

红人堂·朱峰

宋代明州的月湖船菜

南宋建都临安(即今杭州)后,改变了宋人的饮食结构,使得北饌与南食并为珍味。北饌多鸡豚,南食多海味。宋代的明州(宁波)城非常繁华,以河(湖)鲜菜为主打的月湖船菜,在当时也十分盛行。



可欣赏全文
扫描二维码

所谓船菜,即船家利用鲜活水产、时鲜,加之特殊烹饪技术制作而成,以活炆、清蒸、红烧、白煮为主。

叶圣陶对此有评说:“船家做的菜是菜馆比不上的,但拆穿了说,船菜之所以好,就在于只准备一席,小镬小锅,做一样是一样,汤水不混合,材料不马虎,自然,每样都有它的真味。”

月湖里的画舫之舟子善烹调,舫之后舱(即灶舱),容两三人踞蹲,可焙鸡、烧鱼、调羹、炊饭。中舱为餐厅,以蠹壳为窗寮,桌椅都雅,香鼎瓶花,位置务精。

船大一些的,可放两三桌宴席,小的可摆一两桌。月湖船菜宴的“正宴”常在傍晚举行,“入夜羊灯照春,兔壶欢客,行令猜枚,欢笑之声达于两岸”。

此番情景,从遗存的月湖诗词中似可觅得其踪影。如王安石《众乐亭》诗云:“春风满城金版舫,来看置酒新亭上。百女吹笙彩凤悲,一夫伐鼓灵鼉壮。”你看,笙歌悠扬,鼓声点点,置酒于众乐亭与画舫之中,何等自在。

又如,舒宣《点绛唇》词云:“水殿龙舟,忆侍瑶池宴。”写月湖龙舟的瑶池宴,不光有味的鲜美,且有美女做伴,笙歌行乐,给人以如入瑶池般的如梦如醉的体验。

月湖船菜宴通常是午休后登画舫鼓棹入湖起始,待宾主坐定,先热水巾温手,尔后香茗伺候,稍待片刻,便上点心。此时游湖之骚人墨客,或临风四顾,中流嬉水;或觥咏拍曲,赋诗会文,以此为乐事。

待得掌灯时分开宴,满席的肴饌,任客享用。“举杯酒露月同吸,仰面青天可问不?”端坐画舫,面对一道道珍馐,仰视明月,此番美景,人生快意何复求?

月湖船宴所用的酒是“双鱼”名酒,它是一种贡酒,酒务就在月湖菊花洲之北端。《湖语》云:“(月湖)北有酿泉,其甘如蜜,当时酒务于此焉,设醴沉沉,双鱼最冽,贡之天子,御尊列云。”另一种叫“十洲春”的亦是船宴常用的名酒。

月湖船菜宴鼎盛于宋代,此与北宋嘉祐年间月湖休闲文化的勃兴有关。当时郡守钱公辅对柳汀进行了大规模的营造,先后连接了柳汀与月湖东西两岸的两座撞撞桥,遂使柳汀成了“州人胜赏之地”。

此后,随着宋哲宗年间刘淑、刘理两郡守大修月湖,十洲毕出,于是月湖休闲胜地规模大了,休闲内容也扩充了,因而也促使船菜宴风行起来。陆石溪的《月湖行》正反映了这一景象:“湖前湖后何纷纷,桥上人看湖上人。行人组织湖船乐,游人更羨湖光新。”

宋代明州月湖船菜早已销声匿迹,但在挖掘宁波传统饮食文化时,那有着深厚江南水乡文化积淀的船菜船宴,似该记上一笔。当然,更企盼能重温“画舫船筵乐,看烹十里香”的旧梦,诸如月湖、三江口,乃至东钱湖都有船菜业的传承与开发。



仿宋菜:莲房鱼包



仿宋菜:南宋一品锅



仿宋菜:蟹酿橙



仿宋菜:蟹煮羊

红人堂·谢阿姨觅食记



鸦片鱼头



青鱼划水

头头尾尾,谁更稀罕?

最近,一条鸦片鱼在网上热闹开了,此货被鱼贩子分成三段分别“投喂”浙、苏、沪,“浙大富”只啃过鱼头,没见过鱼身;“苏大强”专吃肉肥刺少的鱼身;听说鱼尾划水去了魔都,经常出现在烧烤摊上。这条鱼也太有故事了吧!

鱼头、鱼尾贵重,这可能是宁波人的共识。比如作为淡水鱼翘楚的胖头鱼,鱼头的价格远高于鱼身,鱼头40元1斤,剩下半条的价格可能只有三折,也就10元出头。

红烧鱼头是宁波代表性美食,海曙区、奉化区都将其列入当地“十碗”,入选“诗画浙江百县千碗”特色菜名录。宁波皎口、亭下湖等水库出品的胖头鱼以肉质鲜美、无泥腥气而被列为上品。

胖头鱼要吃鱼头,青鱼偏偏吃鱼尾——“划水”。一条10多斤重的大青鱼,鱼尾最值钱,遵循宁波传统浓油赤酱的烹饪方法,肉质肥糯细嫩,尤为美味。

青鱼划水是东钱湖“钱湖四宝”(青鱼、朋鱼、河虾、蛳螺)之首,很多游客特意到东钱湖品尝这口湖鲜,还入选宁波首批非遗美食,也是鄞州民间十大名菜之一。

鱼头、鱼尾金贵,以此类

推,鸦片鱼也是鱼头贵吧?事实刚好相反,鸦片鱼的鱼身偏偏贵过鱼头。

最近刷视频,看到有人说鱼身最贵,留给了有钱的“苏大强”,我还将信将疑,难道“浙大富”捡点人家吃剩的边角料?我特意跑到菜场去求证,原来这竟然是真的!同一个摊位上,鸦片鱼有鱼头也有鱼身,鱼头30元1斤,鱼肉50元1斤!

认真回忆,2000年前后,宁波就出现了鸦片鱼头,烹饪方法基本采用葱油。鸦片鱼初到宁波时,属于小众食材,部分餐饮店里才会备货,而菜市场里并不多见。

这一非主流海鲜,不知从哪年开始,成功占领宁波人的饭桌,尤其在夜宵市场,酥香鲜嫩的椒盐鸦片鱼头属于网红级别的存在。

到了休渔期,鸦片鱼头更受欢迎。别看鸦片鱼头的皮肤黑黝黝的,拿筷子轻轻一拨,鱼皮、鱼唇胶质丰富,鱼骨柔软,肉质如雪,鲜嫩可口,蒜瓣肉不带小刺,尽可放心入口,属于优秀海鲜。

●为啥叫“鸦片鱼”?

市面上主流的鸦片鱼头原料,学名是牙鲆(褐牙鲆),属于比目鱼的一种。“牙鲆”和“鸦片”读音高度相近,传播中逐渐被误读为“鸦片鱼”。而进口冻品鲈鱼进入市场后,因外形和烹饪方式相似,也被统称为鸦片鱼。



扫描二维码
可欣赏全文



红烧鱼头