



三江月 / 风物

责编徐杰 审读刘云祥
2025年7月11日 星期五 美编周斌

江南夏日

鲥鱼鲜

□朱峰

夏令时节,风和日丽,正是江南鲥鱼肥,纷纷欲上市之际。鲥鱼肉质细腻鲜嫩,其鳞片富含脂膏,味道鲜美,素有“长江第一鲜”之美誉。北宋东坡居士曾赞曰:芽姜紫醋炙鲥鱼,雪碗擎来二尺余。南有桃花春气在,此中风味胜莼鲈。

鲥鱼自古被视为“鱼中珍品”,宁波作为江南文化古城和东南沿海港城,历史上也曾是鲥鱼的重要产地和消费之地,尤其在明清时期,鲥鱼曾一度成为皇家贡品,宁海、象山一带的渔民会将其腌制之后用来进贡。老宁波人认为鲥鱼的精华在鳞,故一直有“鲥鱼吃鳞,甲鱼吃裙”的说法。

前几日,在本市一家知名酒肆与友人小聚,在海鲜池点菜时,见到了久违的鲥鱼,异常兴奋,立即叫养鱼工捞起一条,秤了下足有一斤重,请服务员拿去,加蚝油和少许姜葱等清蒸,用来佐酒。

待冷盘热菜几道过后,年轻的服务小姐素手端上一盆鱼,样子秀美之极,葱绿椒红之间,正是期待许久、闻名遐迩的鲥鱼。于是你请我请,怕冷了不好吃,便彼此不再客气,各自下箸。夹了一块白白的腹部鱼肉,那肉被鳞片覆盖,银光闪闪。放在嘴里,抿一口,那久违了的鲜美滋味顿时盈满齿颊。吐出片片半透明的鱼鳞,再吃鱼肉,肥嫩之中,有一种鲥鱼独有的鲜嫩韵味,使人不禁想起现代作家郁达夫在富春江上携美人品尝江中出水鲥鱼的风情,大约所谓“富春江上神仙侣”,也不过如此吧!

江南文人大多偏爱鲥鱼,曹雪芹的祖父曹寅也嗜食此物。曹寅特别好吃一味“樱花鲥鱼”,且吃法与常人不同。其《鲥鱼》诗云:“三月齏盐无次第,五湖虾菜例雷同,寻常家食随时节,多半含桃注颊红。”诗后有自注:“鲥鱼初至为头膘,次樱桃红。予向充贡使,今停署十年矣。”由此可见曹寅不仅性喜樱桃鲥鱼,而且是个知味者。二十世纪三十年代,有位作家叫吴秋山,他写过一本散文集《茶壑小品》,属于静雅平淡一派,书里有一篇《鲥鱼》,是极有情趣的知识小品,文中饶有兴致地介绍了李时珍、郑板桥、袁枚等有关鲥鱼的诗文,写得自然流畅、富于韵味。

鲥鱼是我国珠江、长江、钱塘江中下游的上品鱼类。长江出产鲥鱼,主要在小孤山以东一带,尤其以芜湖为多。据说,鲥鱼有多种品种,主要有胭脂鱼、樱桃鱼、大头鱼等。若非专家,简直没法搞清。芜湖之外,苏州、上海、杭州等地也出产鲥鱼。清朝乾隆年间《松江竹枝词》有云:鲥鱼颜色烂如银,海胃群推赛八珍。才得干钱易一味,满盘狼藉是何人?

每年农历六月,正逢长江水暖之时,鲥鱼沿海溯江而上,进行产卵。初入江时,由于鱼体里积累了较多的脂肪——高者可达17%,超过蛋白质16.9%的含量——所以味道特别鲜美。关于鲥鱼的一些情况,李时珍的《本草纲目》也曾有记载:“鲥鱼,形秀而扁,微似鲂而长,白色如银,肉中多细刺如毛,其子甚细腻。大者不过3尺,腹下有三角鳞片,其鲂亦在鳞中,自甚惜之。其性浮游,才出水即死,最易受败。”正是因为鲥鱼有着这一特点,所以最重要的是吃个新鲜,安放时间稍长,鱼味就会大打折扣。

关于鲥鱼的吃法,《日用本草》中所载最妙:“凡食,不可煎熬,宜以五味同竹笋,荻芽带鳞蒸食为佳。”

宁波菜素以“鲜、咸”著称,宁波大厨在烹饪鲥鱼之时,常以清蒸、酒糟或家烧的方式呈现,突出其原有的鲜度。“清蒸鲥鱼”“酒糟鲥鱼”“酒酿火腿蒸鲥鱼”都是宁波鲥鱼菜中的佳肴,尤其那道“咸齏烧鲥鱼”,用咸齏、笋丝提鲜,汤汁浓郁,充分体现出“咸鲜合一”的甬上风味。



资料图片

长安的淡菜

□方名列

淡菜,大名叫“贻贝”,壳呈楔形,前端尖细,后端宽广而圆。现在都是人工养殖的,每年夏季大量上市时,菜场的摊位上就会堆满新鲜淡菜,可见淡菜是我们宁波人饭桌上受欢迎的大众菜。

淡菜营养价值高,号称海中鸡蛋。其烧煮的方法也是非常简单,把新鲜淡菜洗净入锅,放少量水,加葱、姜、料酒,待水滚,淡菜壳开,就大功告成了。酱油蘸蘸,肉质饱满,鲜嫩无比。还有一种做法更为省力,干脆连水都不放,就干烧至壳开,保持原汁原味。淡菜要好吃,煮的时间是关键,长了会变老,短了还没有完全熟。这里有个要点,就是淡菜壳开熄火后,不要立刻起锅,用锅盖再焖上两三分钟,肉质更熟些,口感会更好。有人认为淡菜这样直接吃,太浪费这鲜味了,那就把淡菜肉挖出来,做成“淡菜炒茭白”“淡菜炒灯椒”等,只要你喜欢,尽可以与其他菜搭配着烧。因淡菜有天然的鲜味,故搭配着烧出来的菜,味道亦是鲜美可口。

过去,淡菜都是野生的。退潮后,在露出的岩礁石缝中,淡菜黑压压一片,挤挤挨挨,很是热闹。黑紫色的淡菜壳,在太阳的照耀下,会反射出许多美丽的光泽。另有一种大淡菜,像旧时女人的三寸金莲般大小,生活在海底,只有借助潜水设备,才能得到。撬开大淡菜,中间剖一刀,犹如展翅的蝴蝶,晒干后,被称为“蝴蝶干”,营养滋补,尤为珍贵。

我们宁波人喜欢吃“崆泗淡菜”,而崆泗淡菜中,要数枸杞岛出产的最为有名。枸杞岛周围海域水质肥沃,饵料丰富,是天然养殖淡菜的良好基地。一只只养殖浮标,鳞次栉比,整齐地排列在海面上,蔚为壮

观。淡菜丰收,架起大锅,把成千上万的淡菜煮熟,有专门来加工挣钱的渔家大婶大妈,挑灯夜战,挖出淡菜肉,晒成干。乌压压的淡菜壳仿佛小山般,堆在屋后路旁。俗话说,万事均有技巧。晒淡菜干也一样,在干湿相当的程度上,得把淡菜中的一撮毛拔去。太干了,会很难拔,太湿了,就会连肉一起,所以要掌握好时机。据传,崆泗淡菜干自唐朝起就作为进献朝廷的贡品,故又称为“贡干”。

淡菜干,肉色红润,个体饱满,久藏不腐。烧煮前须浸泡,可与五花肉一起,烧成“淡菜干烤肉”。这道菜,油而不腻,淡菜干鲜香有嚼头,味道自然是杠杠的。

淡菜也可以做成“腌淡菜”,把新鲜淡菜煮熟,挖出淡菜肉,撒上盐,放入瓶内,置于冰箱,是喝粥吃泡饭时爽口的佐菜。那年夏天,我登上枸杞岛,在渔家吃了一碗“冬瓜淡菜羹”,冬瓜切片,放三五只腌淡菜,勾芡,清淡鲜美,风味独特,是夏日的一道佳肴。

淡菜价廉物美,并不稀缺,那跟标题上的长安有什么关联呢?哎,还真有,而且跟我们宁波密不可分。据《资治通鉴》记载,唐宪宗元和十二年:“初,国子祭酒孔戣为华州刺史,明州岁贡蚶、蛤、淡菜,水陆递夫老费,戣奏疏罢之。”明州就是现在的宁波,当年为了从明州将淡菜等贡品运送到遥远的都城长安,耗费了大量的人力物力,百姓苦不堪言,经华州刺史孔戣上奏,才免除了这项进贡。崆泗曾属明州,那么如何把新鲜淡菜从明州运往千里之外的长安呢?其法谅是与岭南的荔枝运往长安的流程差不多吧!有兴趣的朋友可以研究一番,写出一部《长安的淡菜》来。



资料图片