



六角丛书

舌尖上的江南

谈正衡

王毅萍等 著



武汉大学出版社

WUHAN UNIVERSITY PRESS



六角丛书

舌尖上的江南

谈正衡 王毅萍等 著



WUHAN UNIVERSITY PRESS
武汉大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的江南/谈正衡,王毅萍等著. —武汉:武汉大学出版社,2012.6

六角丛书

ISBN 978-7-307-09636-3

I. 舌… II. ①谈… ②王…[等] III. 饮食—文化—华东地区 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 042792 号

责任编辑:夏敏玲 沈以智 责任校对:刘欣 版式设计:韩闻锦

出版发行:武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件:wdp4@whu.edu.cn 网址:www.wdp.com.cn)

印刷:湖北金海印务有限公司

开本:787×1092 1/32 印张:5.125 字数:74千字

版次:2012年6月第1版 2012年6月第1次印刷

ISBN 978-7-307-09636-3/TS·31 定价:10.00元

版权所有,不得翻印;凡购买我社的图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请与当地图书销售部门联系调换。



六角丛书

编委会

主 编 刘晓航

副主编 艾 杰

编 委 (以姓氏笔画为序)

艾 杰 刘晓航 张福臣 张 璇

郭 静 夏敏玲 萧继石

Contents
目录

蔬之新

识得「逆鱼」在仙潭	003
但喜红椒一味辛	009
春日滋味	012
茄子的华丽转身	016
阳春有野食	019
苋菜	022
春来又吃菊花闹	026
杨花萝卜小亲亲	029
水火相容说辣椒	035
传奇毛豆腐	039
青绿一生	043

Contents
目录

鱼之鲜

春饌妙物是江刀	049
辣批长江小杂鱼	055
既饱口福又饱眼福的「冷水鱼」	061
到桃花潭触摸李白的意兴	067
西湖醋鱼，美食美景楼外楼	073
君子好色食红鱼	080
「脍炙人口」跳水鱼	085
泡茶的琴鱼会奏乐	088
没有硝烟的熏鱼	093

Contents
目录

荤之味

当猪头遇上玫瑰花	101
口福与幸福原来如此接近	104
『狮子头』，一种即食的快意	109
持螯更喜树阴凉	114
奇奇怪怪的鸭脚包	117

Contents
目录

小吃奇

观前街的美食	123
徽州饬	126
董糖	129
七宝汤圆	132
绿豆糕的格律美	136
抹茶心情	139
大煮干丝的阔绰风范	142
鸭血与它的粉丝们	147
重阳百事「糕」	151
浓情白米饭	154

疏之新



识得“逆鱼”在仙潭

谈正衡

仙潭绝对是一个有故事的地方。仙潭最早还有个名字叫“陆市”。很早很早的年代，当地暴雨连月，洪水泛滥，沦为泽国。一个叫陈廷肃的人带领乡民东迁，筑庐于高地，岁久成聚。人们遂弃“陆市”而择新居，故而名之为“新市”。再后来，这地方又出了一个名道士陆修静。陆道士皓发银髯、道学高深，每天都会去一个古潭，潜到水底弹琴。镇人视他为仙人，顶礼膜拜，将其沐浴弹琴之潭取名仙潭。南朝文人叶申作赋记其事，“仙潭”的名字渐被叫开。仙潭同不远处的塘栖一样，京杭大运河穿境而过，明清时期，商业空前繁荣，俨然而成江南重镇。时至今日，仙潭仍是一派河道纵横、空灵娟秀的水乡风情。据说，在这里，最为乐道的，不是众多数不清的青石小巷，而是人人至爱的羊肉。

我去仙潭，完全是误打误撞。两年前那个梅雨天气，我本来是要去萧山，结果却给几个朋友截留在杭州，转而他们又开了两部车将我挟持到仙潭，说是要吃一道外人知之甚少的叫做“清炖逆鱼”的名菜。“逆鱼”是什么鱼？几个家伙故意掩盖事实真相，只说仙潭有“逆鱼”，体纤肉细，独特而味鲜。并搬弄来古人之句：味似鲥鱼而无骨刺，鲜若河豚而无毒汁。他们知道我是长江边人，就故意拿鲥鱼与河豚来挑逗我的味蕾。

后来我才知道，所谓“逆鱼”就是逆水游动的鱼。逆鱼是德清名产，它们从太湖起程，一路戕水而上，越是水流湍急，冲得越欢。德清邑人徐本璇曾作《逆鱼》诗：梅黄水涨逆鱼肥，美胜春鲈是也非？见说熏笼传食谱，恰当赋罢遂初归。江南入梅后，淫雨霏霏，苕溪水涨，逆鱼从太湖回溯产卵。逆鱼溯流而上，只走苕溪这条路线，这让逆鱼颇显神秘，而且除了梅雨发大水的那几天，平日里要想找到它们的身影，就如同找寻隐者一样困难。即使在梅雨时节，若是雨水不多，水流不够湍急，苕溪里的逆鱼也很少见。

大约是前来吃逆鱼的人实在太多，那天我们在新市大酒店包厢里等了好长时辰，直到把两三

壶茶都喝完，话也说了无数遍。终于上菜了，先上一硕大砂锅，是清炖逆鱼。我拿起砂锅里大汤勺搅了一下，里面有许多手指长的小鱼上下浮沉翻腾。这就是逆鱼呀？乍一看，跟水塘里最常见的穿条鱼非常相像，只是稍胖一点，大小长短都差不多。如果说还有区别，那就是穿条鱼的嘴尖，而逆鱼的嘴是圆的。服务员上来了，给我们用小碗每人舀了一碗。先喝汤，再用筷子夹了一条鱼放入口，感觉肚子里的鱼子特别多，密匝匝的，甚是细嫩甘美。又因为炖得入味，鱼的细刺都酥软了，完全可以忽略不计而直接咽下去。

随即又端上来了一大盘油炸逆鱼，这回能看得更仔细了，连腹鳍基部至肛门那道腹棱都看得清楚。刚从油锅里炸出来的逆鱼，肉身干而不焦，鱼的香味，穿过酥皮散向空间，萦绕座间。刚炸过趁热吃，又酥又脆，鱼腹中金黄的一块鱼子几乎占去鱼身子的一半，那个香真的没法说！就像我们长江边吃刀鱼一样，桌子上放了一碟醋卤，可以根据各人的口味蘸了卤来吃。还可以蘸一些蒜蓉和酱油，背脊上丰厚的鱼肉，用手撕成条放进嘴里，鱼太鲜美，吃了一条又一条，欲罢不能。

其实，大凡鱼类，都喜欢逆水，而逆鱼逆水，跟回游产卵有关。但此鱼身子较小，没有足够的力气甩出卵粒，需借助水的冲刷力对腹部产生挤压，帮助鱼卵顺利排出体外。至于这鱼为什么好吃，我想主要是鱼的卵块好吃，还有，就是逆鱼经过长时间的逆水穿行，大量消耗了体内的脂肪，鱼肉收紧，吃起来自然有别于常鱼了。逆鱼宜清炖，宜油炸，而油炸似乎更胜清炖一筹。

俞曲园先生曾在他的《春在堂集》里说到逆鱼：“多时贱至每角银毫十余斤，城内店家常积数担，以为待客佳肴。此鱼以清炖最宜，煎熟晒干后，久藏而不变味。”这本《春在堂集》，还提到杭菜名肴西湖醋鱼，说西湖醋鱼其实就是源自仙潭人的烧鱼方法而研制独创的。

朋友们说，可惜现在不是吃羊肉的季节，否则，定要让你好好领教一下仙潭羊肉的美味。据他们介绍，这地方的风气，历来就有“养羊多于养猪”，到了羊肉销售旺季，整个古镇都被浸泡在了浓郁的羊肉香味中，因此每个餐馆都有几样拿手的招牌羊肉菜。最有名气的要算是“张一品羊肉”，已有百年历史。我说，这就怪了，“逆鱼”是从太湖里跑过来的，难道这羊也是赶齐了

从什么水美草肥的地方跑来的？写诗的大胡子老汪哈哈一笑，说你讲的一点不错，好酒好醋离不开一口好水，养羊也是如此。昔时东栅有滩地，草极肥美，且有潭深不可测，潭水清凉甘冽，所饲之羊称湖羊，肉肥而不腻，鲜嫩香酥。清末仙潭人张氏，利用古潭的水煮本地湖羊肉，创出“张一品羊肉”的牌子。那烧出的羊肉，外观色泽红亮，酥而不烂，汁浓味醇，味道之好实难形容，过往食客无不交口称赞。

虽然未赶上羊肉的节令，但朋友们说仙潭这里黄鳝牛逼得很，品质肥壮鲜嫩，非比寻常。时近端午，吃黄鳝很是应景，就特别点了一盆爆鳝丝……菜上桌后，只见鳝丝深褐，鸡丝、姜丝嫩黄，火腿丝艳红，油重蒜香，柔滑鲜嫩，吃得舌尖起舞，连呼过瘾。

酒足饭饱后，有滑漉漉的时新水果枇杷润舌。之后，便钻进时有时无的小雨里上街看风景。

老街游人稀少，显得十分从容，没有那种成群结队的团队游客，间或有三两手端相机的拍客，或是像我们这样几个酒足饭饱的家伙踩着湿滑的街道徜徉流连其间。街上的店堂都很安静，

一家小吃铺的廊檐下，坐着两个女孩子，在吃油炸豆腐干——一种加了葱花、甜酱和辣酱的当地小吃。她们脚边的石阶和背后墙上生着暗绿的青苔，门侧有石块随意垒砌的花坛，种着指甲花、牵牛花和美人蕉，深红的月季花瓣坠着将滴未滴的雨珠。再往前走，一连排三口小缸里都种着梔子，白花飞扬，芳菲氤氲。这些草草花花，自开自落，将清宁的日子打发得流水一般平常。河岸的美人靠上，坐着几个剥蚕豆的老人，不紧不慢地说着话……



但喜红椒一味辛

王毅萍

初夏的田塍地头，红的、绿的辣椒挂在小小的绿棵棵上，夹着星点的小白花，热热闹闹的，像是在给季节放一挂挂无声的鞭炮。红红的干辣椒串挂在墙上，简直是一幅乡俗的装饰画，如果再放上一曲宋祖英的“辣妹子”，那火红、淳朴的农家日子就更够味了。

曾经，在近郊租房居住。一日房东家修厨房，请来一群工匠，中午的时候，工匠们在院子里支起了“缸缸灶”，先炒菜，满满一脸盆辣椒炒臭干子，再焖饭，一锅雪白的米饭。只一菜一饭，师傅们吃的那个香啊。回家模仿，蒜块炆锅，热油倒入辣椒、臭干丝，翻炒几下，撒盐出锅，味道虽也不错，却吃不出师傅们的那个欢快劲来，倒不如自家炒的“辣椒瘪子”受欢迎。“辣椒瘪子”，顾名思义就是用热油把辣椒爆软炒