

——江南野味的民间话本

清粥草头啍啍鱼

谈正衡

著

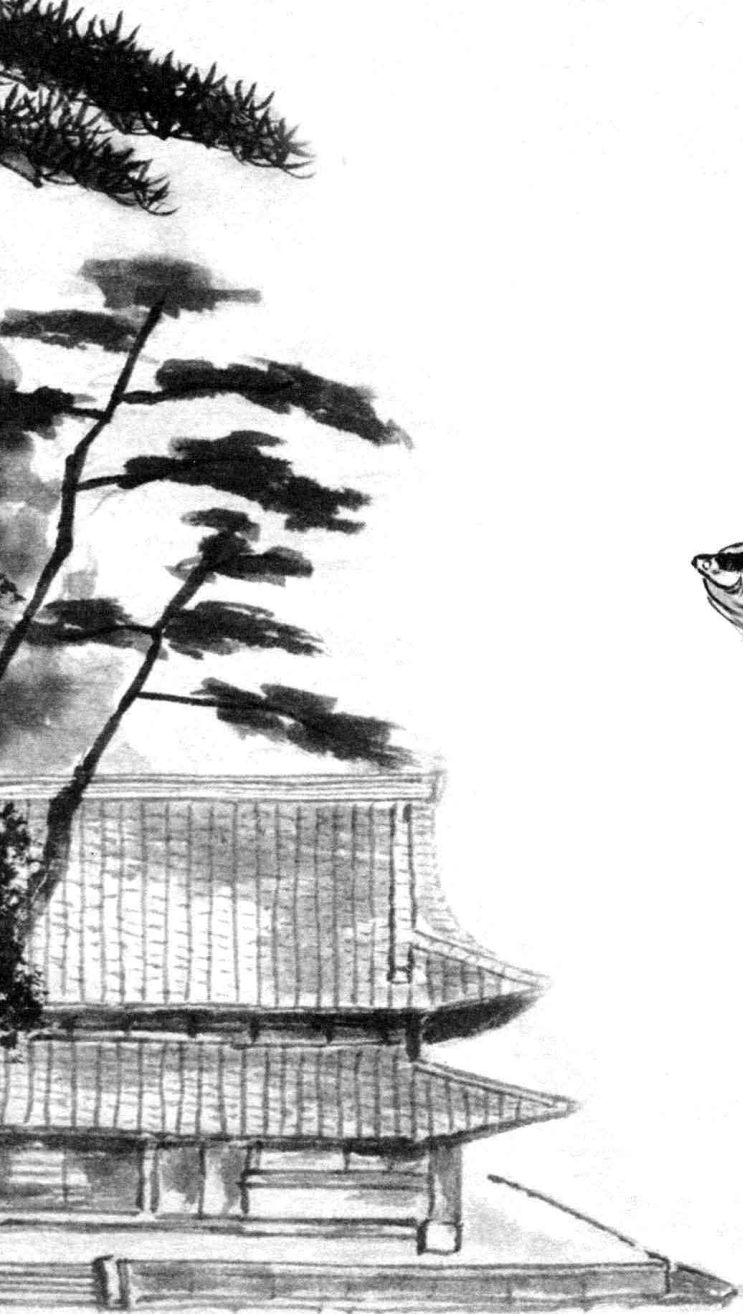
中国华侨出版社

清粥草头晒鱼

江南野味的民间话本



淡正衡 著



图书在版编目 (CIP) 数据

清粥草头哏哏鱼：江南野味的民间话本/谈正衡著
—北京：中国华侨出版社，2012.5

ISBN 978-7-5113-2027-8

I. ①清… II. ①谈… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第051517号

清粥草头哏哏鱼：江南野味的民间话本

著 者：谈正衡

出 版 人：方 鸣

责任编辑：叶 润

装帧设计：黄柠檬/樊瑶

经 销 商：新华书店

开 本：760mm×1050mm 1/24 印张：12.75 字数：230千字

印 刷：小森印刷（北京）有限公司

版 次：2012年5月第1版 2012年5月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5113-2027-8

定 价：32.00元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里26号通成大厦三层 邮编：100028

法律顾问：陈鹰律师事务所

发行部：(010) 82069015 传真：(010) 82069000

网址：www.oveaschin.com

E-mail：oveaschin@sina.com

如发现印装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换。





江南鱼米之乡的丰饶与温润，最能显见于口腹之道。

而口味，总是属于私人的，每个人在味觉方面都有独特的、不可替代的表述。有时，味觉的乡愁，更有着肌肤的深刻。

一般说来，生长于水软风轻的江南，我们的舌头总是柔软的，青花汤碗里喝尽前代好多辈子的味道……这就很容易让我们获得一种美食之外的品味和思想。

当美食日渐成为一种文化，一种时尚，雅俗共赏也就成了一种趋势。家厨与食府，会搭起各自不同的景观，味道的厚薄，人情的冷暖，行云流水，自在其间。

其实，吃什么，喝什么，聊什么，都是次要的，关键在于味觉能透露一种心情，一种心理状态，一种生活方式。

由此而引发的体悟和思绪，或许比我们的人生路更绵延和深远。

目录

001	一	还有江南风物否？春饌妙鱼是江刀
006	二	如闻有唼喋之声的琴鱼茶
010	三	既饱口福又饱眼福的「冷水鱼」
015	四	辣批长江小杂鱼
020	五	到桃花潭触摸李白的意兴
025	六	竹鼠弄出的动静
030	七	四月芳菲，我为卿狂
035	八	蕾丝网裙的奢华妖艳
040	九	桃花有泪凝成胶
045	十	对野兔的激情关注
049	十一	鲢子头，鯰子尾
054	十二	没事就到江边劈口味
059	十三	还在同我们口舌周旋的野生江鲢
065	十四	长江鲢鱼的身份确认
070	十五	芳菲氤氲餐秀色

075	十六	那些酸甜酸甜的桑果子	145	三十	只缘感君一回顾
080	十七	辣椒的快意演绎	150	三十一	『狮子头』——一种即食的快意
085	十八	梅雨落苏栀子肥	155	三十二	鲈复鲈今何相欺
091	十九	金黄的南瓜花，嫩绿的南瓜头	161	三十三	口福与幸福原来如此接近
096	二十	麦和豆瓣，在六月里的升华	165	三十四	谁家红袖凭江楼
101	二十一	几处清池小区景，茨菰叶底戏鱼回	171	三十五	那些糖啊，甜到了忧伤
105	二十二	『生是阳间一刀菜』	176	三十六	昨夜灯火昨夜风
109	二十三	美味背后是传奇	181	三十七	猪尾巴，舌尖上的舞者
115	二十四	此鹅非彼鹅	186	三十八	别让麻雀们散了伙
121	二十五	野鸭子不是神马浮云	191	三十九	与蛇之欢，玩不转的口舌
126	二十六	在清香的绮梦里暗自销魂	196	四十	沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸
131	二十七	伊人如莲水一方	201	四十一	闻出了一品锅里的经典味
136	二十八	金风玉露一相逢	206	四十二	石斑鱼，一个美丽的误会
140	二十九	大煮干丝的阔绰风范	211	四十三	石耳，既有精彩又有忽悠

216	四十四	我的徽州，我的傩
221	四十五	口舌对『中和汤』的围观
226	四十六	相约『腊八豆腐』，不见不散
231	四十七	香榧，个性张扬的范儿
236	四十八	『鞭』的是娱乐精神
241	四十九	这蛹不是那么蛾子
246	五十	青藤缠树的那些纠葛事
252	五十一	把夏天煲在粥里
258	五十二	蒸饭包油条年代
263	五十三	清淡素雅，提升味蕾的新高度
267	五十四	米面应犹在，疑是故人来
272	五十五	黄心菜PK『春不老』
276	五十六	洗过锅澡再开宴
281	五十七	识得此中幽兰香
286	五十八	乡野上的甜润

还有江南风物否？
春饌妙鱼是江刀





“扬子江头雪作涛，纤鳞泼泼形如刀”，这是清代诗人清端描绘长江刀鱼的佳句。时到清明，春江水暖，成群的刀鱼泼刺刺地逆流而上……想象着那个桃花流水的时节，江涛如雪，渔舟竞发，归来时船舱里一片闪闪的白，真有一种生之悦乐的感觉。

刀鱼体形狭长，扁平似刀，外地人纵然没见过真身，但也看到过商店里卖的白铁皮装的凤尾鱼罐头，那上面印的凤尾鱼跟刀鱼极像。刀鱼称“鲚刀”、“毛刀”，凤尾鱼则被称为“凤刀”，它们是近亲。刀鱼银鳞细白，光彩闪烁，一般比筷子稍长，身形异常俊美。据报载，在南京的星级酒店，三条江刀凑足一市斤，清蒸入盘，价格一万元，成为今年真金白银的天价。

刀鱼生长在近海咸淡交汇的水流中，每年三、四月里，受了烟雨江南的邀请，便溯流而上寻找产卵水域。人们习惯把长江刀鱼称为“江刀”，与一直生长在湖泊里的“湖刀”相区别。刀鱼是春季最早的时鲜鱼，食用也是越早越好。皖江一带，自古就有“清明挂刀，端午品鲚”的说法，清明前的刀鱼，肉质特别鲜嫩，入口即化。李渔曾说过食别的鱼都有厌时，唯有刀鱼是“愈嚼愈甘，至果腹而

不能释乎”。过去，刀鱼和鲥鱼、河豚被称做长江“三鲜”，而今，“三鲜”中那两“鲜”已踪影杳然，唯有刀鱼一“鲜”，尚可觅得，让人一饱口福。

由于众所周知的原因，长江里许多鱼都已离我们远去。这几年，刀鱼早已形成不了鱼汛，开捕的日期一年比一年短，产量也一年比一年少。但我因享有家住长江边的便利，每至刀鱼开捕的日子，傍晚散步时，总能在停靠江边的渔船上买到刀鱼。那些渔民有时就将渔船停在滨江公园旁，男人将卡在网上弯成僵硬的半圆的鱼一条条摘下来，女人通常拎了个盘秤站在船头招揽生意。

相对星级酒店一盘刀鱼动辄上千上万的价码，我买一两斤刚出水的刀鱼，花不了一张百元钞。鱼虽是小一点，但用油炸出来，蘸了醋吃，不仅味美，而且刚好把鱼刺都炸酥了，吃起来特别顺溜。有时运气好买到大一点的，就做一回快递生意，弄些冰冻的雪碧瓶子包了，坐飞机赶到北京，送到儿子和儿媳那里，待拿出来时，刀鱼还是蛮新鲜的，银鳞闪烁，仿佛刚从江里捕上来一样。

刀鱼的烧法不外清蒸、油炸两大类。清洗刀鱼不用开膛剖肚，拿根筷子由鱼鳃处伸下去一搅，卷出鱼肠，鱼的身形仍然完整。刀鱼清蒸的妙处在于，入盘并不去鳞，加葱节、姜丝、黄酒、盐和少许糖，隔水用大火蒸二十分钟就好。也可在鱼上放点香菇、笋片同蒸。高温之下，细鳞化为滴滴油珠，整个鱼身色如溶脂，几近透明。清蒸之法不仅能完美表达刀鱼之鲜，而且没有一般鱼类惯有的泥土腥味，白鳞银身浅卧淡酒清汤之中，暗香芊芊，惹味牵肠，使得刀鱼的美味上升到精神审美层面。还有酒糟蒸刀鱼，即用从陈年酒糟中提取的浓郁香汁吊出刀鱼的鲜味，是江南经典的江鲜烹制手法……清蒸的刀鱼，因为鱼肉太嫩，落筷不容易撩起，只能用筷头一点点挑起入口。

我在餐桌上亲眼见过高人演示。那是一位老者，只见他两指捏起鱼头，以筷子夹住鱼的头颈处顺势往下一捋，再轻轻一抖，仿佛变魔术似的，手里便只剩下一条干干净净的脊骨，细嫩的鱼肉都落在了盘中。据说，早先渔家还有一种别出心裁的粥蒸法：将收拾干净的刀鱼排放在小木架上钉好，悬在类似木桶般的饭甑中蒸煮，煮粥时水蒸气上升，粥熟鱼也烂，鱼肉片片掉落粥锅里，撒点盐搅一搅，就成了饶有风味的刀鱼粥……而一个个完整的鱼身架居然都还在小木架上整齐地悬吊着。

刀鱼味美，不过那些绵密的细刺吃起来总是有点麻烦。袁枚最喜食清蒸刀鱼，他说：“刀鱼用蜜酒酿，清酱放盘中，如鲥鱼法蒸之最佳。”当时金陵流行的做法，是将整条刀鱼煎得烂酥，则不必吐刺也能大快朵颐。袁枚显然对这种做法不欣赏，觉得这完全是因为“畏其多刺”。他甚至调侃这好比“驼背夹直，其人不活”，认为完全丧失了刀鱼的真味，是最没文化的吃法。刀鱼多刺，他给出的解决办法，是用快刀刮取鱼片，再以钳抽去其刺。他还建议，可以用火腿汤、鸡汤、笋汤和刀鱼一起煨，鲜美绝伦。袁枚的这个笨办法显然太过复杂，操作起来难度较大。

倒是往年下小馄饨的手艺人有一套自己的办法，就是先揭鱼皮，那些细如发丝的毫芒大多连在皮上，可以将一大半的细刺带出。接下来，用一张猪肉皮垫底，再以刀背轻捶鱼身，于是那些骨、刺便嵌入肉皮，再用刀口轻轻一抹，留在刀口上的便是纯净无刺的刀鱼肉了。这样的鱼肉剁成馅，用来包小馄饨，其鲜美是可想而知了。寻常之人食刀鱼，只怕就没这等闲工夫侍弄了。刀鱼多刺确实是个问题，不过话说回来，若是无刺，那鲜美的鱼肉直落嗓子眼，几无细品的机会……

正是有了这些刺，才使鱼肉在舌头上多了回旋的余地，一抿一寻之间，也就备觉其味之鲜了。

现在的饭店里，常以“湖刀”冒名顶替“江刀”，同为刀鱼，却有霄壤之别。正宗的“江刀”小眼睛，鳃鲜红无比，胡须黄而尾偏黑。还有一个区别办法就是靠品尝，若入嘴嫩滑且鲜香扑鼻，则必是“江刀”无疑。“江刀”的肉质鲜嫩，是“湖刀”所无法比拟的。若是花了大价钱吃到的却是冒牌货，也不必太沮丧，因为正宗的江刀越来越难捕了。

千百年来，刀鱼一直热热闹闹地兴旺着，现在忽然就要离我们远行了……云树万重，烟水茫茫。我不知道，还有什么办法能让那些为数不多的刀鱼能够顽强地撑下去，而别像鲥鱼那般决绝。



二

如闻有唼喋之声的琴鱼茶





从芜湖开车南去泾县琴溪，两个小时就到了，可以在那里漂流，看竹海，吃“农家乐”的饭菜，买很好的茶叶。琴溪里产的一种小鱼，便叫琴鱼。上过中央电视台《希望英语》栏目的琴鱼，虽只有小指头粗细，名气却够大，自古以来，一直与宣纸并称为“泾县二绝”。泾县位于黄山东北，峰峦如黛，林木深秀，每一条溪都清澈透明，琴溪的水尤其轻盈浅碧，灵水出灵鱼。琴鱼虽为鱼，却从不做盘中佳肴，而以饮茶精品享有盛名。

茶与俗事游离，茶荡涤杂尘，茶拒腥荤之物……茶清，鱼腥，这两样东西怎会搅到一起？外地人肯定摸不着头脑。但琴鱼的确是当茶泡饮的，可以单独泡，也可以同极品绿茶“涌溪火青”一起冲入沸水中。随着沸水的冲入，杯中会腾起一团绿雾，晃一晃杯，绿雾散去，清澈的茶汤中，琴鱼们齐刷刷头朝上，尾朝下，嘴微张，眼圆睁，背鳍徐立，尾翼轻摇，随茶汤漾动，似在杯中游，精灵一样，甚至如闻有啜喋之声，堪称奇观。啜饮一口这样的茶汤，压舌下稍稍含漱，只觉得一股醇和清香四散溢开，一点也没有鱼的腥腻味……如此啜饮，有情有味，妙趣盎然，确非一般品茶可比拟。喝

完茶后，再慢慢咀嚼泡开的鱼干，清甘咸鲜，茶香浓郁，味道饱满新奇。

琴溪，又称琴高河。溯着琴高河，可以进入幽远的历史传说：宽袍大袖的晋代名士琴高曾隐居于此炼丹修仙，将饱吸日月精华和天地灵气的那些丹渣弃入溪中，于是，这些丹渣就化成一条条小鱼。后人为了纪念他，遂将一座临流峭壁、绿树葱郁的石峰取名“琴高台”。

“琴高台”旁近有一隐雨岩，岩下有丹洞，深不可测。

据说每至夜深人静之时，便可听到悠悠琴声随着淙淙水流传来，这便是琴高在抚琴，无数指头长的小鱼便随着动人琴音，自“琴高台”下丹洞旁近岩隙中源源而出。

琴鱼形状十分奇特，身不满寸，却是虎头凤尾，龙鳍蛇腹，重唇四鳃，眼如菜子，鳞呈银白，很是像缩微版的清道夫鱼和超缩微的四鳃鲈鱼。运气好时，站在清静的溪水边能觅到琴鱼的身影。它吃东西时，嘴两旁稀疏的“龙须”时不时滑稽地抖动着，令人忍俊不禁。这些小东西也怪，一样绿树葱郁的清溪流水，它们却只衍生于“琴高台”上下数里路一段水域。每年清明前后，琴鱼长肥并浮上水面上嬉戏，于是当地人便会准时捕捞。以特制的三角密网，从深涧中一点一点耐心地往前划拨，赶鱼入网。如果此时你来到琴溪桥镇，就会看到一片繁忙景象，只见琴溪桥两岸的村民持竹篓的、操箴篮的、张三角网的，更有挥锹筑坝的，在琴溪滩头张捕。还有那七八岁的小孩子，也会在浅滩上筑一条小坝，拦住水流，再在坝下掏出一条小沟，在沟中张开一张细密的网，坐待琴鱼落网。

捕获的琴鱼，除去内脏，投入佐以茴香、桂皮、茶汁、食糖的盐开水中炆



熟，捞出铺于竹器上晾干，再用炭火烘焙，精制成状如炒青绿茶的深黑的琴鱼干，藏于特制的锡罐中，可长贮，不会变形和走味。平时沏茶时舍不得多放，逢年过节，则可作为杯中佳茗招待上门的尊贵客人。当年，北宋诗人梅尧臣曾写下不少诗赞美家乡的琴鱼，他在《宣州杂咏》诗中咏道：“古有琴高者，骑鱼上碧天。小鳞随水至，三月满江边。”而在另一首诗中则说：“大鱼人骑上天去，留得小鱼来按觞。”意思是仙人琴高骑着大鲤鱼上天去了，留下这些旷世奇才的小鱼在人间弹奏着琴音……同朝的欧阳修知道了梅家有这种奇妙的茶鱼，忙不迭地奉上《和梅公议琴鱼》：“琴高一去不复见，神仙虽有亦何为。溪鳞佳味自可爱，何必虚名务好奇。”这位大官人深知此鱼好吃，便劝说梅诗人不必去浪得虚名，有美味雅逸的琴鱼相伴就够了。

因为味道十分鲜美，琴鱼远在唐代就被列为贡品，独为皇家享用，当地百姓岁岁都要捞制琴鱼送入官府，于是，琴鱼茶便蒙上了一层神秘的色彩。直到今天，产量仍是无法突破，最高年成也就在两三百公斤左右，市场上非轻易能见到。能品到琴鱼茶，当是一件幸事。近年来，每至春草萌绿的阳春三月，琴溪河东岸便红裳飞衣，游客如云，路一侧停满了车，许多人扛着“长枪短炮”纷纷跑来围观捕琴鱼，看制作琴鱼茶。

早些年，泾县的朋友送我的琴鱼茶，都是装在做成工艺品的竹筒里，现在市场上又多了一种元宝竹篮的精美包装，提柄是一对竹根，很是精巧养眼。但地头熟络的人，仍是喜欢直接钻到村民家中淘货。主人给你双手捧出的琴鱼干，色泽明洁，不焦不暗，放在嘴里一嚼，脆中带绵，满口淡淡幽香，隽永而悠长。倘若能把话谈得深入了，主人就将干鱼冲入玻璃杯中让你品尝……琴鱼“死而复生”，摇尾游弋，如在戏水，口微张，有一种似笑非笑的嫣然。