

## 不吃臭鳊鱼 枉来徽州游

杨亚爽

闻起来奇臭,吃起来却满嘴异香。用筷子拨开鱼肉,经过发酵的鱼肉如同蒜瓣,颜色温润如玉,肉质紧密,非常入味,稍稍咸,放到嘴里轻轻咀嚼,那种芳香顿时充盈口腔。同时骨刺与鱼肉分离,肉成块状,比鳊鱼的其他做法更有回味。

据说当年太平军到皖南开战,山区交通受阻,乡民原先挑木桶运送的当地特产桃花鳊鱼运送不出,天气还有点热,怕其发臭变质,就放些盐腌一下。几天后,发现还是臭了,胆小的不敢吃,胆大的拿来烧吃,谁知加上作料烹调以后,臭鳊鱼奇香扑鼻!真所谓弄拙成巧,从此徽

州又多了一道传统名菜。

徽菜行家解密说,腌制臭鳊鱼不能太大也不能太小,一般选用一斤二两的鳊鱼,清洗干净沥干水分后,将鱼表面抹上适量的精盐,一层一层地整齐码入木桶内,最后在鳊鱼上面压上重物将其压紧,每天上、下翻动一次,经过2-7天的腌制就可以了,温度越高腌制的速度越快。徽州臭鳊鱼与臭豆腐的无意发明有很多相似处,也是一个巧合吧。

徽州真是神奇的地方,香臭皆闻名。徽茶飘香,臭鳊鱼的名气也大。再去徽菜馆子,除了臭鳊鱼必点,还要品好茶!泡一壶毛峰或猴

魁,再尝尝臭鳊鱼是否正宗,便知这家徽菜做得是否地道。前几天,几个吃货相聚一家徽菜馆,眼看臭鳊鱼上了桌,趁着有人正在打酒官司,平日貌似优雅的女士们不顾形象,对着臭鳊鱼毫不留情地大快朵颐。当酒鬼们醒过味来,鱼已经被瓜分了大半,几人赶紧抢夺,最后,仅剩的鱼骨也被吸吮得干干净净。可见臭鳊鱼的魅力之大!

世人皆知鳊鱼美,想象着那个桃花流水的时节,江水拍岸,渔舟晚归,船舱里一片鲜活的跳跃。诗意仍然在,当年的诗人,可知今人对鳊鱼的赞美?



“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳊鱼肥。”这是唐代诗人张志和《渔歌子》中的佳句。桃花盛开,江水猛涨,这时节的鳊鱼长得正肥。试想那桃红与水绿相映、暮春西塞山前的湖光山色,和令渔夫不愿归去的鳊鱼,怎不让人垂涎欲滴?

鳊鱼以少刺、肉厚、鲜嫩、味美

而名扬天下。第一次吃鳊鱼,印象深刻,因为吃的是著名的徽州臭鳊鱼!徽州臭鳊鱼,统称“桶鲜鱼”,俗称“腌鲜鱼”,在徽菜中大名鼎鼎。所谓“腌鲜”,在徽州土话中就是臭的意思。

当年在屯溪一家徽菜馆,臭鳊鱼一上桌,我便感觉气味不同寻常。臭鳊鱼与臭豆腐有异曲同工之妙,

## 美食里的诗情画意

诗情,不一定要用华美的词藻才能体现;画意,也不一定要用绚烂浮夸的画笔才能描绘。可能一份没尝过的美食,就会带你进入一个特别的世界,那里鸟语花香,就像走入了诗人的梦境。

## 数九寒天忆冻梨 李勇

东北飘雪的日子,屋里有暖气,温暖而又惬意。吃食不缺,冻梨却是不可或缺的最爱。

东北冻梨出现在冰封雪飘的时节。冻梨一般由花盖梨、秋白梨、白梨、尖巴梨冰冻而成。食用时,从屋外取回冻梨,将其一股脑儿倒入盛有凉水的盆中浸泡,接下来就是耐心等待,此过程谓之曰“化梨”或叫“缓梨”。

水中浸泡的冻梨,由内芯到表皮渗透寒冷,直至或厚或薄的冰包裹整梨的表面,晶莹剔透。个把小时后,乌黑的冻梨上覆坚冰,翻将过来,剩下的大半身躯都浸卧在冰水中,表面乌黑闪亮,这时候的冻梨才算缓透了。

用锤子轻敲冻梨表面的冰层,等冰破裂,整个冻梨完美呈现在面前,就可以大快朵颐了。

冻梨还有另一种化法,就是将梨放在盆里,被室温包裹,直到梨内冰晶融化,通过表皮渗透出来。

吃冻梨需要耐心——小心地咬开表皮,汁液在嘴唇的吮吸下,流淌进口腔内,在舌、齿、上下颚间环绕、流淌,酸甜充斥于唇齿间,刺激着味蕾,品味着冰凉奉献的精

华。牙齿咬合,甜凉的果肉游走在口腔内,酸爽由口腔延续到全身。

小时候,冻梨只有在置办年货时才能看见。买回的冻梨,母亲用洗得发白的布袋装好,勒紧袋口,放置到苞谷仓中的苞谷上,然后锁好仓门,严防我和弟弟偷吃。

冻梨于我的诱惑,往往胜过担心被母亲发现后挨打的恐惧。我经常“光顾”苞谷仓子:扒开向日葵秆围拢的仓壁,大半个身子钻进去,双手配合,解开布袋,快速地抓起冻梨往裤兜里塞,然后跃下谷仓,一阵风似地跑离“现场”。

现在想想,都感觉那时候的遭遇还满齿留香,萦绕心头——寒风中,手握乌黑、硬邦的冻梨,一口一口地啃下去,甘甜的梨肉裹挟着清凉进入食道,香甜和寒意席卷全身。但结局往往是被母亲狼狈地撵回家中。

星移斗转,现在冻梨、冻柿子、冻苹果、冻海棠等冬季美食层出不穷,夏季冰箱里也可以制作冻梨。但是,在咀嚼冻梨的同时,总是品味不出童年的味道。

东北人与冻梨的感情,无论时代如何变迁,永远能耐住那份凉。



## 宋人食菊 路来森

菊,不仅可供观赏,亦可制作而为美食。

在中国,食菊之俗,由来已久,早在屈原《离骚》中,就有“夕餐秋菊之落英”的记载。

而金秋时节,恰是食菊的大好时节。

《神农本草》曰:“菊以紫茎为正。”古人认为,“紫茎”的菊花,才是正宗,此种菊花,亦谓之“甘菊”,气香而味甘,叶、花皆可做羹食。

宋人爱菊成风,据说,历史上一年的赏菊活动,正始于宋代。宋人熟悉菊花的品种,“菊以紫茎为正”的观念,也深入人心;因此,食菊就成为宋人,特别是士人的俗常之事,也是风雅之事。

宋人食菊,以菊苗、菊花为主,吃法多多。

“菊苗煎”。以菊苗为基本原料。其法:“采菊苗,汤漚,用甘草水调山药粉,煎之以油。”即,采取鲜嫩菊苗,热水焯过,调上甘草水和山药粉,油炸过后食用。甘草、山药、菊苗,皆具“清热”之功效。食用后,生“清爽”之感觉,故尔,撰写《山家清供》的林洪赞曰:“飒然有

楚畹之风”。

“菊苗羹”。菊苗,宋人还有一种吃法,做“菜羹汤”。其法极其简单:“春采苗、叶,略炒,煮熟,下姜、盐、羹之,可清心明目。加枸杞叶,尤妙。”“略炒”,不能炒之太过,否则嫩菊苗易失本味。枸杞叶,同样具有“养肝明目”的功能,所以,菊苗与枸杞叶放在一起做“菊苗羹”,相得益彰,既强化了食疗功能,亦可作为春日“时鲜”,以饱口腹之欲。

“菊苗粥”。宋人似乎特别喜欢喝粥,且名目繁多,常与花草菜蔬相关。诸如,赤豆粥、薏苡粥、梅粥、山药粥等。菊苗粥,即其中之一。其法,“用甘菊新长嫩须丛生,摘来洗净,细切如盐,同米煮粥食之,清目宁心。”所谓“嫩须丛生”,不过是丛生的嫩菊苗而已。

“菊花饭”。菊之花,花色有多种,黄、白、紫、绿,甚至黑。古人认为:“梅以白为主,菊以黄为主。”黄色,才是菊花的正色,或者叫本色。因此,菊花饭所用菊花,是采用黄色的菊花;宋人又给“菊花饭”起了个好听的名字,谓之“金饭”。其法:“采紫茎黄色正菊英,以甘草汤和

盐少许焯过。候饭熟,投之同煮。久食,可以明目延年。”简单可行。

菊花饭选黄色菊花,不仅仅是因为悦目好看,还因为其中寄托着中国人的传统哲学理念:纯黄色,在五行中是中央土的颜色,又逢九月开花,正是金中之土,与季节相应,最为上乘。

其实,相比菊苗,菊花的吃法更纷繁。除菊花饭外,宋人还做菊花饼、菊花糕、菊花粥等等,但菊花多以点缀为主,追求审美价值,胜过食用价值。

当然,并非所有菊都可食,如陶弘景在《本草经集注》中所言:“菊有两种:一种茎紫,气香而味甘,叶可作羹食者为真;一种青茎而大,作蒿艾气,味苦不堪食者,名苦蕒,非真。”

宋人食菊,似乎只食“紫茎,黄花菊”。



## 征稿启事

从个人心境到身边趣事,用心书写你的生活。本启事长期有效,要求:来稿要求原创,基调不限,体裁自拟。一经刊用,稿酬从优。

注:所有来稿一律注明:

① 要投稿的报纸版面+主题  
② 个人信息:姓名、地址(寝室的话具体到楼栋号和寝室门牌号)、电话、邮箱等。

来稿请寄:ourhudongban@sina.com

