

秋风鲈鱼

| 吴歌文 |

01 莼鲈之思

秋风徐徐地吹起来时,就到了吃鲈鱼的季节。无锡菜场里的鲈鱼身价悄悄地提高了,夏天的鲈鱼大约卖16元至18元一斤,秋天则会卖到20多元一斤。对于无锡人,鲈鱼属于比较高档的鱼类,价格始终高于鲫鱼、鲢鱼、鳊鱼、草鱼和青鱼,我常去的一个鱼档,每天可以卖掉近百条鲫鱼,鲈鱼却只卖十几二十条。

鲈鱼是中国人餐桌上的美味,并是最有文化的鱼之一。中国最有文化的鱼,首推鲤鱼。鲤鱼跳龙门,不仅是中国人的人生理想,而且蕴含了中华文明的一大源头:以黄河为母亲河的中原文化。中国人辞旧迎新用的年画上,胖娃娃抱着一条大鲤鱼是经典的原型。其次就是鲈鱼,莼鲈之思,说的是中国人的思乡之情,蕴含了这个农耕民族深刻的故土情结。如果说第三条有文化的鱼,应该就是白鱼了,庄子和惠子在濠梁观鱼,激烈争辩“鱼之乐”和“子非鱼”的哲学问题,他们所观之鱼就是白鱼,古人称之为“鲈鱼”。白鱼是著名的“太湖三白”之一。

最有名的鲈鱼,出在太湖流域的三江之一:吴江。最有名的吃鲈鱼的故事出在晋朝,距今至少1700年以上了。西晋司马罔专权时,吴郡人张翰在他手下当大司马东曹掾。在一个秋风骤起的日子,张翰非常思念家乡的莼菜和鲈鱼,竟然直接弃官南归。据《晋书·文苑列传·张翰》记载:“翰因见秋风起,乃思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍,曰:人生贵得适志,何能羁宦数千里以要名爵乎!遂命驾而归。”他写下了著名的《思吴江歌》:“秋风起兮木叶飞,吴江水兮鲈正肥。三千里兮家未归,恨难禁兮仰天悲。”西晋亡于八王争权,张翰可能从司马罔的所作所为看到了未来的危险,便更加执着于坚守自由的心。有人问他:“卿乃可纵适一时,独不为身后名邪?”张翰答:“使我有身后名,不如即时一杯酒。”张翰南归不久,司马罔就死于八王之乱,这是在公元302年。

这个故事,使中国文化多了一个“莼鲈之思”的典故。李白《金陵送张十一再游东吴》赞道:“张翰黄华句,风流五百年。”欧阳修为张翰写过一首很有感情的诗:“清词不逊江东名,惆怅归隐言难明。思乡忽从秋风起,白茀莼菜脍鲈羹。”不仅表达了对张翰归隐行为的理解和赞赏,也借用了“莼鲈之思”的典故来抒发自己的思乡之情。苏轼曾为吴中三贤(范蠡、张翰、陆龟蒙)的画像各题一诗,题给张翰的诗谓:“浮世功名食与眠,季鹰真得水中仙。不须更说知机早,直为鲈鱼也自贤。”很明确地说,不必去研究张翰是否看穿命运机缘,只是为了那条鲈鱼,看破浮世功名,追求美味和睡得安心,也称得上贤者。

南宋名相李纲罢相之后,下半辈子在南方一带宦游,再无回过无锡,但多次在诗中提及鲈鱼的美味和对家乡思念,如《莼菜》诗中写道:“盐豉欲调难并美,鲈鱼兼忆忆非贤。”他在登岳阳楼诵孟浩然诗时,忽然想到太湖之滨的家乡:“鲈鱼正堪脍,蟹螯亦可擘。”美味与乡愁融汇一体。无锡文化名人邵宝晚年得罪权贵,告病回



乡之后,整理地方史料,兴办书院讲学,有一位朋友送他一条鲈鱼,邵宝口占一诗答谢:“溪边鱼艇日相寻,谁遣鲈鱼动我吟。我脍我羹人莫易,当年张翰亦劳心。”表达了自己对朋友所赠鲈鱼的喜爱以及隐逸生活志向的坚守。

“莼鲈之思”的文化内涵非常丰富,传承至今已经成为中国人对家乡和亲人深切思念的代名词,而在古代文化背景中,它还表达了一种厌弃仕途、归隐山林、维护个人人格独立以及向往自由生活的愿望,张翰对家乡莼菜鲈鱼的思念,实际上是对当时政治环境的逃避,他希望通过归隐来摆脱政治危机,追求内心的自由和平静。所以,辛弃疾在《水龙吟》中写道:“休说鲈鱼堪脍,尽西风。季鹰归未?”张翰字季鹰,词句表达了对归隐生活的向往和难以实现。

在“莼鲈之思”的丰富内涵中,莼菜和鲈鱼的美味是不可忽略的,美味是“莼鲈之思”中重要的元素,与思乡之情、归隐之愿相互交织,构成了“莼鲈之思”的文化美学内涵。白居易的《偶吟》诗曰:“犹有鲈鱼莼菜兴,来春或拟往江东。”就表达了他对曾经工作过的江南的那些美味的心心向往。

02 鲈鱼秋季美

白居易向往春天的江南鲈鱼,张翰思念秋季的江南鲈鱼,那么,春秋两季的鲈鱼究竟是哪一季更胜一筹?

唐人张志和在吴兴(今湖州)的西塞山下隐居,写了五首《渔歌子》,表现渔翁休闲自得的生活情趣,也反映了江南水乡春汛时段捕鱼的场景。其中第一首最为著名,开篇就是:“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥。青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归。”读着如此优美的诗句,怎能不对鳜鱼的美味生出无限渴望。其实,春秋两季都是吃鳜鱼的时节,鳜鱼在春天的美味期主要集中在桃花盛开的时段,经过了一冬的潜藏,开春后大量进食,因而最为肥美。秋季天气开始变凉,经过了夏季的活跃,此时鳜鱼的肉质最为细嫩,味道也更为鲜美。

鲈鱼以“吴江鲈”最为著名,据说以前吴江出一种四腮鲈鱼,就是张翰思念的那种。鲈鱼的身材比鳜鱼修长,虽然也带有黑色斑点,但比鳜鱼少得多。鲈鱼牙齿尖利,这表明它是一种肉食性鱼类,但却细密,不如鳜

鱼牙齿那般强大,这又表明鲈鱼的肉食性不如鳜鱼那么专一,鳜鱼可以吞吃其他草食性鱼类的幼苗,鲈鱼只会吃点虾米等细小的水生动物。肉食性是鱼类肉质鲜美的重要条件之一,鲈鱼、鳜鱼、白鱼肉质的鲜美都明显超过草鱼、鲢鱼、鳊鱼和鲤鱼。

鲈鱼与鳜鱼还有一个差别,鳜鱼是淡水鱼,鲈鱼却有河鲈与海鲈鱼两类,海鲈鱼生活在近海区域。由于古代吴江是太湖向海洋排水的通道,这让我猜想,从前的某个时间段,鲈鱼是一种洄游鱼类,后来因为自然生态发生了某种变化,中断了从江湖到大海的季节性洄游。正是鲈鱼的洄游习性,使宦游在北地洛阳的张翰被秋风引发了思乡之情。

作为江南人的张翰,必然深知鲈鱼的最佳美味是在秋季,白居易虽然宦游江南,出任过杭州刺史和苏州刺史,但他更多的是惦记着江南的春天景色,他曾以江南好为主题,写过三首《忆江南》,表达了对江南春天的美好记忆和深厚情感,所以他以莼菜鲈鱼起兴,想作江南春季游。

我曾请教无锡的淡水渔业专家,他们证实了我的想法,说春天鲈鱼虽然也很美味,但它们忙于繁殖的辛苦,这对于肉质口感是有所损失的,经过了食料丰沛的夏季的饱腹终日,到了秋季,才是鲈鱼最为肥美的时段。

03 无锡人鲈鱼食法

无锡人吃鲈鱼的烧法很多,与别的鱼类大同小异。常见的鲈鱼烧法有:红烧鲈鱼,这是一种江南人家常烧法之一,将鲈鱼煎至两面金黄后,加入葱、姜、蒜等去腥料和酱油、糖等调味料,烧至入味,最后撒上葱花和辣椒粒增加美观和风味。干烧鲈鱼,将鱼煎至外皮酥脆,再与调料一起烧制,使鱼肉吸收调料的味,与红烧不同的是,最后要收汁至干,味道自然亦是追求甜鲜的。柠檬烤鱼这是一种适合年轻人口味的烧法,将鲈鱼腌制后,放入烤箱烤制,烤制过程中可以刷上柠檬汁增加清新的风味。豆豉香辣烤鱼,将鲈鱼腌制后,撒上香辣豆豉,烤至外皮酥脆,香辣可口,川渝口味,也挺适合当代中青年口味。近年有一种粤菜做法的“焗鲈鱼”也传来江南,别具风味,可惜寻常江南人家不太善用“焗”这一料理之法。

鲈鱼还有一种比较讲究烹饪技

艺的烧法:松鼠鲈鱼。这是经典的苏锡菜,无锡几家老字号如迎宾楼、聚丰园、无锡大饭店、矮脚楼等都有这道菜。做松鼠鲈鱼,先将鲈鱼改刀切十字花,拍上面粉油炸,摆盘呈现松鼠模样,再浇上糖醋汁,口感外酥里嫩,酸甜可口。这样烧的鲈鱼,类似江南菜肴中的松鼠鳜鱼,而且因为鲈鱼的体型特点,其造型更像松鼠。但松鼠鲈鱼的价格远远低于松鼠鳜鱼,所以不少无锡家常菜馆都做,以满足一般大众消费的需求。现在无锡迎宾楼的松鼠鳜鱼卖258元一份,松鼠鲈鱼才卖108元。

无锡人吃鲈鱼多喜清蒸。清蒸是保留鲈鱼原汁原味的最好方式。先将鲈鱼洗净后切花刀,用黄酒、葱姜水、胡椒粉和食盐等腌制15至30分钟,然后将蒸锅烧开,放入鲈鱼蒸大约8分钟左右,熄火焖一二分钟,开锅,在鲈鱼上撒上葱花,浇上热油,若欲增加香味和风味,可以在蒸鱼时铺上一些切得薄薄的火腿片。清蒸鲈鱼体现了江南菜本色本味的特点,据说,清蒸鲈鱼在无锡人的鲈鱼吃法中占到80%以上概率。近年无锡不少饭店清蒸鲈鱼时会加蒸鱼豉油,这就是粤菜做法了。比较本色的烧法还有鲈鱼蘑菇豆腐汤,先将鲈鱼用猪油煎过,加入葱姜、蘑菇、开洋、嫩豆腐,大火煮开,中小火慢炖,炖至汤色乳白,加入胡椒粉,撒点葱花,汤味鲜美,鱼肉鲜嫩,极易让人上瘾而放弃红烧、干烧等法于不顾。

2012年秋天,文学大师余光中先生从北京大学过来,在无锡小住将近一个月,在江南大学至善楼招待所的餐厅,我至少为他点过三次鲈鱼,一次清蒸,一次松鼠鲈鱼,一次是黄焖带点汤汁那种。余先生很高兴,他说秋天到了太湖边是必须尝尝莼鲈之味的。他喜欢清蒸鲈鱼的味道,说这才是真正的鱼鲜。吃松鼠鲈鱼的那次,他仔细端详了一会,笑道:还有点像啊。随后他与我聊起艺术,说:艺术不就要讲究一点似是而非吗?含蓄比直白更有魅力。

中国古代有食鱼生的习惯,从史籍记载看,周朝人就吃鱼生了,他们把活鱼切得薄得透明,沾了酱吃。魏晋人也爱吃鱼生,曹植在《名都篇》里写道:“脍鲤膾蛤蚌,炮鳖炙熊蹯”,前一句是说将鱼生蘸着小虾蟹吃,后一句是说用老鳖炖了熊掌吃。可见曹植是个吃货,也喜欢吃生鱼片。张翰在洛阳思念的就是江南这道鱼生“鲈鱼脍”。北宋仁宗喜欢钓鱼,钓到了鱼,就切成鱼生赏赐给身边的大臣吃,美其名曰“水晶脍”。但在明清时期的文本中已经找不到江南人吃鱼生的记载了,这大约是生态环境的变化有关。吴江“四腮鲈”也不知何时消失于太湖的流水之间。所幸,这几年看见报道,浙江人每年往钱塘江放养1万多条“四腮鲈”鱼苗。

如果还想体验一下张翰魂梦萦的“鲈鱼脍”,建议做水煮鱼片,将鲈鱼片成薄片,用小锅沸水,略加焯烫,沾着自制的调味酱吃,味鲜美或麻辣鲜香,均可自选。烫过鱼片的锅内,可以下点莼菜、开洋和嫩豆腐,勾一点芡,滴几滴香油。然后,对着窗外的秋高气爽,静静地啜一点小酒,细细地品味秋风莼鲈的滋味,理一理心头的各种萦绕。此情此景,独自一人最佳。