

【 吴中物萃 】

叶正亭 张振雄◎著



凤凰出版社

吴中物萃

叶正亭 张振雄 著



凤凰出版社

图书在版编目(CIP)数据

吴中物萃 / 叶正亭, 张振雄著. — 南京 : 凤凰出版社,
2015. 12

(吴中文库)

ISBN 978-7-5506-2334-7

I. ①吴… II. ①叶…②张… III. ①特产—介绍—
苏州市 IV. ①F762.7

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第301962号

摄 影 (按姓氏笔划为序)
王文明 王永康 王海燕 江全官 张炎龙
张振雄 张翼华 陆根元 周民森 郑思年
唐苏民 钱桂锋 梅祥根 鲍建国
篆 刻 张炎龙

书 名 吴中物萃
著 者 叶正亭 张振雄
责任编辑 吴 琼
装帧设计 周 晨
出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
凤凰出版社(原江苏古籍出版社)
发行部电话 025-83223462
出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009
出版社网址 <http://www.fhcs.com>
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷 苏州市越洋印刷有限公司
苏州市吴中区南官渡路20号, 邮编: 215104
开 本 718×1005毫米 1/16
印 张 12.75
字 数 226千字
版 次 2015年12月第1版 2015年12月第1次印刷
标准书号 ISBN 978-7-5506-2334-7
定 价 80.00元
(本书凡印装错误可向承印厂调换, 电话: 0512-68180638)

吴中文库编辑委员会

委 员（按姓氏笔划为序）

马建庭 王仁宇 王稼句 乐 江 叶正亭
沈建东 张炎龙 范小青 周一风 周凤鸣
周钰坪 查伟峰 唐峥嵘 薛 冰

主 任 范小青

执行主任 乐 江

总 序

范小青

我从小在苏州长大，刚懂一点事，刚用眼睛看世界的时候，看到的就是苏州，而在苏州的几十年中，大部分时间都生活在吴中，住在吴中，吃在吴中，行走在吴中。虽然不敢说已遍历吴中山水，尽观吴中风物，但那青山绿水以及悠久而深厚的历史文化气息，就像阳光雨露那样滋润着我。许多年来，无论我身在何处，眼前总会浮现出一幅幅引人入胜的画面：春天光福的梅花，夏天太湖的碧波，秋天陆巷的落叶，冬天灵岩的风雪，还有那水巷橹声，粉墙黛瓦，小桥流水，太湖三白，石家十菜，乃至农家小院里的吴侬软语……既让我沉醉，更让我怀想，让我遐思。吴中不仅是典型的江南鱼米之乡，不仅集天下山水之秀，集天下工艺之精，集天下饮食之美，更是文化丰厚，人物鼎盛，人文历史源远流长，并且形成了风雅、秀慧、细腻、柔和的文化特征。

追溯吴中历史，当秦始皇统一中国之前，就置吴县，为会稽郡首县，千百年来都与苏州郡城同城而治。因为吴县是春秋吴国的中心，迟在汉初就别称“吴中”，后来的苏州，甚至以苏州为中心的更大范围，也别称“吴中”。直到2001年，分吴县(市)设吴中区，一个流芳千古的地方别称，正式成为地名。

吴中文明的曙光，出现在远古时期。三山岛遗址是长江下游惟一发现的旧石器时代文化遗址，它将长江下游特别是太湖流域的人类历史推至一万年。张林遗址、陈湖遗址发现了崧泽文化、良渚文化的大量典型器物。近年木渎境内春秋古城遗址的发掘，被列为2010年中国十大考古发现，它对“吴大城”的研究提供了颠覆性的最新资料。迄至于今，吴中区下辖七个镇中，有三个中国历史文化名镇，两个江苏省历史文化名镇，五个中国历史文化名村，六个中国传统保护村落；区级以上文物保护单位一百二十四处，其中全国重点文物保护单位七处，江苏省文物保护单位十九处。就非物质文化遗产来说，总有五十项，其中联合国教科文组织一项，国家级四项，江苏省级五项。在一个七百四十余平方公里的区域内，拥有如此众多、如此丰富、如此厚重的文化积淀，实属罕见。

崇文重教，人文化洽，这是吴中代代相传的优秀传统。进入二十一世纪的今天，更

应该将前人留下的物质和精神财富传承下去。中共吴中区委、区政府审时度势,作出了编辑历史文化丛书《吴中文库》的决定,并由我来主持此事。这让我十分惶恐,深感力有不逮。但吴中区委、区政府对文化传承的那份热情和真诚,让我深受感动,更何况我自己深受吴中大地恩泽,能够为吴中文化的传承和推广作一点自己的努力,也是一种荣幸。说起《吴中文库》的编辑,不能不提到我的故交,吴中区委书记俞杏楠先生。他生于斯,长于斯,踏上工作岗位以来,从未离开过他深爱着的这方故土。经年累月,他对文化尤其是吴中文化有了自己独特的体会和感悟。文化是有生命的,需要呵护和打理,吴中文化与灿烂的中华文明是一脉相承的,它不仅属于吴中,属于苏州,也是炎黄子孙乃至全人类的共同财富。在他看来,发掘、整理并用文字和图片来记述吴中的优秀文化遗产,既是对历史的负责和尊重,也是我们这一代人的使命和责任。

近年来,吴中区着力打造“山水苏州,人文吴中”品牌,以“文旅融合”、“惠民富民”为抓手的文化旅游服务业蓬勃发展。光福、舟山的玉雕、核雕,甪直的水乡服饰,洞庭两山的碧螺春、红橘、杨梅、枇杷,无不饮誉海内外;西山、东山、光福、木渎、甪直等地,逐渐成为长三角地区的经典旅游景区;香山工坊、中国工艺文化城等载体的构筑,再度张显吴中工艺大观,使全国业界精英的目光向吴中聚焦。吴中文化既是吴中人民的智慧结晶,也是吴中人民的精神家园。将文化打造成产业,铸造成品牌,在保护中利用,在传承中弘扬,让文化惠及民生,走出了一条“保护发展两相宜”的文化创新发展新路,在传承和创新中续写吴中文化的现代篇章。

《吴中文库》凡二十种二十四册,涵盖了吴中的历代人物、名胜古迹、风物特产、民风习俗、工艺文物以及诗文等地方历史文献,无论是涉及的广度,还是深度,都堪称吴中历史文化的集大成者,可读性、观赏性、史料性并存。作为一名文学写作者,我还深切地感受到,吴中清丽的山水和璀璨的文化,也是文艺创作取之不尽、用之不竭的源泉和宝库。

在《吴中文库》即将付梓之际,请允许我代表编委会,向所有作者和摄影者,向凤凰出版社和编辑者、装帧者,表示由衷的感谢和深深的敬意。

2014年10月18日

前言

苏州有“人间天堂”之誉，而吴中大地正是天堂中的一颗璀璨明珠。

吴中区地处长江三角洲太湖平原，东依江南运河，西濒太湖，平原宽广，山环水绕，景色旖旎，四季分明，日照充足，雨量丰沛，温暖湿润，是苏州动植物资源、矿产资源、水资源最为丰富的区域。得天独厚的资源优势和良好的自然环境，成为吴中发展粮油种植、水果栽培、水产和禽畜养殖的极为有利的客观条件。吴中人千百年来辛勤劳作，使故土成为物阜民丰的江南鱼米之乡。

《尚书·禹贡》：“扬州……厥包橘、柚，锡贡。”是江南贡橘最早之记载。隋代，太湖白鱼、松江鲈鱼和中药材扶芳成为贡品。唐宋时，闻名天下的物产有太湖石、洞庭红橘和西山水月茶。明清时，苏式蜜饯、糕点食品驰名天下，洞庭碧螺春、白沙枇杷、太湖银鱼、白虾和太湖大闸蟹等更是为世人称誉。清宣统三年（1911），碧螺春茶在南洋劝业会上获优等奖；1925年，又在巴拿马万国博览会上获得金奖。1980年代以来，碧螺春茶、“太湖三白”、太湖大闸蟹、苏御糯、苏香粳、太湖猪、苏太猪、湖羊、车坊蔺草、金山石等都成为全国乃至国际著名的名特产品。

话吴中，首先想到的是太湖。太湖三万六千顷，三分之二在吴中，烟云渺渺水茫茫；太湖七十二峰，五十八个属吴中；太湖风景区六十九个景点，三十四个在吴中。正所谓“太湖风光美，一半在吴中”。在吴中，春来观花品茗，夏可赏荷食鲈，秋能持螯吟菊，冬日踏雪寻梅。吴中河港纵横交错、湖荡星罗棋布，水域面积一千五百九十五平方公里，占总面积的百分之七十一·五七；有江南运河、吴淞江、胥江等一千五百多条河道，总长度一千五百多公里。千亩以上湖泊有太湖、独墅湖、澄湖、镬底潭、九里湖和黄泥兜，较大湖泊还有澹台湖、石湖、游湖等。

话吴中，就会想到“鱼米之乡”。吴中大地属水网平原，河湖密布，地势低平宽广，主要土壤为水稻土，土层深厚，土质肥沃；气候湿润，日照充分，加上太湖水体调节，农业资源配置极为优越，植物生长茂盛，农作物产量高。平原上主要种植粮油作物和蔬菜，水面和低洼地以“水八仙”等水生农作物为主。宋代就有“鱼米之乡”的美誉，明清以来

一直是我国的粮食生产基地。1970年代,出售商品粮数量曾连续四年位居全国前列。1996年至2000年,吴中重点组织实施十大生态农业工程项目,建区后发展城郊型农业,全区已形成东部水生蔬菜为主和中西部旱生蔬菜为主的产业布局;2003年12月,被省农林厅等七部门授予“江苏省太湖流域生态农业示范区达标县(区)”称号,初步实现农业生态系统的良性循环。

吴中是我国著名的水生蔬菜产区,种植历史悠久,栽培精细,品种多样。茭白、莲藕、水芹、芡实、茨菰、荸荠、莼菜、菱八种水生蔬菜在国内外享有盛名,被人们亲切地称为“水八仙”。吴中河湖水域内生活着一百多种水产,其中有太湖蟹、梅鲢鱼、银鱼、青鱼、鳊鱼、鲈鱼、甲鱼、白虾等著名水产品种,尤以被称为“太湖五宝”的太湖大闸蟹、太湖银鱼、白鱼、白虾和梅鲢鱼最为著名。太湖流域是中国重点淡水鱼渔业基地,淡水鱼产量约占全国百分之十。据2012年统计,吴中区水产养殖面积十三万亩,太湖蟹和青、草、鲢、鳙、鲫、鲤、鳊鱼“七大家鱼”及鳊鱼、加州鲈鱼等为主要水产品种,水产品产量二点五七万吨,产值十六亿元,水产业成为全区农林牧渔各业中的最大产业。

话吴中,眼前就会浮现出碧螺春茶叶和枇杷、杨梅、洞庭红橘等时令水果,想起就会口水直咽。吴中区太湖沿岸为丘陵区,海拔大多在五十至三百米之间,坡度较缓,土层较深,适宜发展经济林,大多数缓坡已建成茶园、果园和苗圃。明代王鏊《震泽编》载:“吴中风味,鲜出太湖。果瓜出两山,其品甚众……湖中诸山,若桃、梅、柿、杏、林禽、樱桃、葡萄,往往被于他州,其最佳者有五焉:曰杨梅(东出余坞,西出塘里),曰枇杷(岱心者良),曰银杏(一名鸭脚子),曰梨(出西洞庭,有数种,曰蜜梨、林擒梨、张公梨、白梨、孩儿梨、消梨、乔梨、鹅梨、金花梨、太师梨),曰橘(诸山多有)。”1950年代,江苏省百分之七十的杨梅、百分之九十的枇杷和几乎百分之百的柑橘都出自洞庭东、西山。吴中区现有柑橘、青梅、橙子、杨梅、枇杷、桃子、银杏、板栗、葡萄、李子、奈子、杏、石榴、枣、梨、柿、花红、油柿、樱桃等二十多种果树、三百余个品种。洞庭碧螺春是中国十大名茶之一,光福桂花的产量和质量均居全国之首。吴中区是全国枇杷、桂花五大产区及银杏十大产区之一,也是全国柑橘和板栗的重点产区。吴中森林覆盖率百分之二十九点九,名木古树多,登记入册的就有三百六十四株。吴中的中药材和矿产资源也极为丰富。

话吴中,不能不说到吴中优质的家禽家畜。太湖猪是列入国家级畜禽遗传资源保护名录的著名地方猪种,享有“国宝”之誉。苏太猪是具有自主知识产权的国家级瘦肉型新猪种,生长速度快、瘦肉率高、肉质鲜美、细嫩多汁、肥瘦适度,已推广到全国二十九个省、市、自治区。小湖羊皮是世界“四大羔皮”之一,被誉为“东方软宝石”,是中国传

统的出口商品。东、西山是湖羊的主产区,东山湖羊资源保护区是我国第一个湖羊资源保护区。太湖白鹅是中国鹅的一个良种,现已从太湖地区推广至江浙两省,连东北三省及河北、湖南等省也有分布。穹窿山和光福茶场等地野外批量饲养着生态草鸡,从美国引进的绿头野鸭饲养量超过十万羽。勤劳聪慧的吴中人在沃土上辛勤劳作,精心育出了多少“国宝”。

吴中山水甲天下,苏州名产数吴中。吴中著名土特产品种多,生产历史久,产品质量好,食品口味佳,有已列入省、市“非物质文化遗产”的乾生元麻饼和甬直萝卜干,有获得名优产品证书的大福果等苏州蜜饯,有风靡江浙沪的藏书羊肉,有民间的横泾土烧、松花团子等。吴中著名农副产品,还有光福盆景、藏书花木及蚕桑、车坊草席、太湖珍珠等,真是数不胜数。

话吴中,想资源,吴中的青山绿水间蕴含着丰富的自然资源,矿产资源、水资源和动植物资源在全市首屈一指,有著名太湖石、金山花岗岩、石英砂岩和多种金属矿产;水资源总量大,太湖水源地和主要出湖河道水质为二、三类水,是苏州主要水源地;有苔藓和维管束植物一百五十六科、八百五十五种;有脊椎动物五十五科、三百五十一一种,其中鱼类一百零七种。2004年12月,被国家环保总局命名为国家级生态示范区。吴中区现有东吴和西山两个国家森林公园、东山和香雪海两个省级森林公园,东吴国家森林公园被誉为苏州的“天然氧吧”和植物博物馆,负氧离子含量高达每平方厘米二万以上。

话吴中,我骄傲,为吴中物华天宝。

目 录

001 前 言

001 太湖之宝话“三白”

006 大闸蟹,太湖一宝

011 秋风鲈鱼桃花鳊

018 四大家鱼

023 一方水土养一方鱼

032 最是吴地“水八仙”

041 荷叶田田说莲藕

050 珍珠鸡头水红菱

058 吴中稻米泽被天下

064 茶醉碧螺春

072 报春梅

080 夏果缤纷

089 秋实累累

097 最美洞庭橘子红

102 窑上桂花香

106 太湖禽畜蜚声世界

115 绣花筋·竹笋尖·牛踏扁

120 野蔬珍肴

126 森林公园多嘉木

135 果树中的老前辈

139	树比人长寿
147	皱瘦透漏太湖石
154	精雕巧构金山石
158	妙手叠黄石
161	丰富的矿藏
166	“立体诗画”说盆景
173	疗疾养生中草药
178	吴中遍地皆药材
182	清嘉风物
191	后 记
192	参考书目

太湖之宝话“三白”

太湖鱼虾多,首屈一指的当数“三白”。太湖“三白”是指银鱼、白鱼和白虾。

先说银鱼。太湖银鱼有大银鱼、陈氏短吻银鱼、寡齿短吻银鱼和雷氏银鱼等四个品种。银鱼离水即死,旋呈银白色。古称鲖残鱼,宋范成大《吴郡志》记道:“鲖残鱼,吴王孙权江行食鲖,有余,因弃之中流,化而为鱼。今有鱼,犹名吴余鲖者。长数寸,大如筋,尚类鲖形。案,此即今之鲖残鱼(《博物志》)。”清金友理《太湖备考》考证:“银鱼,色白无鳞,长二寸许,鱗之可以致远。鲖残鱼,状同银鱼,而大则倍之,《吴郡志》谓吴王孙权江行,食鲖弃余化。卢熊《府志》云,范说与传记不同,疑吴王阖闾,非孙权也。后人皆宗卢说,然其事均无考证。或曰其形如鲖,以形似名也,今俗称口鱼。”

中国的银鱼以太湖银鱼最为著名。早在明代,太湖银鱼就与松江鲈鱼、黄河鲤鱼、长江鲥鱼等齐名。太湖银鱼形如玉簪,身体细长,半透明;头部平扁,嘴尖长;眼小,位于头侧;通常无鳞,或散具易落薄鳞。太湖银鱼中,以陈氏短吻银鱼质量最佳、产量最高,大银鱼产量次之。银鱼寿命仅为一年,亲鱼产卵后极度消瘦,旋即死亡,民间有“冰嘯子(产卵),爷娘死”的俗语。银鱼早春在湖中芦苇和水草茎叶上产卵,产卵后七天便可看到二厘米左右长的幼鱼,半年后就能长到成鱼模样,故有“银鱼见风长”之说。五



银鱼

月中旬至六月中下旬为捕捞银鱼的汛期,鱼群多而集中,此时正逢洞庭东、西山枇杷成熟,吴地有“洞庭枇杷黄,太湖银鱼肥”之说。六月后,为保护梅鲢鱼产卵孵化,太湖停捕银鱼。

大银鱼为银鱼属,当地名“鲢残鱼”,原产海洋,现为太湖定居性鱼类,属小型肉食性凶猛鱼类;在太湖中以梅鲢鱼、陈氏短吻银鱼及白虾等为食,产卵期为十二月下旬至三月中下旬。

陈氏短吻银鱼为短吻银鱼属,亦称“太湖新银鱼”,当地也称银鱼,是太湖中定居性鱼类,以浮游动物为食,产卵期为三月上旬至五月中旬。

乔氏短吻银鱼亦为短吻银鱼属,当地称小银鱼,也以浮游动物为食,产卵期为三至五月。

短吻间银鱼为间银鱼属,亦称雷氏银鱼,当地渔民称灰(鲢)残鱼、银鱼,繁殖期为三月,短吻间银鱼在太湖中数量很少。

1979年,苏州地区水产研究所曾在池塘成功试养大银鱼,用人工孵化方法放养获得成功,成活率达到百分之四十六点三。但因大银鱼较难适应水体变化的环境,后无实质性进展。1980年代,太湖银鱼南迁至云南滇池和杭州西湖,北徙华北、东北及内蒙等地湖泊,也获得成功,同样成为当地的名特产。

银鱼营养丰富,属低脂肪、高蛋白食品,其蛋白质含量是所有鱼类中最高的。银鱼含丰富的钙、磷、铁等矿物质,还含维生素B1、B2及尼克酸等多种营养成分,有“鱼人参”之称。宋代诗人张先称为鱼中珍品的是“春后银鱼霜下鲈”,明朝王叔承则称赞“冰尽溪浪缘,银鱼上急湍。鲜浮白玉盘,未须探内穴”。清康熙年间,银鱼被列为贡品。银鱼无腥味,肉质细腻,洁白鲜嫩,无骨刺,可烹制成多种名菜佳肴,鱼嫩汤鲜的银鱼球为苏州传统名菜;银鱼炒蛋肥香嫩鲜,似黄金盘上镶嵌了条条玉簪;干炸银鱼外脆里嫩,色泽金黄,香酥可口;还可烹制成芙蓉银鱼、银鱼莼菜羹、银鱼馄饨、银鱼春卷等湖鲜美食。新鲜银鱼晒制成的银鱼干被列为上品,体呈扁形,形如一尾玉簪,肉肥骨软,色白有光,色、香、味经久不变。银鱼干浸泡后与鸡蛋合炒,鲜嫩味美,柔若无骨。太湖银鱼干远销欧美,享有盛誉。银鱼是吴中传统外贸产品,太湖牌冷冻银鱼在国际上久负盛名。1980至1990年代,吴县每年出口太湖银鱼二百五十吨左右,当时一吨银鱼可换回二十吨小麦。日本人把银鱼与鲱鱼籽、海胆酱放一起,配上调味品,制成珍贵菜肴。中医认为,银鱼味甘性平,善补脾胃,且宜肺、利水,可治脾胃虚弱、肺虚咳嗽、虚劳诸疾。

再说白鱼。白鱼学名翘嘴鲇,太湖里的鲇类包括翘嘴鲇、蒙古鲇、达氏鲇和红鳍原

鲢四种,以前两种为主。

太湖白鱼全身洁白,银光闪烁,体狭长侧扁,嘴巴上翘,细骨细鳞,因“头尾俱向上”而又名鲦、白鲦,老百姓称翘嘴白鱼,亦称大白鱼、翘壳和翘嘴白丝。相传明末时渔民张三率太湖渔民与清军鏖战,手臂中箭,大刀掉入湖中。他忍痛从湖中拾起一把银刀向清兵杀去,清兵落荒而逃。张三一瞧手中,原来是一条银光闪烁的白鱼,故又称白鱼为太湖银刀。

白鱼是凶猛的肉食性鱼类,其食物主要是小鱼虾。幼鱼生活在太湖沿岸区域或港湾,成鱼栖息在敞水区中上层,主要分布在东太湖及太湖东北部,冬季游往光福平台山岛及宜兴滩湖槽地区。

《吴郡志》记道:“白鱼,出太湖者为胜。旧说此鱼于湖侧浅水菰蒲之上产子,民得采之。隋时贡入洛阳。吴人以芒种日谓之入梅,梅后十五日谓之入时。白鱼于时盛出,谓之‘时里白’。”南宋叶梦得《避暑录》载:“太湖白鱼,实冠天下。取白鱼法,候夏至前三日,日暮时,白鱼群集湖畔菰蒋中生子,着菰蒋刈取暴干。大业中,入贡洛阳,始有白鱼。”

中国成语中有“白鱼入舟”(亦作白鱼登舟)一词,很直白,意即白鲦跳入船内,本义指殷亡周兴之兆,比喻用兵必胜,也形容好兆头开始。语出《史记·周本纪》:“武王渡河,中流,白鱼跃入王舟中,武王俯取以祭……诸侯皆曰:‘纣可伐矣。’”

太湖白鱼一年四季均可捕获,每年六、七月份为产卵期,太湖渔民习惯以入梅后第十五日(七月上旬)为渔捕旺季。六月中旬至七月中旬,若遇气温上升或大风大浪天气,在水流缓慢的湖滩和河口,大批白鱼聚集产卵,群鱼翻腾,白浪滚滚,称“白鱼消”,又称

白鱼



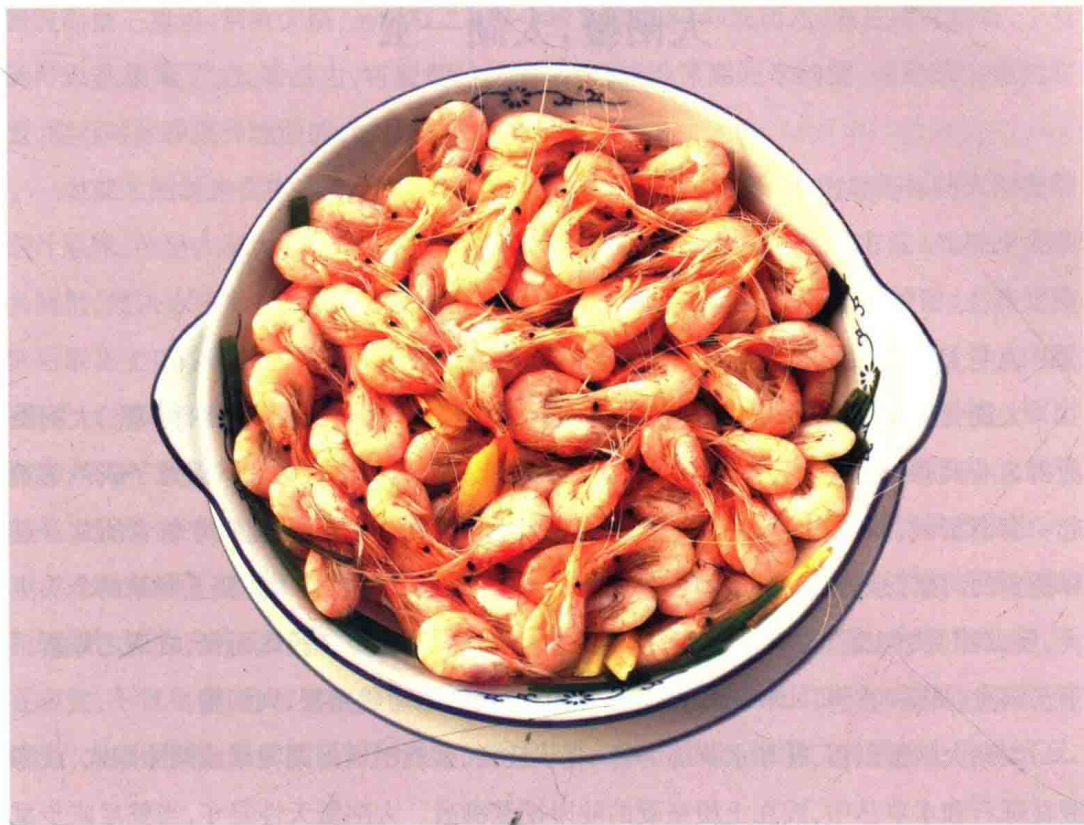
“白鱼阵”，渔民待群鱼安定后方布网作业。

白鱼生长快，个体较大，最大的白鱼可达十公斤以上。白鱼的肉质细嫩，肉味鲜美，细鳞细骨，酷似鲥鱼，味可与江南“四鳃鲈”媲美，营养价值极高，曾与松江鲈鱼、黄河鲤鱼、松花江鲑鱼并称为“中国四大名鱼”。白鱼以前皆为野生，这些年来，养殖工作者已有效地解决了白鱼的人工繁殖和饲养难题。但平心而论，人工饲养的白鱼，吃口比起野生白鱼还是有距离的。白鱼有清炖、红烧、腌渍、熏烤等制法。清蒸白鱼是吴中传统名菜，色白如玉，细嫩可口，蘸以香醋，味道酷似蟹肉，鲜美无比。

最后说说白虾。白虾学名秀丽长臂虾，共有六种，多数生活在近岸浅海或河口附近的咸、淡水域，只有秀丽长臂虾等少数种生活在纯淡水的江河、湖泊。白虾壳薄，通体透明，晶莹如玉，略见棕色斑纹，但生命娇弱，离水即死，随之呈白色，故得名，又称“水晶虾”。太湖白虾大多生活在水草丰盛、风平浪静的开阔浅滩处，一般只在泥沙底上活动。白虾头部有须，胸部有爪，两眼突出；食物较杂，以浮游生物、植物和有机物碎屑等为主要食饵，食物缺乏时会自相残食，刚蜕壳的个体往往是被食对象。白虾生长期一般为一年左右。春季，亲虾能连续产卵，卵径较大。金友理《太湖备考》记道：“白虾色白而壳软薄，梅雨后有子，有育更美。”太湖白虾没有专门汛期，五月到七月中下旬是产卵旺季，也是捕捞白虾旺季。此时，虾腹中虾籽饱满，虾脑充实，虾肉特别鲜美，渔民称“蚕子虾”。捕虾可用抄虾网、拖虾网等捕捞。渔民用松枝扎成把，浮于水面诱虾栖息，用网抄之，俗称“抄白虾”；或将干树枝扎成捆，投入水中，小虾就会自己往树枝里钻，届时将树枝拿到船上拍打，小虾就纷纷从树枝里落到船上。达到起捕规格的白虾群体很多时，大船用拖网捕捞。



白虾



白虾

太湖白虾富含蛋白质、钙、磷、铁和维生素 A 等多种营养成分,壳薄肉嫩味美,可烹制几十道菜肴。以虾为主料制作的碧螺虾仁、炒虾饼和三虾豆腐等名菜,色、香、形俱佳。著名的醉虾,就是以太湖白虾为原料,取活虾,用白酒炆之,再加入乳腐汁,上扣玻璃盖,即可上桌。食客见到的白虾还在互打醉拳,食之细嫩鲜美无比。太湖白虾加盐煮熟晒干即成虾干,去皮即虾米,大的称湖开,小的称湖米,虾干、虾米能久贮。虾籽可制成美味的虾子酱油。除食用外,太湖白虾还可入药。据《本草经集注》记载,虾能“托痘疮,下乳汁,壮肠道,内服有托里解毒,强壮补精”功能。

大闸蟹,太湖一宝

说完太湖“三白”,就轮到清水大闸蟹了。

太湖大闸蟹,学名中华绒螯蟹,又名河蟹、螃蟹、大闸蟹、毛蟹和清水蟹等。大闸蟹的得名有两种说法:一说大闸蟹得名于以簖捕蟹。捕蟹者在湖中港湾以竹子或芦苇筑起一套套蟹簖,晚上在闸上挂灯,利用蟹的趋光性诱其沿闸上爬,遂为守候者所逮。这样捕到的河蟹,苏州话称“闸蟹”。太湖蟹素以个大健壮著名,其中能爬上闸簖的个头更大,所以称“大闸蟹”。另一说法源于清顾禄《清嘉录》记载:“汤炸而食,故谓之炸蟹。”下汤锅煮,吴语叫“炸一炸”,炸、闸两字音同,后把炸蟹写成闸蟹、大闸蟹。

太湖大闸蟹以鱼、虾和水草等为食;昼伏夜出,喜欢栖居河湖泥岸或滩涂洞穴,或隐匿在砾石和水草丛中,或在土质坚硬的陡岸挖洞御敌。大闸蟹天性好斗,当螯足或步足被对方夹住时,能自行脱落而逃逸,然后再生出新的螯或足。大闸蟹有生殖洄游习性,每年秋冬,二龄蟹性腺成熟,便成群结队顺流东下,至江海交汇处繁殖,后终其一生;翌年初夏,孵化后的蟹苗逆流而上,至太湖落户,经多次蜕壳,次年便成大蟹。1950年代,苏州沿江河口建闸,蟹苗洄游之路遂断;1960年代在太湖中放流蟹苗;1980年代,人工繁殖蟹苗和网围、池塘养蟹均获成功;1990年代在太湖中网围养殖,后在池塘养殖,大闸蟹逐步成为吴中区主要养殖品种。

太湖大闸蟹个大体重,青背白肚,黄毛金爪,肉质细嫩味鲜美,蟹黄肥厚,丰满多膏。《太湖备考》记道:“蟹,出太湖者,大而色黄,壳坚,胜于他产。冬月益肥美,谓之十月雄。”一般净重二百至二百五十克,每一百克可食部分中,含蛋白质十四克、脂肪五点九克,还有丰富的钙、磷、铁和维生素A、核黄素、硫胺素等,主要营养指标均居一般水产品之上。

“西风起,蟹脚痒。”寒露到立冬,正是太湖蟹大量上市季节,此时该如何挑选大闸蟹呢?蟹农说法是一看蟹壳,即蟹壳要有光泽,一般来说,蟹壳呈墨绿色的太湖蟹,体厚坚实,呈黄色的大多较为瘦弱;二看肚脐,肚脐突出者,一般都脂肥膏满,肚脐凹进的,则膘体不足;三看蟹足,蟹的爪子要结实,要毛多;四看雌雄,雌蟹腹部圆形,俗称团脐,雄