,认为具有独特本省味儿的,介绍出来请大家指教。

清代精于饮饌的美食专家,要属随园老人了。袁简斋(枚)先生认为中国沿海各地,虽然都有海鲜出产,以鲜度论,自然北胜于南;以种类分,则又南多于北。拿台湾海鲜的种类来说吧,可真是集苏、浙、闽、粤各沿海省份海产的大成,可以说是珍错毕备,而且尤有过之。