

且持卮酒食河豚

文<吕峰

河豚是鲜腴肥润之物，自古以来，被誉为“天下第一鲜”。暮春时节，春水泛滥，河豚最为肥美。此时，若不去品尝一番河豚的美味，当真是一种遗憾。长江下游的扬州、江阴、靖江等地盛产河豚，当地人把食河豚演绎到了极致，形成了让人惊叹的饮食文化。饕餮之徒也好，生活在世俗烟火中的凡夫俗子也罢，春天到这些地方吃河豚，遂成了让人欲罢不能的享受，成了一种时尚，亦成了绝妙的舌尖体验。

江阴，一座筑于长江边上的城，也是一座以吃河豚闻名的城。美食大家汪曾祺曾说：“江阴当长江汇入海处不

远，产河豚最多，也最好。”可是他在后面接着说：“我在江阴读书两年，竟未吃过河豚，至今引为憾事。”老先生因为河豚的毒而轻易不敢尝鲜，错过了一种美味，后来竟引为憾事，亦从另一个方面证明了河豚的美味。

一年春，我应朋友之邀来到江阴，没有步汪老先生的后尘，而是以绝大的勇气品尝了河豚。在朋友的带领下，我们来到一家以擅烹河豚而出名的老馆。菜馆中以河豚命名的菜肴有十余种，如凉拌河豚皮、红烧河豚、河豚烧竹笋、白煨河豚等，令人目不暇接。当时流行的吃法是“一豚三吃”，先红烧，后烧秧草，最后泡饭。

在急不可耐的等待中，朋友聊起了河豚的趣事。没过多久，红烧河豚上桌了，躺在盆里的河豚约有半尺来长，无比肥硕。因为红烧，鱼皮形成厚厚的胶状，酱红色，甚是诱人。紧随其后的是一锅河豚鱼汤，浓浓的淡白色鱼汤，一股鲜美味顿时在鼻端升腾。闻着鱼香，口水在嘴里打转，可是由于心理作用，大家迟迟不敢举箸。

为了打消我们的疑虑，朋友说起了烹食河豚的方法。河豚的毒素集中在卵巢、肝、血液、皮肤等处，烹制起来很有讲究，从清洗到烹饪，都需要经过专业培训的厨师完成。经过多年实践，人们在烹制河豚时，也有一套安全的手法。趁鱼鲜之时，剖腹去脏，然后加盐、矾搓去黏液，再反复冲洗，至鱼肉雪白无血丝时，即可安全食用。朋友边说边拿起勺子，先行试吃起来。

朋友此举，让我想起一种堪称奇特的吃河豚习俗。烹制好的河豚端上桌时，厨师要当着食客的面，先行试吃，半小时后没有中毒现象，食客们再举箸享用。当时我还因为这个习惯，对河豚充满了好奇，究竟是怎样的一种美味，竟有这么大的吸引力？看到朋友的示范，大家相视一笑，遂不再多想，拿起筷子，享用起来。夹一筷子河豚肉放进嘴里，只觉得舌尖全是鲜美，口感柔滑，胶质的皮口感独特，嚼起来糯糯的，又有点一粒粒的小刺感，是一种极妙的体验。

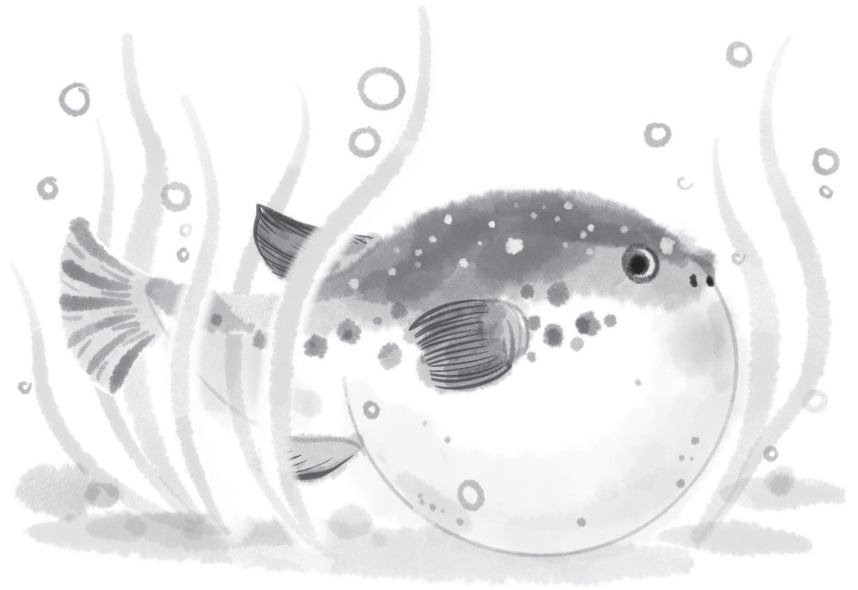
吃完红烧河豚，又喝起了浓白的鱼汤。雪白的鱼肉、鲜美的鱼白融合在浓稠的原汁里，香气四溢，鲜味十

足。那种柔嫩的美，是任何语言都不能表达的，也是一种食河鲜的新体验。大家被河豚彻底折服，将鱼汤瓜分得一滴不剩，喝完之后，哑巴哑巴嘴，都是一副意犹未尽的样子。

于我而言，吃河豚是一次难得的味觉享受，更是一种心理上的满足，毕竟没有“拼死吃河豚”的决心，是不敢举箸的，那需要极大的勇气，否则汪曾祺老先生也不会留下遗憾了。

河豚古名赤鲑，其体较短，呈纺槌状，头腹肥大，尾部较细，腹部为乳白色，内有气囊，遇敌害时，能吸气膨胀如球，全身上下棘刺怒张，敌不敢犯。所以，河豚又名吹肚鱼、气泡鱼、鸡泡鱼等。河豚胶质浓厚，食之粘口，古谚有云：“不食河豚，焉知鱼味。食了河豚，百鱼无味。”

河豚，一种带有神秘色彩的美味，一种让所有美食家都抵挡不住诱惑的美味。河豚也是一种有个性的美味，它的个性在于它的鲜美，在于它的剧毒。因为它的美味、它的剧毒，河豚成了“致命的诱惑”，引无数名人雅士竟折腰，好食者前仆后继。苏轼曾写道：“先生洗盏酌桂醑，冰盘荐此赭虬珠。似开江鲙斫玉柱，更洗河豚烹腹腴。”诗人吃荔枝时，仍念念不忘河豚滋味。梅尧臣曾专门作了《范饶州坐中客语食河豚鱼》诗：“春洲生荻芽，春岸飞杨花。河豚当时，贵不数鱼虾。”最有趣的是，清人秦荣光在诗中写道：“一部肥拼一裤新，河豚出水候初春。”说的是有人喜食河豚，竟不惜典当自己的新裤子，令人忍俊不禁。



春鲜塘醴鱼

文<宫风华

春日，油菜花燃亮长江两岸，此时的塘醴鱼最为肥美。塘醴鱼与螺肉、河虾、竹笋、春韭为江南五大春菜名鲜，是春日水乡人家餐桌上的佳饌。

塘醴鱼通体瓦灰色，头和鳃都大，嘴阔而广，上下唇有一排小钉似的细齿，鱼鳞极细，清蒸、红烧、炖汤、油炸皆可。塘醴鱼浑身粗糙，不甚光滑，性情温和，喜欢潜伏在水草中一动不动，极易抓握。

追忆儿时，春风骀荡，荷叶摇曳，远处圩堤上有水牛剪影，牧歌轻飏，一派古雅意蕴。我们来到清亮河边，把小瓦片插进蒲鞋里，再把蒲鞋沉到河里，用淤泥压紧鞋的四周，然后爬到岸边，过一段时间，来到沉鞋瓦的地方，慢慢提起引绳，鞋瓦上了岸，里面准有一条塘醴鱼趴伏着，摇着尾巴，很不情愿别人搅碎了它的清梦。

钓塘醴鱼时，在一截铝线中间系上插秧用的尼龙线，另一端系在一根削尖的小木棍上，就成了盛鱼的叫“串子”的工具。

所获塘醴鱼在木桶里养个三五天，不成问题。等木桶里的鱼够烧一盘时，母亲便从龙缸里拧出几把咸雪菜，烧个雪菜煮塘醴鱼，那绝对是清醇可口的乡间美味。

塘醴鱼一身都是蒜瓣肉，白嫩，丰腴，味道极鲜。取几条洗净入锅熬汤尤佳，再劈进几块豆腐，汤沸后，盛于青花海碗里，撒些青蒜花，汤汁雪白、黏稠，浓香直扑鼻翼，抿一口，啧啧，味蕾立即陷入鲜美的沼泽中。

最喜乡间美味红烧塘醴鱼。塘醴鱼啦啦入锅，佐以青葱、姜末、红椒，起锅盛入白瓷盘里，再丢一撮茼蒿，扑上胡椒粉，色泽明艳，浓香扑鼻，尝之，顿

觉肉质鲜嫩，味道鲜美。塘醴鱼清炒时可配上嫩笋和木耳，腮上的两块肉劲道细嫩，大家争相拈食，啧啧称赞。也可焖蛋，佐以葱段，蛋香肉嫩，舀上一勺，其味不逊于银鱼炖蛋。糖醋塘醴鱼，酥脆香甜，风味隽永，令人沉醉于鲜美的乡土菜肴中。

苏州有道名菜“咸菜豆瓣汤”，菜绿、豆白、汤鲜，其中“豆瓣”的原料就是塘醴鱼的两块腮帮肉，味道极其活泛鲜美，集鱼全身之精华。此菜荤素搭配、相得益彰，清淡的调味让鱼肉更鲜美，深得食客青睐。

生活在小城，春日时光，格外怀想故园水鲜。一有闲暇，我便来到水乡，伫立在河边菜花丛中，天地简静，菰蒲凝绿，乡愁空旷无边。远处河边有挽裤寻清明螺的村妇，人面桃花相映红。于是邀二三好友，老屋桑桌，鸡鸣



犬吠，乡音土韵，暮色清凉，品啜儿时水鲜塘醴鱼、昂嗤鱼、翘嘴儿，舌尖上的幸福与亲情洋溢的温馨，恍若隔世。每每桌上鱼刺堆积，清风飒至，月光清澄，蛙声盈耳，顿觉时光绵软，尘世的幸福抬手可握。

就是金山大名鼎鼎的响油鳝丝，色香味之外，还有声音加彩。

我说吃过鳝鱼面，朋友说：“金山这边叫响油鳝丝，没有鳝鱼面的说法，一般也不叫鳝鱼，称黄鳝。”

“小暑黄鳝赛人参”，这是当地人的说法。响油鳝丝所选鳝鱼大小适中，太大则老。六七月间，稻子将熟，捉来鳝鱼，可炒鳝糊，可红烧。最令人牵挂的当然是响油鳝丝，此佳肴，出了金山味道就变了。

按朋友的说法，响油鳝丝是金山的一大特色，我琢磨这与金山独特的地理位置有关。金山枫泾古镇有一条市河，是古时吴越的天然边界线，河北岸至今仍存两块界石，故枫泾古镇又有“吴根越角”之称。金山饮食兼有吴越之地的优势，而又自成一脉，鳝鱼在金山成为特色菜，想必不是偶然。我所记得的鳝鱼面，大概是其他地方的美食，被我混淆为金山的。北方人不识鳝鱼，以为水蛇，我甚至不曾有过吃鳝鱼的念头，可是在金山，我爱上了这道菜。

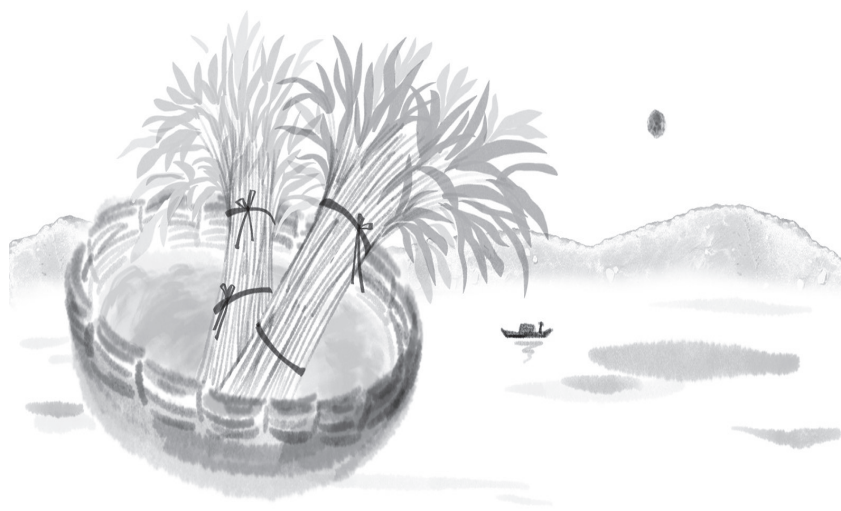
枫泾丁蹄

含笑花开的时候，在枫泾古镇吃到丁蹄。

枫泾丁蹄的原料，是金山本地黑猪——杜仲猪。第一次吃到的丁蹄呈深琥珀色，宽厚、拙朴，像蹄膀肉与酱铸成的砖，一盒10元，以砖墙形态与一堆豆腐干呈现在我眼前。盛到白米饭上，肉皮、肉丝、凝固的酱汁，边缘清晰又胶着在一起，自有一番诱人的滋味。

第二次品尝了水晶丁蹄，瘦肉粉红色，肉皮外黄内白，纹理清晰可见，似琥珀精品，汁胶着为晶莹的冻，水晶一样。真是人间好滋味。也是那次，我才知道，具有160余年历史的老字号“丁蹄”曾与茅台齐名，获得1915年巴拿马万国博览会金奖。

丁蹄的制作过程，以雕塑的姿态展示。数十只蹄膀在大锅里炖煮着，卤汁浓稠，蹄膀呈酱红色。肉酥软之际，捞出，放凉，将蹄膀里的骨头剔出，肉皮朝下，肉平摊，浇上卤汁，冷却。待蹄膀和卤汁结成冻，就成了。不同的是，一为琥珀样，一为水晶样。深褐色的红亮醇厚，有嚼劲，浅色的鲜美，入口即化，各有千秋。枫泾丁蹄是工夫活，烧桑树根，经三文三旺煮制，皮酥而不烂，肉瘦而不柴，脂肪肥而不腻。别小看这卤汁，凝聚成千上万蹄膀的精华，浓郁鲜美，滋味绵长。



洞庭藜蒿香

文<葛取兵

春，阳光正好，帅气，养眼。此时，长江中游的洞庭湖水绿如蓝，湖区老乡总是要吃藜蒿的。

去旧城，旧时光的街巷尚在，渔巷子、茶巷子、桃花井，随意找一条百年老街，陈旧的青石板，还保留了那么一点诗情画意。寻一家小酒馆，“吱呀”的木门，两三张乌黑的木桌子，古意十足，店子一侧的砖墙上，一定悬挂着一块招牌，上有用粉笔新写的几个字：清炒藜蒿。字不工整，歪歪唧唧的，如藜蒿的那种野气。藜蒿凌乱地摆在竹篮里，水气涸涸，鲜溜溜地泛着绿绿的波光，缕缕清香。临窗而坐，阳光铺洒，窗外是一湖春水，溶溶漾漾，大地一片温润。我感到一股春味与水气阵阵涌来。好久没尝到新鲜的藜蒿了。清鲜，脆嫩，素净，鲜香水腥扑鼻。和其他菜蔬不同，藜蒿生时和熟时的样子都很好看的。生时绿盈盈的满含着涸涸水气，做熟后不仅姿色依旧，还显得更加润泽透明了，这哪里是菜啊？简直是一碟碧玉簪。只有这时，才可体味文学大师汪曾祺笔下的藜蒿：“食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味。”

腊肉炒藜蒿是味道最为浓郁纯正的农家土菜，最能代表洞庭湖水乡的民俗民风。

湖区人做藜蒿是很讲究的。要做出上品乃至极品的藜蒿炒腊肉，对原料的要求很高，必须是采自湖洲的野生嫩茎，绿叶红蔓，气味芳香。要选毛衣针粗细的藜蒿，绝对不能用药刀切，怕粘上铁腥气，而是要用手折成寸许长的段。藜蒿的叶子是不用的，蒿茎最好也只剩秆尖部分，摘叶子要顺着捏住藜蒿上部，从嫩茎往根部倒着捋，小心翼翼地摘，别伤了嫩茎。腊肉必须是农家自己腌制的土猪腊肉。北风起，腊月至，农家杀猪过年。腌制腊肉，要将新鲜猪肉分割成巴掌宽的条，再把盐均匀地撒在肉条上，反复揉搓，然后肉皮向下，放在大缸里，腌上十天半月后，用青翠的棕叶把肉穿起来，选择有太阳的日子晒几个大日头，再一块块挂在火塘上方慢慢熏烤，熏得越久，腊肉越香。用作配料的红辣椒，也必须是农家自己晒的，这样炒出来的菜，方能香辣到位，让你酣畅淋漓。

原材料选好了，锅烧热，腊肉切成丝或片煎至金黄，再将藜蒿倒进

锅，加红辣椒，爆炒稍许。菜尚未起锅，满屋溢香，勾得人涎水直流。待得端上桌来，但见藜蒿清爽鲜嫩，腊肉醇美柔润，黄绿相映，于浓鲜中透出一抹清香，真是绝妙的搭配。其色夺目，其香盈鼻，其味爽口，实乃玉盘珍馐。

在洞庭湖水乡，藜蒿炒腊肉是美味佳肴中的极品，被人吃出了一种境界、一种情怀、一种文化、一种乡愁。可以毫不夸张地说，藜蒿炒腊肉作为打上了浓郁乡土印记的美食，已融入洞庭湖区人民的血脉。

除了炒腊肉，藜蒿的吃法还有不少。比如藜蒿与香干同炒，也是一道家常名菜，一个白如玉，一个翠似翡，珠联璧合；一个香得飘逸，一个香得醇厚，相得益彰；一个来自山野，一个出自坊间，门当户对。藜蒿浓厚的香味和香干浓郁的豆青味经牙齿撮合，还能混合出一种只可意会的清香。另如“藜蒿炒肉丝”，经过冬天的厚味滋补，更觉藜蒿清鲜不腻，脆嫩味美。还有“冷拌藜蒿”，将藜蒿放在沸水里烫上数分钟，捞起后用盐、味精、香油等拌之即可。也可用藜蒿烧汤，荤素皆宜，成汤后，飘起根根青绿的藜蒿，色香味俱佳。无论哪种做法，都是绝好的美味。

我最喜清炒藜蒿。旺火急就，除了少量油、盐外，不放任何佐料，翠色可掬，味虽寡，却是最本真的。一盘鲜绿油亮的藜蒿端上餐桌，我想整个江南的春色已经尽入我的胸膛。每次吃藜蒿时，都有把春天含在口中的感觉，仿佛那桃花春雨江南已永久地留在肚腹中，印在记忆里。

藜蒿仿佛是人间烟火的诗意图，不仅是乡下人犒劳自己的上好食材，也是他们招待客人、走亲访友的佳品。湖区人民出差会友，往往会捎上几把码扎得整整齐齐的鲜嫩藜蒿，让远方的朋友分享家乡风味。漂泊异乡的游子更是刻骨铭心地记着家乡的“神草”，逢年过节返乡时，总要带几把藜蒿回客居地，即使不能回家的，也要托人给自己捎回几把，聊解馋涎和思乡之情。

一盘碧绿的藜蒿，冒着热气，透着丝丝香味，江南的春天便永久地留在人生的记忆里了。

一盘清炒藜蒿吃完了。洞庭湖的春，正在藜蒿香里越来越深，越来越鲜明。

荆沙甲鱼

文<汪小科

湖北荆州地处长江中游，江汉平原腹地，鱼鳖水产丰富，美味云集。其中，荆沙甲鱼是一道颇为有名的地域美食，入选“湖北十大经典名菜”。

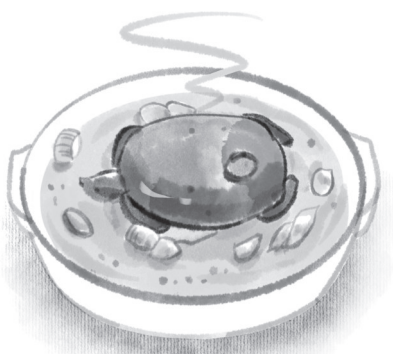
我国食甲鱼的历史悠久，《左传》中就记载了春秋时期人们食甲鱼的故事。宋代诗人陆游也曾诗中写道：“鼋鼍若为占食指，麋车未用堕馋涎。”

荆沙甲鱼以长江中的野生甲鱼为主料，兼具烧、焖、炖的做法精髓，味道和口感别具一格。

食不厌精。烹制荆沙甲鱼，每一道程序都马虎不得。先将甲鱼宰杀、洗净，剁成块状，千张切丝，入沸水中焯半分钟，放入火锅中打底。然后将甲鱼入沸水中焯1分钟，捞出，再倒入六成热油中滑2分钟——这样能最大限度地保留甲鱼的原始鲜美。炒锅上火，加入猪油，烧至六成热，下姜片、红油、豆瓣酱，大火炒香，再下甲鱼，煸透，入味。随后烹入料酒，加入汤汁和调料，大火烧开，再改文火煨制15分钟，至肉香味美，汤汁醇厚，加入些许味精、白糖提鲜，最后起锅盛入火锅，一道荆沙甲鱼便做好了。

荆沙甲鱼端上桌后，我迫不及待地尝了一口，只觉酱香浓郁，肉鲜美美，绵糯润口，汤醇味辣，果然是“食中至味”，名不虚传。

荆沙甲鱼不仅是传世佳肴，更是



滋补瑰宝。中医认为，甲鱼肉气味甘、平，能益气补阴虚、治久痢虚劳。甲壳气味咸、平，具有疗温症、除骨热、滋阴补气之功效。如今，荆沙甲鱼以其鲜、糯、醇、香的独特口味赢得广大食客的青睐，甚至被端上国宴，被视为四季滋补佳品。

本版插画<呱咕