



烟熏鲱鱼是一种在欧洲国家常见的食物,由鲱鱼经盐腌制、熏烤而成,直接食用,亦可制成沙拉。图为拉脱维亚的渔民在渔夫博物馆前制作烟熏鲱鱼,准备庆祝博物馆之夜。

——文/豆儿 图/IC

红泥小炉

太湖三白(上)

近年来,有个词比较热,叫做“躺着也中枪”,指毫无来由的倒霉事摊在某个人身上,是“无辜”这个意思的影像化。那,有没有“躺着也中奖”呢?我不敢说没有,只是感到很难。即使彩票中奖,你也得出去买啊,躺着有啥用呢。唯一的可能,是把全国人民的身份证号码集中起来从中抽奖,不要说躺着,就是死了,没准还能撞上了大运。可这是怎样的概率?天晓得!

有一种“躺着也中奖”,似乎得来全不费功夫。比如,原先在我们的小学课本里明明白白写着:我国最大的淡水湖泊,前三名是鄱阳湖、洞庭湖、太湖。虽然排在老三,但太湖和第二名的面积比起来,差距不是一点点。太湖若是个人,做梦也不会想到,自己在很短的时间里居然已经变成了老二——由于逐渐干涸,现在的洞庭湖的面积已经落在了太湖的后头。这不是“躺着也中奖”吗?

太湖由三晋二,算不得什么可喜可贺的事情。天不变,道亦不变,有什么可说的呢?天变而道不变,而且形态还没走坏,那才叫真本事。如果太湖“二”(第二名)了,连带太湖里的特产也都“二”(北方话,意为傻)了,那才是真的不妙。好在闻名天下的“太湖三白”,并没有因为沧海桑田,变成“二白”,幸甚之哉,尤其对于喜欢吃“三白”的老饕来说。

太湖三白之“三白”,比较一致的说法是:白鱼、白虾和银鱼。



怎么“三白”当中会有“一银”?汉语里头,银和白,常常是一回事,比如银发和白发。银色和白色基本上属于同种色系,可是若说银色和白色理所当然的就是同一种颜色,说不过去,否则要“银色”干吗?太湖三白当中一定是要有叫“银”的鱼存在,因为“银鱼”若“被白鱼”了,那么原来叫“白鱼”的家伙又该叫啥?一般人看到的那个叫“银鱼”的鱼,论起颜色来,好像要比那个叫“白鱼”的家伙更白,白得一往无前。可是,这却是一个误会:银鱼被捕捞出水面时,它原来的银色会立即变成白色。

哦,我们眼睛看到的,不完全是真切的。银鱼是“五无产品”:无鳞、无骨、无刺、无肠、无鳃。民间通俗的叫法:冰鱼、玻璃鱼,以其浑体透明、晶莹白皙之故。古代人又把它叫做玉箸鱼,因为它看上去像一根玉做的筷子(清杨光辅《淞南乐府》:淞南好,斗酒饯春残。玉箸鱼鲜和韭煮,金花菜好入钵摊,蚕豆又登盘)。还有一种叫“白小”,杜工部《白小》诗曰:“白小群分命,天然二寸鱼。细微沾水族,风俗当园蔬。入肆银花乱,倾箱雪片虚。生成犹拾卵,尽其义何如。”白白的,小小的,在杜甫眼里就像鱼卵,似乎行走在鱼的边缘。宋朝高承敷演的掌故说,当年,越王勾践正在吃一种鱼的时候,吴王夫差的军队打来,勾践遂将吃了一半的鱼倒入江中慌忙迎战。这些被吃剩的鱼在水里变作了另一种鱼,人们叫它“鱠残鱼”,即银鱼(见《事物纪原·鱠残》)。虽然荒诞不稽,倒也说出了银鱼渺小不过的事实。

文 / 西坡

对于银鱼,有些比较粗糙的说法,如“面条鱼”“绣花针”等等,但均富具象。

如果要我说说对于银鱼的直观印象,我觉得它更像是条书蠹虫(书蠹虫,古时亦称银鱼。黄裳有《银鱼集》行世。此银鱼和彼银鱼是两回事,但样子倒是有点相似),虽然这个说法实在煞风景得很。

“洞庭枇杷黄,银鱼肥又香。”早在春秋战国时期,银鱼被视若圣鱼、神鱼。我不知道这是出于什么原因,好看?好吃?“春后银鱼霜下鲈”,宋人把银鱼和著名的四鳃鲈鱼并列,可见其极其珍贵。传说日本人十分喜爱这种软不拉沓的鱼,称之为“鱼参”(鱼中人参),想必营养丰富。反正我在太湖之滨多次吃过银鱼,基本上是银鱼跑蛋或发菜银鱼羹,也没呕出什么特别的味道来。真是罪过。有人说银鱼,看之赏心悦目,闻之芬芳诱人,食之鲜美无比,我只能说:由他说去吧,我的感官可没那么敏锐。不过,银鱼蒸蛋自有一种鲜美清香逸出,倒也不假。上世纪六十年代,毛泽东主席到合肥视察,当地政府是用这道菜招待他老人家的。须知安徽的巢湖也盛产银鱼。

上海人好像不把银鱼当回事儿,有人把它晒成干货,想用时候取出,放在蒸蛋或炒蛋里,增加鲜度。这种吃法,仿若吃海蜒。其他就很渺茫了。

把银鱼用面粉包裹,放入热油中炸一下,用来下酒。我觉得此法有点暴殄天物。巢湖一带有种吃法:把豆腐煮成老豆腐,形成许多孔洞,此时将汤水兑得温和一些,再放入一些银鱼。银鱼受了热量,忙不迭窜入孔洞中避难,哪知恰好成了被“瓮中捉鳖”的鳖大,其鲜味渗透进了豆腐,让人吃起来齿颊留香。

相比之下,后者比前者有创意多了。

周一菜

文 / 若丹

豉椒腊肠蒸玉鲈斑

认识徐俊好多年了,一直以为他是个时尚的人,一个很懂得生活的人,一个充满灵气的厨师,一个非常敬业的大厨。这不,在上海滩开了那么多的“和记小菜”,家家都是生意兴隆。我家住在南丹东路,短短只100米的这条小路上,竟开着两家“和记小菜”,且两家店几乎天天要排队候座,不能不说是个奇迹。作为“和记”的行政总厨,徐俊有理由自豪。

这次“和记”推出玉鲈斑二吃,我又看到了徐俊的灵气。

玉鲈斑据说来自澳大利亚,几年前刚见到它时,沪上几位烹饪大师都对它白嫩、滑爽的鱼肉折服。由于肉嫩,旺火只要蒸4分钟就可以了。再蒸,则肉质变柴,吃口差了。因玉鲈斑背部都肥厚,要将蒸鱼的时间控制好,几乎不可能。有人试着在鱼背上开刀再蒸,效果并不理想。

徐俊对玉鲈斑的肉质念念不忘,一个最简单而大师们往往忽略的方法“跳”了出来:将鱼从背间开刀成半片再蒸。先将豉豆放入油中煸炒,炒透后加姜末、蒜泥、葱花、黄酒、少许糖,再炒,使豉豆变泥;洗净去内脏的玉鲈斑从背部开发刀,批成两片,鱼皮朝上放入盆中;将炒好的豉豆均匀浇在鱼身上,再整齐码放上切成薄片的腊肠,放入蒸笼;经旺火蒸4分钟后即可取出蒸好的鱼,再撒香菜叶,一道色泽鲜艳、滑嫩鲜美的豉椒腊肠蒸玉鲈斑大功告成了。

