

吴风越雨

难忘“长江第一鲜”

| 吴歌 文 |

从前到了阳春三月,就不再稀罕那些春节时留下来的“年货”,而要“尝鲜”了,江南人向来如此。

品尝着新剪的春韭、鲜嫩的春笋和蚕豆、清香的芦蒿和草头,以及金贵的雨前绿茶时,让江南人最惦记的当是被誉为“长江第一鲜”的刀鱼了——这是生活在“江尾海头”之地百姓最爱的美味,也是一年中仅有二三十天短暂相遇的缘分,越短就越珍稀珍贵。

长江下游地区临海濒江、水网密布,拥有太湖等多个湖泊,海里、江里、湖里都有丰富的鱼虾贝类产出,江南人把它们分为三类:海鲜、湖鲜与江鲜。湖鲜以“太湖三白”——白鱼、白虾和银鱼最著名,可与之媲美的江鲜则是“长江三鲜”——刀鱼、河豚和鲥鱼。这两组淡水美味,是江南一带“湖鲜”“江鲜”标志性的美食招牌。

从前,“太湖三白”与“长江三鲜”从口感、价格上都是差异无几的美食,不过,现在却不可同日而语,“江鲜”早已大大超出“湖鲜”而令人望洋兴叹了。“太湖三白”现多为人工塘养或放养,价格虽涨但还不至于吃不起,但“长江三鲜”却多濒临灭绝,真正的“长江三鲜”很难吃得齐全。野生长江鲥鱼十几年前已捕捞不到,能上餐桌的河豚也都是人工养殖,而天价的长江刀鱼每年只能捕捞一两千斤,在饭店里吃到的大都是鱼目混珠的“海刀”“湖刀”,而非正宗长江刀鱼。

上世纪80年代,我作为青年教师曾被学院派去宜兴、江阴为中学教师学历班教授授课。秋冬学期在宜兴,春夏学期则在江阴。宜兴的白水羊肉很出名,而江阴的“长江三鲜”更声名远播,这让我特别高兴。函授课一般2—3天周期,上完课,就被当地朋友邀去品尝地方美味。先吃了宜兴的羊肉,虽是一家乡村小馆,却觉得比后来吃过的所有藏书羊肉店味道更好,白煮的羊肉、配料的辣酱和羊杂汤每样都让人一餐难忘。第二学期就有幸品尝了江阴刀鱼,当地一位前辈老师请客,也是一家不大的饭馆,乡土气息浓郁,是文化人喜欢的小聚处所,汪曾祺、陆文夫、郁达夫等作家笔下,都写过这类文人小聚场景。记得五人围坐,点了八九道菜,其中就有一盘刀鱼,三条,每条3两多(那时刀鱼不像现在那么细小),一盘刀鱼一斤多,价格不到十元。席间还吃了刀鱼馄饨,一种干蒸,一种油煎,皆美味。听说菜场刀鱼不贵,返程那天便先找了家菜场,挤在闹哄哄的人群里买了五六条刀鱼,记得花了十多元钱,也是蛮贵了。那时鲢鱼、鲫鱼的价格一斤都不到4角钱,大学助教的工资每月也只有八九十元。

刀鱼的吃法主要是清蒸,把刀鱼去膛洗净后,二三条并排放入盘中,只需加入料酒、姜片、香葱,撒点细盐,最好再加一点猪油,大火蒸上七八分钟就可以了。清蒸刀鱼的关键就在猪油,会大大增加肥美的滋味。时间的把握也很重要,蒸得太久鱼肉会变得干瘪散烂。考究一点,出锅时拣去葱片姜段,撒上一些葱花,再淋上几滴明油,那卖相就更加诱人了。刀鱼价格不菲,鱼骨也不舍丢弃,饭店里流行所谓“刀鱼二吃”:清蒸刀鱼端上来,服务员用筷子轻拨鱼身,再夹住鱼尾一抽一抖,就把鱼骨鱼头与鱼肉分离了。鱼骨头端下去,过一会儿一盘椒盐鱼骨鱼头又上桌了,椒香酥脆,总是一扫而空,寸骨不留。后来在其他地方吃过红烧刀鱼,要么是不太新鲜了,要么就是“海刀”冒充,因为真正新鲜的“江刀”是舍不得红烧的。如果店家推荐油煎刀鱼给你,那绝对不会是地道的鲜货好鱼。

我家婶婶是江阴人,每逢刀鱼季节,都会带回很多刀鱼。祖母总是为此忙得不亦乐乎,趁着新鲜先清蒸吃一顿,剩下的就只能红烧,这样就可以吃上几天。那时没有冰箱,刀鱼买得多了,就拆下鱼肉,做成刀鱼馄饨或鱼丸,不过,我从未觉得刀鱼馄饨和鱼丸好吃,基本没有刀鱼味道了。你想,鲢鱼和白鱼剁成鱼糜做了鱼丸,又加了佐料,味道会有多大差别吗?江阴人爱吃刀鱼馄饨,每每拿来待客,但我对刀鱼馄饨的兴趣始终一般。

从长江口进来,一路向西,南通、太仓、常熟、江阴、靖江、扬中,都是“长江三鲜”的标识之地,河豚以扬中为最,刀鱼以江阴和靖江为最,南通常熟太仓次之,原因与刀鱼的回游路线和时间有关。作为一种海洋回游鱼类,刀鱼在海洋中生长成熟,然后回游至长江中下游产卵,逆流而上数百公里,从海水至淡水,一路将体内盐分排空,也消耗了积攒的脂肪,令肉质变得更加细腻丰美,游至江阴靖江一带时,是刀鱼口感最美好的时期,所以这一带捕捞的刀鱼品质最佳。

2007年前后,我曾在太仓待了一段时间。那段日子,常和朋友去吃刀鱼河豚。那是江边的一个小镇,有家饭店承包了镇里的食堂,二三百元就可以吃一盘刀鱼。老板娘说,这是长江口的刀鱼,品质比江阴的要差一点。其时,江阴饭馆里3两多的正宗江刀,一条就卖1600元,最贵时卖到8000元一斤。现在无论江阴,还是其他地方,都很难捕到刀鱼了,一条渔船忙乎一天只能收获几条鱼。但买家坐等,渔民待价而沽,不怕卖不出好价钱,天价刀鱼也由此而来。

长江生态恶化和入海口对刀鱼的细网密捕,使正宗长江刀鱼已濒临灭绝。现在,一般饭店里的刀鱼,大都是“湖刀”“海刀”,肉质细腻和鲜美程度与长江刀鱼不可同日而语。即便如此,“湖刀”价格也在每斤300—500元之间。“湖刀”其实是流落在湖泊中的刀鱼,游错了方向而误入湖河,生长环境的变异使其渐渐演化为另外的分支,少了长途跋涉的回游历练,也就失却了长江刀鱼的美味。“湖刀”的演化昭示人们,即使解决了刀鱼的人工养殖,恐怕也不复原先的品质和滋味。

刀鱼被称为“长江三鲜”之首,可谓名副其实。河豚虽然肥美,但“拼死吃河豚”之说,令其毒名昭著。鲥鱼并非长江特产,明代被列为贡品,但在长江和富春江中都绝了踪影。就肉质而论,刀鱼比河豚和鲥鱼更为细腻鲜美。清明将至,不由人不惦记起这长江第一鲜。想象一下,如果在这春风微醺的黄昏,斟上一杯惠泉黄酒或江阴黑酒,细细抿嚼着刀鱼的鱼肉,剔出一根又一根如丝鱼刺,不很像细心研读一首古诗,或者一段古史吗?渐行渐远,余香犹袅,依恋细嗅,味在心间。



春日

摄影 一千度

片羽

好一口春味 叫“青团”

| 王洁平 文 |

“沾衣欲湿杏花雨,吹面不寒杨柳风”。江南的春天除了枝头繁花,还有一个特别的符号——淅淅沥沥的细雨。春季恰是艾草生长的好时节。在这氤氲芬芳的春日里,用艾草和糯米粉和作的青团子,俨然是江南一带“网红”的时令美味。

艾草,大概就是因爱春而生的吧。墨绿色的叶片,背部密生灰白色的绒毛,茎叶散发着淡淡香气,直沁人们的肺腑。《本草纲目》记载:“艾以叶入药,性温,味苦,无毒,通十二经。”用艾草制做青团,最早可以追溯到寒食节。过节期间,人们不生火,只以冷食充饥。在早年的寒食节时,就已经有了墨绿色的糯米团子相伴的记载。后来,青团被用来祭祀祖先,并渐渐地化身为春天的使者,成为人们这期间不可或缺的一道美食。每年一到清明前后,人们都会念念不忘用新鲜艾草做成的青团,似乎欲把对于春天的喜爱和憧憬都“馅”入、寄寓到这可口的青团里了。另外,有趣的是,由于“清明”和“聪明”谐音,在明清时,抱着幼儿向邻里乞讨“清明团子”,还成了一道流行的民间习俗呢。

这碧绿如玉的青团,分明是春日味道、家乡的味道。采摘新鲜的艾草,碾压成汁,放入石臼和糯米一起捣,米粉和汁液在上百次的捶打下慢慢融合,然后化作青青的色泽,给青团上色,再垫上芦叶,放在锅里蒸,艾叶的清香就一点点地飘出来了。出锅前,还有一道特别的工序:在青团的表面轻轻地刷上一层熟油,如春风轻轻地拂过一般,让那青团愈加显得碧绿生青,富有不一样的光泽。江南人家大都喜欢豆沙馅的。蒸熟的青团油绿如玉,糯韧绵软,豆沙馅心甜而不腻,那一口味道啊,齿颊留香,甜到心里。

好一口青团的江南人们着实聪明,艾草难找,就采用浆麦草、绿叶蔬菜汁和糯米粉和作青团,反正都有一份时令的青色和清香。而馅心的“内涵”么,现在也是五花八门起来。有芝麻、花生、香芋,有荠菜肉、春笋肉馅的,还有蛋黄肉松等等,就看各人的想像空间和“聪明才趣”啦!是么,青团里包的就是整个春天,“馅”的就是自己的一份心情吧。

不时不食啊。吃了青团,还不过瘾,于是,田野里多了挑野菜的人,没有这个闲暇的则上菜市场超市选购:金黄翠绿相间的香椿,带着泥土芬芳的荠菜,暗香沁人心脾的马兰,鲜嫩清脆的蕨菜……江南人家是会吃的,春天的餐桌上总是少不了一两碟绿意盎然的春菜。青团,春菜,吃得不亦乐乎;似乎只有把这份绿色、这份春味,全部吃到肚里,这个春天才算完整,这也许就是江南百姓特有的春天情结吧。

唯春色和美食不可辜负也。惦念青团了,立马去附近的老字号穆桂英糕团店买了几个豆沙馅的青团,那真是色如碧玉,亮如翡翠,糯韧绵软,清香扑鼻,直让人大快朵颐。那天去桃花源里阳山村,乡里朋友又送我一份自家做的青团,甚喜;那碧绿的青团映衬着粉色的桃花,恰是春色满怀。想去马山老乡那里呢,那里的民宿开了吗,马山人用一种叫作“棉苕头”的春草做的青团,可一定要给我留一点哦。还想再去品尝梅村、鸿山一带的青团呢,那里的百姓在清明前后,会做青白两色团子,且用鲜肉、豆沙、芝麻三种原料制作成三种不同口味的馅心,“三馅”,吴语,“三让”也。后来了解到,原来是为了纪念吴文化的始祖泰伯,3000多年前三让王位,南奔荆蛮,在这里兴盛农耕文化,开启江南文明。我想,江南的青团一定都是有故事的、有灵魂的。

当然,当下的我更喜好一口青团里春天的味道。别说,今年吃青团,还悟出了不一样的味道呢。