前　言

高法权

初闻小妹岱明应马、荀二位主编之邀约，负责撰写《淮安历史文化丛书》之《饮食文化》分册,惴惴然恐其难以胜任；唯念她幼年即在长辈晌濡引导下，爱好文史，于乡邦文献珍闻轶事尤所属意，又顾其为家乡效力抒忱之热望，故尔未加拦阻。不意晨昏颠倒、寝食几废而四阅月,竟克成此书,甚觉欣幸也已。

观其全书始末,第一章《食踪遥探》立足淮地,溯人类初始之饮食文化，摹写生动，情境宛然。第二章《蠙珠暨鱼》记淮地饮食资源之丰美，脉络底清，大要已备。第三至五章是本书的主体，博采史实，独抒灼见，论述淮菜的发展和基本特征。《金咽食府》阐发了淮菜所以发端和昌明于“漕河盐榷萃于一郡”的淮安之缘由。漕、河二督府的设置和达官豪吏的侈靡之风，加之淮北盐商的竞相比附，足成了淮菜繁富厚实的底基。《孔道星河》着重叙写淮安位处南北交融交汇之所，交通的发达带来饮食服务业的兴盛；自古及今，淮安以博大的胸怀和适口之美味佳肴，接纳延揽了多少贤才杰士，无怪施耐庵云“寻得山阳好住家”。《珠辉玉耀》始述淮安妇女及专业厨师、美食家

们在饮食文化方面的特殊贡献，继而归纳出淮菜“和、精、清、新”的四大特征，文笔酣畅，言之凿凿。第六、七章《泉山茶歌》、《酒乡醉韵》，分墨茶酒两道，清味隽永，情趣盎然，其中不乏令人动容的章节。最后《流风遗箴》写淮安食俗和淮人对饮食之感悟，亦可见文化积淀之精萃。

古往今来，民以食为天，食以文生辉，此为人世间常情恒理。诚如恩格斯所言：“正像达尔文发现有机界的发展规律一样，马克思发现了人类历史的发展规律，即历来为繁茂芜杂的意识形态所掩盖着的一个简单事实：人们首先必须吃、喝、住、穿，然后才能从事政治、科学、艺术、宗教等等；所以，直接的物质的生活资料的生产，因而一个民族或一个时代的一定的经济发展阶段，便构成为基础，人们的国家制度、法的观点、艺术以至宗教观念，就是从这个基础上发展起来的，因而，也必须由这个基础来解释，而不是像过去那样做得相反。”（《马恩选集》第三卷第574页）《淮安饮食文化》一书即试图从人类饮食、淮安饮食的源与流、古与今、旧与新、官与民、雅与俗中，着力诠释人们‘吃、喝、住、穿’之简单事实，和饮食文化中物质生活资料生产的曲折过程。窃以为，这一宗旨基本得到了体现。

“中国淮安·淮扬菜美食文化节”佳期在即，此书作为奉献给文化节的一束礼花，谅不致令读者失望。然亦因此书系发前人所未备，加之时间过于仓促，故粗陋偏颇之弊在所难免，兹不俱述，非徒为亲者讳也。

食 踪 遥 探

淮河发源于桐柏,旁会众多支派,滔滔千里,浩然而东。古人将其与长江、黄河等并列为“四渎”。读者，独也。指其汇聚百溪千涧自成一大水系，而独归于海。

古淮河下游仅百多公里(在今淮安市境内),远古时，尤清澈甘甜,襄陵沃野,恣肆壮阔。[1] 这一带气候温和,雨水充沛，不湿不燥，四季分明。西南有丘陵连绵起伏，东北乃一望无际的冲积平原。濒河大片滩涂湿地，水草丰茂，灌木丛生。两岸原野上大树参天，巨木连抱。犀象熊虎,獐狼鹿兔,以及野猪野牛等,纷纷扰扰,昼夜出入于林莽滩岩。[2] 中国古猿人的一支亦群居于此，艰难跋涉于漫漫的进化之路[3]。

几经沧桑巨变,大约距今四五万年前,盱眙都梁山脉周围，聚族而居着一些古人类，形态已与现代人相差无几。[4]出于对安全与美食的渴求，已逐步掌握了钻木取火技术。女人们采集植物籽实、茎叶、根块，男人们手举火把,驱蛇蝎,逐猛虎 掘陷阱,困狡兽。日出而作,日落而息。终年累月，为食奔忙。他们渴饮山泉，汗濯沧浪,平

均分享着采集或猎获的各种食物。虽荤素兼食，仍以茹素为主。毕竟其祖先有长达千万年的素食历史。何况这里,春天有嫩叶繁花可餐,夏日梅杏桃李亦能果腹,秋月收草籽、摘枣梨、挖菱藕、采苡米鸡头,初冬拾毛栗白果、捡桐子松仁。唯有大雪封河的那段日子，不易捕获野兽，他们不得不寻找一些蟹鳖虫蛹充饥 迫不得已,也掘鼠捉蛇填塞枵肠。一旦河上冰皮初解，便能下浅水起出荸荠蒲笋蒌蒿荻芽,以度春荒。也许在今天看来,这些简陋且甚少的食物,与后世的百味珍馐不可同日而语。然而,比之百多万年前，生吞活剥腥膻臊臭，茹毛饮血倒肚翻肠，又不啻（chì）九天九渊。他们感恩万有，获得了婴儿般的满足,朝日般的自信,愉悦得天趣,纯朴谐自然,无限生机正蕴涵其中。无论地震、火山,还是洪水、冰川,只要生命之火不熄,饮食之源不绝,虽历经万般磨难,终不改其乐融融。

日月如梭。在此后的三万余年里，他们不断法自然，获新知,创奇迹：

久观草木荣枯，春秋代序，渐知岁时。世世尝百草，有良有莠,有甘有苦,略识其性,故远毒草而嗜美株,赐以嘉名曰‘ 粮 ”。代代食虫贝,有鲜有腐,有毒有补,渐知取舍,故弃恶种而求善味。

老子山静,屡惊鸷鹰低盘,攫鸢吞雀。后见桑枳柔条之上,憩鸟离枝,常遭垂梢击落,退而效之,截桑枳而成弓矢。

长淮水清,每怪巨鱼腾跃,作浪兴波。后见蜘蛛巧吐丝网,飞虫一入其中,十九难逃,退而仿之,缕麻结绳为罾罟(zēng gǔ)。

习见蚌珠水晶,炫耀河洲金沙紫玉,时掬于手入口一试啐以其不能救饥当饱,故掉首不屑也。

食谱渐广,火烹方法也日渐增多猎获到野兽,便用磨制的刮削石器剥其皮,以尖状石器剖其腹,涤净血污,温火悬炙。采来草籽,恐其焦糊,便摊在薄石板上,下燃猛火干炕。从河里网起大鱼,常用竹枝穿串而吊烤。射到飞禽,艰于脱羽绒,干脆整个儿用荷叶或水草包起,糊上河泥,直接放进火堆里焙。挖到山药野芋,拾着花生坚果,多半是塞入热灰余烬中细煨。对付那些横行乱蹦的小玩意儿,他们专寻小石坑,用瓢舀来山泉注入其中,复投进预先烧烫的一堆鹅卵石,等水沸腾,再汆入虾蟹蛙鳖。这些就是所谓'火炙石燔(fán)'。

晚更新世最后一次冰川开始消退,氏族人口逐渐兴旺起来,为避免因争食而手足相残,只得分群迁徙,沿河上下开辟新的家园。一些人群顺流而下,远远看到临河南岸有一座高阜,周遭二十余里,外高中凹,不长片石,惟有丰厚的红土,遂在此山定居下来。既然没有深邃的石洞、茂密的森林可以栖身,只好在土坡上刨洞穴,夏以薜(bì)萝为帘,冬以芦苇为障。仍以采集为主,渔猎为辅。山巅水涯,人们亲密无间地依偎在火塘边,谦让共享着原汁原味(虽不会调和,但酸甜苦辛各种食物杂进,味觉并

不单一）的食物。后来发现了一个有趣的现象：凡是新火塘，烤鱼肉时下滴的溶脂总是渗入泥土；用久的火塘则否：塘壁异常坚硬，日积月累，塘底一层油汁可用蚌壳舀起来喝。他们便细心地剔去周边红色的夹砂粘土，将火塘起了上来，就成了最早的炊具。由此，开始小量制作形状不规则且大小不一的粗陶。他们以钵从山下淮河里取水,用釜煨煮食物,更酥更烂,营养流失少,也便于消化吸收。这就是早期的“水烹”。于是这座貌不惊人的土山，便成为留存于一代代人心中的圣地，称作钵池山。（迨至战国秦汉之际，淮海一带方士盛行炼丹术，加之上古的记忆已经模糊，人们便将钵池山附会为东周王子乔炼丹处。)每逢春秋令月,时和气清,这些结葛麻为衣、束兽皮为裳的古人，含英咀华，哺果嚼菱，饱餐之后，鼓腹而游放声啸歌于蓝天白云青山绿水之间，尽情欢逐嬉闹在黄花紫蕊草茵树丛之中，浑不知天壤间更有何事！乃被后人称之为羲皇上人！时距今只万余年尔。(5)

一日，忽闻东边海上雷声隐隐，漫天阴霾(mái),顿觉天摇地动，如临大寒。未几，遥见万朵白云贴地翻滚，霹雳大作，虎啸龙吟。人们急忙往山上跑，未及半，已见淮水逆流，海潮直如万仞雪山，倾压而至。一时间，鱼鸟振鳞奋翼，人兽夺命狂奔，但大多未能逃过这场浩劫。少数捷足者跌跌撞撞登上山顶，匍匐于地，惊睹巨涛狂卷，骇浪冲天,吞噬(shì)南山,崩决北岸,刹那间,平地一片汪洋，苍穹下惟余孤岛几点。顿感悲从中来，自觉藐若沤

沫，不禁充满了对天地神明的敬畏之情。大河已被逼退到了数十里外，咫尺天涯，可望而不可即。土山无泉瀑，淡水断绝。濒临危境的人们情急智生：以往在森林中掘陷阱时，不到半人深，底下就会渗出水来，何不就此山一试？天无绝人之路，还真被他们用石凿挖出了第一口井。(6)

抔土小山,既非险峻,又乏回旋,别说猛兽,连小的哺乳动物也不多。虽栖息着一些无力远翥(zhù)的难鸐,因曾共过患难，同命相怜，非但不忍心捕杀它们，还不时从井里舀出淡水来供其饮用。白露下而草木渐枯，青霜降而坚冰将至，岛上植物越来越少，籽实也多干瘪不饱满。他们到周边清浅的海水里网些螺虾蚌蛤，捞些海藻代粮，仍只能半饥半饱。食物匮乏的严重威胁,如影随形,挥之不去。以至今日淮安方言中还留有一些当年的痕迹：如形容人境遇不顺叫到处“吃瘪”,情况不妙叫“吃紧”,等等。

乍困茫茫孤岛,终日看潮起潮落,风翻云涌,他们更加怀念远处的那条母亲河，梦中总是咽着馋涎，恋着菱藕鱼虾良谷美果。每当天高云淡，海上有鸥鹭鸿鹄飞向河口,他们多半会久久伫立山顶,面朝西南,目送手挥,心驰而神往，仿佛又回到了姜桂杞椒丛生的小山之幽，蒲苇莲芡(qiàn)密植的大河之渚。这种难以排解的刻骨思念,使他们如恍如惚，如痴如醉，以至冬日不见鸟过，仍仰望长空。恨无双翼不能高翔，便常用树枝在沙滩上画一只大

鸟,下边再画上几道水浪纹(一波三折极像从盱眙经洪泽再折向淮阴、涟水的古河床),作为自己氏族的图腾,并用来命名那条大河,音同于“怀”。后来演变为甲骨文中的“”(淮)字,即水上一只大鸟。

求生保种的本能,不允许他们永远遐思幻想;千万年忧患随身而形成的乐观自信的天性,使他们很快随遇而安,适应下来,又一次用生命的智慧接受大自然的启示:

阳春,人们开始尝试用树棍插出一个个土窝,再将大家最喜爱吃的稻、菽等几种草籽分别撒入其中,培实浇点水,不久就长出嫩苗来。秋天收获时,因得到了精心照料,颗粒又大又饱,且百倍于初,怎不令人欣喜若狂!由此看到了人类农业文明的曙光。

盛夏,在被潮汐浸过的沙丘边,他们发现了一些晶莹如雪的颗粒,照老习惯,凡遇莫名之物先用嘴尝:入口即化,舌间顿觉有一种从未品过的滋味。如获至宝,赶紧用陶皿盛将回去,称之为盐。煮东西时,少放几许调于其中,便觉食物鲜美绝伦。至此,方算烹调粗备。

若干年后,受水上浮木的启示,他们用石斧石凿砍大树刳(kū)成独木舟。又烧制出陶质的鱼网坠,便尝试着到稍远一点的海面撒网,所获比原先多得多。在不断创造,改善饮食生活中,人们真切地感悟天地之大美,欣赏沧海之壮阔,体验人生之快乐。

粮食稍有点富余,便用来饲养岛上的各类动物。为了区别,还给它们一一起了个称呼。开始,或许迫于海天

辽阔，无地可逸，只好依人为生，渐渐因饮食不愁又有安全感，它们便乐不思归，甘作家禽家畜。为了不白吃白喝，也争着发挥自己的薄能长技竭诚为人服务：牛负重，鸡司晨，犬守夜，禽生蛋，实在难为了它们。惟有猪多吃多占、能生能养，还不停打呼噜，第一个下汤锅的，舍彼其谁？[7]

到了距今七千年前后，海水东却，原先大片陆地又露出水面。青莲岗附近的一些高墩上生活着一批氏族部落，形成了人口众多规模较大的母系氏族公社。主要从事种植稻谷的原始农业及畜牧饲养业，狩猎与采集也占有一定比重（出土遗物中有炭化籼稻、猪牙床、牛牙床等）。他们用石头、骨头磨制成石犁、石凿、石斧、石锛、石铲、石刀、石盘、石杵、骨镖、骨镞（zú）等工具，编织芦席，还会制作简单的彩陶。使用的陶器主要有：甗（yǎn）、釜、钵、鼎、杯、豆、网坠、纺轮等。[8]

淮人既能熟练驾舟，遂结伴溯流而上，以陶皿、瓠（hú）瓢为量器，盛盐、稻与中上游的氏族群体交换麦黍山羊等物。中原人称他们为淮夷，属东方夷人的一支。“夷”即指其首先发明了弓矢。得到确认的还有井的发明权，其他几项虽系自创，但黄河、长江等流域的古人已着先鞭。后来“夷”字又有了“平”的引伸义，是因淮夷心地平和还是由他们居住在平原上而产生的联想呢？就不得而知了。

淮盐的需求量越来越大，有的氏族便继续向涟水一

带东徙。世世代代‘煮盐沧海曲，种稻长淮边’。(9)

【注释】(1)淮河下游古道，呈西狭东宽喇叭形 盱眙(xū yí)县马坝附近仅 3 公里，毛庄附近河口阔 25 公里；而涟水唐集附近河口则阔 30 公里详见《淮阴市志》。 (2)距今 8 至 6 亿年的震旦纪时期，这里出现了藻类生物，为江苏境内有生命之元始。约 2 亿年前，这一带曾生活着鸢雀、鹰隼、熊罴、古猪兽、乳齿象、犀牛、安琪马、猿猴及鱼类、两栖类、爬行类诸种生物。它们的化石，今在盱眙山区仍时有发现。详见《淮阴概览》。 (3)二十世纪七十年代末至八十年代初，中国科学院古脊椎动物和古人类研究所的科学家们在淮河下游，多次发现 1500～1200 万年前的古猿化石，分别定名为‘双沟醉猿’和‘江淮宽齿猿’。详见《淮阴市志》。 (4)考古发现表明 约四万年前，淮河下游出现了晚期智人(一说‘属新人类型’)，系江苏最早的氏族聚居群体。他们的体质形态已十分接近现代人。留下了削刮石器、尖状石器等文化遗存。详见上述两书。 (5)参见《礼记》、《周易》、《世本》、《抱朴子》、《弓铭》等书中的有关内容。 (6)后人在钵池山上发现了七口土井，还有一些土穴、土台等，便附会为东周王子乔曾在此炼丹，鸡犬服下后，化作凤凰麒麟，随之一起飞升，留下了丹井、丹灶、丹台。对此说，明末张致中(清江浦人，其子张弨，人称张博古)、山阳人吴璜在游钵池山诗中都已提出怀疑，认为是鸿蒙秘穴，太古遗迹。 (7)淮安人旧时除治病外，一般不食狗肉，也无屠狗这一职业。农家养鸡，多不忍自食，或卖或送人。耕牛不到万般无奈不送宰场，有些读音也和别处大不同，如牛读‘óu’等。 (8)全新世早期(距今 10000～7000 年)的大理冰后期，海水曾一度浸没盱眙维桥一泗洪—沭阳一线以东广大平原区；全新世中期 (距今 6900～6300 年前) 海水向东退

却,以断续‘堡岛’式海岸贝壳沙堤阻海水于灌南—涟水石湖一线,金湖、楚州东部为浅海漫滩。另据《重修山阳县志》:清代,当地人在青莲岗旁邵家岗上掘出盆盎等古陶器甚多。但不知所以然。1951年考古人员首次在原淮安县宋集乡青莲岗发现了六七千年前的文化遗址,因其早于‘大汶口文化”,后正式命名为‘青莲岗文化”。稍后,延至父系氏族公社的文化遗存,则在今淮安市境内有多处发现。出土的陶制炊具、餐具、酒具不仅种类繁多,且质地坚硬细密,器形规则。详见《淮阴市志》。(9)唐·高适《涟水题樊氏水亭》。

蠙　珠　暨　鱼

淮安濒湖带河，多水少山。既不生鱼翅海参瑶柱鲍鱼，也不出燕窝果狸驼峰鹿尾，更别说熊蹯猩唇象鼻豹胎。然总得有所贡献吧？《尚书·禹贡》曰“：淮夷蠙（bīn）珠暨鱼”。[1]于是，淮人世世代代进贡淮珠和淮鱼。久之，淮蠙之产几绝，于是，淮人又如鲛泣珠，积千年之功，夺山川造化，用血泪和汗水孕育了一颗硕大而璀璨的奇珠。从此，中华饮食文化宝鼎中有了“淮菜”这颗耀眼的异珍瑰宝。淮产之‘鱼虾蟹鳖’随之名扬天下，淮生之‘山药蒲菜”等亦因之身价百倍，以凡鱼野蔬与山珍海味分庭抗礼而无愧矣！

清淮大泽涌鱼虾

天地悠悠，淮水泱泱“：潮回暗浪雪山倾，远浦渔舟钓月明。”[2]听不尽那渔歌唱晚，夜半鸣榔。洪湖大泽，一碧万顷，吐虹霓，锁水怪，藏鱼鳖，起蛟龙。[3]凫雏鹤鹭，侣浴群栖，相戏在芦洲菱浦 鳞甲百族，种繁类殊，相忘于浩

渺烟波。“三秋水缩霫成市”,[4]“湖滨百里网悬鱼”。[5]看不尽这“鱼虾泼泼初出网”,[6]“大鱼惊窜如奔狐”。[7]淮水上,大湖中,不知有多少人,一代代,浮家泛宅,出没风波,才有了鱼鲜蟹美、千古吟唱不绝的一曲曲赞歌。让我们荡起双桨,飞一叶扁舟,去大湖深处,欣赏几支渔歌如何?

形象大使——白鱼。以其通体洁白如银,故名。古称淮夷“水多美鱼。白鱼尤为世所珍”。后世诗文中所谓“淮鱼”“淮白”“银刀”皆其专指。“鱼怕出名猪怕壮”。关山千里,木桶骡车,列代不绝于“长安”道上,不知虚耗了多少民力金钱。唯一例外的是,五代十国时周世宗,曾下令楚州免贡淮白鱼。莫非是有道明君?抑是早期绿色组织成员?错!原来他一见此鱼,血腥往事立涌心头,半点食欲全无。[8]事物往往欲抑偏扬,至宋代,淮白反而更名贵。人们一入淮境,食指即动,题咏连篇。苏轼十过淮上,啧啧称羡:“红稻白鱼饱儿女。”而“明日淮阴市,白鱼能许肥?”[9]则使坡翁性急率真、毫不矫情的意态跃然纸上。杨万里对淮白更有研究:“淮鱼须将淮水煮,江南水煮正相违。风吹柳叶都落尽,鱼吃雪花方解肥。醉卧糟丘名不恶,下来酒豉味全非。饔(yōng)人且莫供羊酪,更买银刀二尺围。”刚出水的白鱼就船而烹,其味最佳,携归清蒸亦好;冬日用盐淡码几日红烧,肉成蒜瓣状,刺自脱,儿童尤喜;腌腊糟藏还可久存致远。淮白不仅味美,且开胃助脾、补肝明目、调五脏、理经络。名下岂有虚士哉!

淮菜龙头——黄鳝。鱼如人,亦有遇与不遇。在他

乡，不过混迹杂鱼中，不容脱颖；个别地方甚而鄙若废物。人弃我取。淮安人以“国士”待之，视为席上珍，昵称“长鱼”。斯鱼固不负知己，临危授命，使出浑身解数，千变万化呈出上百道菜来，一跃成为淮菜的杰出代表，鱼之能事毕矣。《清稗类钞·饮食类》专门作了详细说明：“淮安庖人治馔，以燜（chǎo）炒著。其于鳝，普通之制法有三：一曰虎尾，专取尾之长及寸者，去其尖，加酱油调食之。二曰软兜，专用脊，俟油沸于锅，投入之，似煮似炒。三曰小鱼，则以其肠及血，煮之使熟，临食则调以酱油。（汆过的长鱼，将肠划开洗尽，切成二寸上下，与血凝条一起置碗盘内，加入佐料，放在饭锅头上蒸，食时浇麻油。）”这就是淮安家常菜中的“长鱼三吃”。长鱼补中益血祛风，添精髓，壮筋骨。喜提携大蒜作伴，不可与狗肉同食。

玉肉金膏——紫蟹。淮安游子梦绕故园，魂牵鱼蟹，每寄意于诗文。北宋张耒《寄蔡彦规兼谢惠酥梨二首》“西来新味饶乡思，淮蟹湖鱼几日回？”还曾作了一首《食蟹诗》。王资深在《思归赋》中亦念念不忘“清江之膏蟹，寒水之鲜鳞”。淮蟹之食法很多，冬笋炒蟹黄、茭白丝炒蟹腿、清蒸蟹肉圆、螃蟹白鱼羹等，蒸煮煎炒，总少不了生姜芫荽。或醉或糟，无不极美。欧阳修《归田录》介绍了淮人醉蟹的诀窍：“淮南人藏盐酒蟹，凡一器数十蟹，以皂荚半挺，置其中，可藏经岁不沙。”可作冷盘，也可烩炖。与他乡一样，淮蟹也“不重生男重生女”，但以雄蟹白脂、蹄膀烩鸡汤却称“代熊掌”。淮安文楼蟹黄汤包更是名扬

四海。

洪湖珍贡——银鱼。又称小白。二三寸长，通体洁白细腻，柔而无骨无刺，营养极丰，炒炸焖烩并妙，尤宜老人幼儿。芙蓉银鱼、燕菜炒银鱼、煎银鱼饼、冬笋银鱼汤等皆为美馔。清康熙时列为贡品，命淮安每年进献 200 担。人称“洪泽湖日出斗金”，银鱼、紫蟹实为出口大宗，功不可没。

头角峥嵘——青虾。曾在巴拿马国际博览会上展出。夏日宜醉活虾，剔透玲珑 盐水煮虾，赤甲炫目 寒时大虾宜加甜面酱炒青葱，丹翠相偎；个头小的留凤尾，红白相续，皆色香味形具足的隽品。除晒干虾米外，活虾洗出的虾籽烘干，一年中烧菜做汤，用来增鲜调味绝好。另有一种白米虾，才是淮虾真正的无名英雄：挤出的虾仁，白嫩鲜美。故“白炮虾仁”与“软兜长鱼”并称“淮炒两峰”。做虾球、虾饼、虾圆也全仰仗于它。虾能补五脏、温肾阳、益精血、通乳汁，乃养生佳物。若腰膝疼痛，可常食与猪腰合炒的“虾腰串”。淮安民谚：“要得伢子记性好，从小多吃鱼虾脑。”夏秋间，青虾之脑凝如玛瑙，自不待言，即白米虾头也可榨出脑汁滗(bì)入开水锅中，加蛋液与调料就成了虾脑蛋花汤。

贵有所值——鳜(guì)鱼。淮安人称鲚(jì)花鱼，也是盛产于洪泽湖的名贵鱼种。其肉细嫩鲜美，无毛刺，乃席中上品。刚捕获的最好清蒸，但不宜过大，一尺左右者佳。过大或起水超半日者，可制作糖醋鳜鱼、卤煮鳜鱼

等。传说隋炀帝途经楚州时，心血来潮要吃整烧鳜鱼渔子沟一位吴姓厨师应征，将调好的佐料用筷子填人鱼腹,外面包以荷叶、油泥,塞进灶膛,再焙以糠火。约莫过了一个时辰，只闻得鱼香扑鼻，连忙掏出，剥去泥土鳞片，果然肉嫩味美，这就是渔沟名菜“荷叶鳜鱼”。[10]这种烹法，后来扩大到子鸡嫩鸭，切块加香菇火腿笋丁，紧裹豆腐皮,再包荷叶泥,亦鲜美异常。

忝占鳌头——鳊鱼。即鲂(fáng)鱼。淮人提到鱼,开口总是‘鳊白鲤鲈”,那是为了尊重别人的口味,不肯再翻《诗经·横门》“岂其食鱼,必河之鲂?”及杜甫‘鲂鱼肥美知第一”的陈案，就让它高居榜首吧。其实，梅尧臣早作过比较：食鱼何必食河鲂？淮浦雪鳞更腴美。鳊鱼在淮并不金贵。有苏轼《鱼蛮子》为证:“擘(bó)手取鲂鱼,易如拾诸途。破釜不着盐,雪鳞芼(mào)青蔬。”

宠辱不惊——鲫鱼。淮安人称作朝鱼，其来有自：正德十四年，明武宗自封威武大将军，御驾亲征宸濠。十一月至清江浦，累日钓于常盈仓积水池（即户部分司南园，今楚秀园跃龙池）。上钩者几乎清一色鲫鱼，三四寸、七八寸不等，分赐给漕督以下一干文武官员。受者，必投瓜报玉，各献金帛为谢。有些豪绅巨贾也百计钻营，攀鳞邀宠,乞得一鳞半尾便招摇过市,夸耀乡里,谓朝廷所赐,奉为‘朝鱼”,张红燃爆,锣鼓笙箫,敬请回家,养以成窑缸,供于老爷柜，以示荣宠。后来皇帝大一天小一天不走，衮衮诸公家家盆满盎满,又不免分施‘浩荡皇恩”,沿街逐巷

硬摊派,闹得鸡飞狗跳墙。好不容易,总算‘腰缠十万贯,启驾下扬州”。谁知次年九月,旋跸回銮,依旧至浦上南园重操旧业。大太监江彬出了个馊主意:钓不如网。“生于深宫之内、长于妇人之手”的朱家小儿,何尝有这啸傲江湖的本事?身倾船翻,“龙”潜水底,待七手八脚救上来,已惊悸成疾,次日渡黄回京,遂一命呜乎。[11]一代顽主,以赤裸裸的荒淫贪婪为百官万民作则,岂止留下千古笑柄与一泓“跃龙池”而已?“朝鱼”因之得名。是宠是辱?泊如也。其实寻常百姓,一辈子也没吃过什么稀罕物,最好的下饭菜倒是小朝鱼。故有谚云:“山珍海味摆一桌,不抵小朝鱼嗍嗍(suō)。”朱坝小鱼锅贴即是用它做主料。

敬而远之——鲤鱼。又称红鱼。明代淮安人诗中还有‘满盘鲜鲙(kuài)鲤鱼香’之句,而到了近代,只是在婚庆喜筵或除夕宴上才用,多半是作样鱼,很少动筷。淮河北岸乡间,甚有办喜事时仅红烧一条大鲤鱼,放入木捧盘,由人手托着,口中吆喝‘过红鱼喽……’,在各酒桌间环绕一圈,就整个儿又端进去了。淮安风俗:“鱼到菜止”。最后还得另上别的鱼谢幕。考其因:一是淮安人嘴滋,嫌它‘大发味’,人多忌口。二是黄河北徙后,淮地鲤鱼蜕化变质,味道欠佳。

无缘入馔——河鳗。尽管其肉嫩脂多,营养丰富,但在淮安却大受几千年冷遇鄙其‘有才无德’,嗜血不洁,故不食。一直到二十世纪末叶才有所改变。