

陈益 著

魚的古鎮

江南人文手記

上海人民出版社

· 益 著

魚的古鎮



江南人文手記

上海人民出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

鱼的古镇:江南人文手记/陈益著. —上海:上海人民出版社, 2013

ISBN 978—7—208—11858—4

I. ①鱼… II. ①陈… 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(2013)第 250846 号

责任编辑 顾 雷

封面设计 傅惟本

鱼 的 古 镇

——江南人文手记

陈 益 著

世纪出版集团

上海人民出版社出版

(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)

世纪出版集团发行中心发行

常熟市新骅印刷有限公司印刷

开本 890×1240 1/32 印张 7.125 插页 5 字数 143,000

2013 年 12 月第 1 版 2013 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978—7—208—11858—4/I·1189

定价 28.00 元

目 录

百鱼宴

饕餮的诗意	3
鱼与古镇	11
“以乐侑酒”的由来	14
鱼事传奇	18
谁是第一吃蟹人	21
买不起青菜吃甲鱼	25
针在鱼唇剑在虾	27
虾滋味	30
虾脑	33
祖母的虾糟	35
消逝的百鱼宴	38
大闸蟹的“三荤二素一汤”	41
隔年蟹和二秋龄	44
也说“六月黄”	46
蟹和尚、蟹蓑衣、蟹仙人	48

蟹事	51
从大煤蟹到大闸蟹	54
一份阳澄蟹宴菜单	57
蟹八件	60
鳊鱼吃出蟹滋味	62
塘鳢鱼	65
鲢鳊鱼	67
碧螺鱼馄饨	70
一条名叫鲃鱼的鱼	72
清寒的美味	75
渔火	78
奥灶面的奥秘	81

吃扛鲞

故土上的邻桌	89
地球村的饮食	92
尾牙	94

吃扛酵	97
麦芽塌饼	99
芸娘玫瑰	101
每一粒米都有岁月的香气	103
稻花与薯条	106
稻作时代的灶屋	109
蹄髈的真理	112
陶甌与电饭煲	115
蔬菜地理	117
巴伐利亚围裙	120
留学生公寓的餐厅	123
啤酒的狂欢盛典	125
诸神的美食	130
奶油鱼	132
下龙湾美餐	135
新宿的清酒	137
“马来风光”	140

榴莲的魅力	143
荔乡夏日	146
用味蕾亲近湘西	148
西哈努克的菜单	150
朝酒晚舞	152
假奢华·真贫穷	154
灶鸡	157
阳台上的乡村	159
吃的文化和文化地吃	162
在五星级宾馆吃烘山芋	165
饥饿的感觉	167
味何以堪	170
如厕这件事	172

飞鸟盃

鱼神崇拜——鱼文化琐谈之一	177
---------------	-----

尚四——鱼文化琐谈之二	180
纹饰的含意——鱼文化琐谈之三	183
“与鱼共谋”——鱼文化琐谈之四	186
水馐鱼肴——鱼文化琐谈之五	190
横行将军——鱼文化琐谈之六	193
湖中的生命——鱼文化琐谈之七	197
鱼的性格——鱼文化琐谈之八	200
渔具之什——鱼文化琐谈之九	202
鱼化龙——鱼文化琐谈之十	205
飞鸟盃	208
兴废酒杯中	211
与烟草有关的几个年份	214
后记	217

百鱼宴

谁都懂得这个道理：舌尖上的记忆，是最难忘的。



饕餮的诗意

饕餮，这个颇具象形意味的词，正渐渐地从我们的电脑时代消退。它似乎太老旧太冷僻，完全可以用别的词汇取代了。除了专家，还有谁会去关心铸刻在商周青铜器上的这种凶猛乖张的兽面纹饰呢？

在民间传闻中，有一种头戴辟邪面具载歌载舞的活动，那喜欢戴面具的，自称为“饕餮人”，显然是要借助凶悍的兽纹趋吉避邪。可是到了今天，什么事物都变得快捷起来。饕餮一词剩下的含义，便只是好吃，能吃，永不满足地吃。

我曾经在西安、郑州、南京、北京、台北等地参观过很多博物馆，不止一次地注视着镌刻着饕餮纹的青铜器，常常感慨，这些鼎、觚、盘、杯、釜、壶等，由于精美与罕见，在嘉士德拍卖会上足以让全世界的收藏家们兴奋得手舞足蹈，原来却只是食具和祭器。它们的作用，仅仅是为了盛满香喷喷的肉和酒，供奉先祖或自己享用。谁也不会想到，在若干年以后，它们因身上所凝聚的那段古老历史，竟卖出天价。

宋代的《宣和博古图》，据说是率先提出“饕餮纹”这个词汇的。在将《吕氏春秋》提及的“饕餮”与商代象形饕餮鼎上的纹饰联系起来时，有过如下强调：

此鼎款识纯古，仿佛饕餮之形。后人观象立名，故取为号。至周监二代，文物大备，凡为鼎者，悉以此为饰。遂使《吕氏春秋》独谓周鼎著饕餮，而不知其愿实启于古也。……昔人即器以寓意，即意以见礼，即礼以示戒者如此。

然而，作为趋吉避邪之用，充满原始宗教意味的饕餮纹，出现的时间，似乎要比商代青铜器早得多。

不妨让我们阖目冥想，进入遥远的草莱始开的岁月。

……茫茫荒原，覆盖着盘根错节的老树藤蔓，兽类出没，人烟稀少。只在靠近河流的地方，有几片原始稻田，摇曳着稀疏的谷穗。树林里，一群衣不遮体的狩猎者，竭尽全力追逐一头受伤的野猪，好不容易才将它擒获。可是，当他们兴高采烈地回到村边时，却发现稻田已被糟蹋得不成样子。肇事者并不是人，也不是野兽，而是几只凶残的扬子鳄，它们每年都要来与人们抢夺粮食。此刻，人们能够采取的唯一措施，是大声疾呼，将它们驱赶。同时在心里祈求苍天保佑，让自己有食物果腹，不至于再遭受饥荒。

于是出现了原始宗教。人们在玉器上镌刻兽面纹饰。那形象，是人的粗壮有力的双手扼住挣扎的兽头。巨口大开，重圈环眼的兽面，仔细看去，竟是扬子鳄的变异——良渚文化时期生活在太湖流域的人们，在祭祀所用的玉器上，寄托战胜天敌的理想，张扬着人性。

及至商周时代，先人们从渔猎渐渐变为定居，生活状态趋向安定。农耕文明的迅速发展，使人们有可能吃得较好。雄心勃勃的盘庚将都城迁移到了殷，并且在城边建立巨大

的作坊，组织数千名奴隶点燃熊熊烈火，熔铸矿石，以锡、铅、铜等不同的原料，制作出精美绝伦的青铜器皿，供王侯们使用。当南方良渚玉器上的兽面纹，渐渐衍变为青铜器上的饕餮纹时，王宫里酒肉飘香、觥筹交错，开始演绎奴隶社会最初的豪华。巫觋是最先分离出的文化人，他们善于在龟甲牛骨刻下卜辞，记录殷商时代的重要事件，也为烹调积累很多经验。当时的厨师们十分注意火候，能做到“时疾时徐”、“九沸九变”。到了东周，贵族的味觉细胞更是锻炼得十分灵敏，常常要求五味俱全。

“君状亦觥觥，可啖健牛百。”雄健的体魄来源于饕餮，一个善于分辨世间万物，并用胃来消化任何兽类的民族，永远将开拓和征服写在高扬的旗帜上，是决不会一直萎靡不振的。

但任何时候都可能产生奢靡。社会的发展，使得那时的人们有一定的食物可享用。然而，殷纣王荒唐地走向了极端。他不仅在王宫内用玉石做门，黄金做柱，还别出心裁地设立了酒池肉林。能够进得王宫的人，只要愿意，随时都可以在又深又广甚至能行船的酒池里舀到美酒，在旁边林立的木柱上拿取烤熟的肉类。这样的欢宴，实在是太奢侈，太能让人享受到主宰一切的尊严。每一个客人便都放浪形骸。

殷纣王走向极端的另一标志，是全然听信了宠妃妲己的话，采取“炮烙”的刑罚对付别人。他命令那些看不顺眼的人，往烧热的铜柱上爬，要是谁坚持不了掉下去，迎接他的将是一堆熊熊燃烧的烈火。

令人难以想象的是当比干——他的叔叔和智囊人物，

好心劝他不要因拼命喝酒而败坏了祖先留下的美德，使大臣们做出偷窃奸邪的事来，居然也被殷纣王剖开胸膛，取出心肝，像一道美食似地欣赏。

殷纣王是一个丧心病狂的饕餮者。在他的思维定势中，世上的一切都被视作可以烧制的食物，一切都能用来烹调。

而他的祖先还有一个“割烹为相”的故事。

伊尹从小就很喜欢烹调，练就了一套高超的本领。但他很快发现烹调不足以淋漓尽致地发挥才能，于是设法请人引见商朝的国君汤。进宫时，他背负着玉鼎、砧板，竭尽全力烹饪出美菜佳肴，贡献给了汤。随即，又以鉴赏烹饪之术，来比拟治国之道，让汤听得津津有味。汤发现伊尹这个人很有意思，不仅使人食之有味，还能使人从中悟出许多道理来，便高兴地将伊尹封为相。

将烹饪引入政治的层面，自伊尹始。

但我始终觉得，饕餮在本质上是一个文化符号。

且慢说各民族不同的饮食风俗习惯，形成了五彩缤纷的传统菜系，仅是一个地区的烹饪技艺，在数千年流变中，也以丰富的积淀，既顽强地透现着自己的文化特征，又影响着其他地域的饮食文化。

满汉全席，中国传统宴席的领衔之宴，正是饮食文化融合的象征。自清康熙年间开始，逢年过节，皇帝都要在宫内大摆宴席，招待文武百官。那些菜肴，少则有 112 道，多则有 196 道，甚至分三天才能吃完。真是让人叹为观止。入席时，大小官员一律顶戴朝珠，庄严肃穆。显然，能否出席某次宴席，座位摆在哪儿，对于他们的升迁降谪都会有微妙

的暗示,谁都不敢怠慢。

但有一个现象很值得注意,康熙初年的宴席,是汉满分开的,渐渐地便合为一席,并且由宫廷延伸到了地方府衙。所谓满汉全席,也就不仅仅是满族风味烧烤、满洲饽饽了,到后来竟出现了粤式、川式、柳州式、鄂式、晋式乃至港式的满汉全席。

文化的力量,足以使一切矛盾对立的事物亲和起来。

往往是这样,当素不相识的人有机会坐在一起就餐时,他们在敞开胃口的同时也悄然敞开了心扉。至于长久在一个铁锅里共勺的人们,就更不用说了,他们必然会有共同的口味和共同的语言。到了若干年以后,还会有难以忘怀的情感记忆。

记得有一次,我们一行数人来到云南大理考察。热情的主人在摆出了乳扇、洱海豆腐鱼和南诏肉等菜肴后,又特意以马锅饭招待。于是引出了一段关于汉族和少数民族交往的趣话。

原来,早在汉唐时期,中原内地和“西南夷”地区便形成了一条重要的商业通道,这就是人们所说的“西南丝绸之路”。它最初是汉武帝采纳了张骞的建议,在滇西开凿的,以盛产蜀锦的成都为起点,经云南西部的大理,通往缅甸、印度等国。至今在大理境内博南古道穿越山岭、坎坷不平的石板上,还能看到马帮商运时马匹踏出的深深蹄印。

当年,人们常常用马匹驮了茶叶,经由西南丝绸之路去往滇西北各地。从云南普洱出发,经大理、丽江、中甸、德钦、察隅、拉萨、亚东、日喀则、柏林山口,分别到缅甸、尼泊尔和印度。这条道路与西藏相连,又被称为滇藏茶马古道。

沿途必须经过金沙江、澜沧江、怒江、拉萨河、雅鲁藏布江等河流，历来有“道路险阻，常消英雄之气；关山难越，每寒壮士之心”之说。

行走在茶马古道上的人们，必须学会吃马锅饭。

铜制的马锅圆口深腹，闪烁着暗淡的光亮，人们每天在半路上用这样的铜锅做一顿饭，支撑着走很远很远的山路。满满的一锅马锅饭非常扎实，那米粒就像是铁弹子似的，还有又硬又韧的牛肉，嚼得人牙齿都要崩掉，但是极其耐饥，吃了以后浑身都是劲，再坎坷的路途也不在话下。也许是马锅实在太重要，当时马帮的领头人，就被称为“马锅头”。

吃，在这种时候不是为了生存，为了唇舌的享受，而是一种与环境抗争的精神外化。

明代初年，雄才大略的朱元璋不仅派遣 30 万军队前去平云南，以确保王朝在西南边陲的统治，还从江南一带迁徙了大量的商人、平民，在今天的大理、丽江、中甸等地，建立了无数军屯、民屯和商屯。这些人离乡背井，来到贫穷而偏僻的边地垦荒种田，逐渐适应少数民族地区的生活习惯，同时也把源远流长的江南文化带了过去。与此同时，很多商人学会了在茶马古道上风餐露宿，把马锅饭吃得津津有味。而他们经由滇西北进西藏入印度所获得的商业利润，也一天天丰厚起来……

不少古籍中有关于“饕餮民族”的记载（在这里“饕餮民族”的含义是狭义的）。但是我们从《吕氏春秋》与《山海经》、《神异经》等可以看出，它们之间有诸多差别，或说盛行头戴辟邪面具的饕餮人居住于雁门之北，或说西北海外、黑水之北，或将“头上戴豕，性凶狠”的“饕餮”之人置于西南

方。甚至有人认为饕餮辟邪面具是从西亚传入的。其实，这恰恰说明了在一个大一统的国度里，文化的传播交流是任何力量都无法阻拦的。

我们可以撇开饕餮一词的宗教色彩，但仅仅就“吃”而言，饮食风格的交融与它们的差异一样精彩。

“吃”从目的变为手段，显然是中国的沧桑巨变中最深刻的一环。这些年来，很多人正是不满足于吃饱喝足，终于大胆地走出了家门，走出了国门，去寻找可以让自己和家人“吃”得更好的机会。这个“吃”字，它不是唇齿间的咀嚼或以食物果腹，而是成了生存的原动力，成了“生活”的同义词。他们眼里的土地，也就不再是家门口的那一小块，而是可以随着脚步无限地延伸。

事实上，在今天的中国，不论哪个城市，都能品尝到风格各异的菜肴——川菜、湘菜、淮扬菜、鲁菜、杭帮菜、苏帮菜、东北菜……肯德基、麦当劳和星巴克之类的舶来品也随处可见。显然，我们的舌尖也因兼收并蓄而见多识广了。

尽管许多专家大声疾呼，要保护饮食文化中的“非遗”，列举了无数来自民间，历经沧桑仍韵味无穷的美食，来佐证自己的观点，号召大家抵制那些粗制滥造或者是看起来很美却有毒有害的垃圾食物。然而，一味加快的生活节奏却往往让我们“快”不择食，在享受的同时又颇有些后怕。

饕餮，就是如此充满矛盾。

曾几何时，我们这个将“民以食为天”写在旗帜上的民族，淡化了粮囤、米堆、谷场和仓库等传统意义上的富足，也