



近日，英国一名食物艺术家用50磅猪肉建造了这个体育场，将与乌克兰的欧洲杯赛场媲美。这个14英寸的赖巴斯竞技场复制品完全是由法兰克福香肠、火腿、意大利蒜味腊肠和香肠做成的，周围的草坪、灌木和树木则是由药草、西兰花和羽衣甘蓝等做成的。

——文/豆儿 图/IC

红泥小炉

太湖三白(下)

如果去餐馆吃饭，千万记得不要把白水鱼说成白鱼。白水鱼和白鱼是两种不同的鱼，尽管在学理上白鱼比白水鱼更正式一点。当然，在北方，也不要轻易地点一尾白水鱼吃，人家不熟悉，弄不好听岔了，给出的正是你一点也不喜欢的白鱼。

一般来说，白鱼有三种，一种是产于东北的兴凯白鱼；一种是产于黄河以北地区的蒙古红鲌(白鲢)；一种是产于长江及太湖流域的太湖白鱼。还有一种是海鱼。江南一带约定俗成把太湖白鱼叫成白水鱼，恐怕是为了避免和蒙古红鲌误会。我小时候，白鱼(白鲢)看得多，倒是太湖白水鱼少见，因为白水鱼那时还不能人工饲养，稀少，而白鱼(白鲢)产量高，味道却不佳，吃不起鲢鱼、带鱼、黄鱼甚至橡皮鱼的人家才会买来算是尝过了鱼腥。

太湖白水鱼体形扁长，一身银光，其最大的特点是嘴巴翘得厉害，民间称之为“翘嘴白鱼”。我对于白水鱼这个名称一直不解，按照白水鱼的命名逻辑，世界上难道还有黑水鱼、黄水鱼？如果这个逻辑成立，那么在长江、鄱阳湖、洞庭湖以及太湖生长的鱼，难道不能叫白水鱼吗？我猜想，白水鱼似乎应当作“白丝鱼”才对。看白水鱼的模样，它的皮，细腻柔滑，担得起用丝绸来比拟。

《吴郡志》载：“白鱼出太湖者胜，民得采之，随时入贡洛阳。”又说：“吴人以芒种日谓之入霉，梅后十五日谓之入时。白鱼至是盛出，谓之时里白。”它传递出的信息是，第一、此白鱼(白水鱼)非彼白鱼(北部地区)，否则宫廷何不就地取材而要千里迢迢从吴地进



贡？第二、白水鱼盛产于六七月份或梅后十五日(差不多就是如今这个时候吧)，自然味道也最好。

白水鱼首尾翘起，身材修长，看上去像一把刀。太湖渔家确实有把白水鱼叫做“太湖银刀”的。而且，关于“太湖银刀”，还有一个有趣的传说：明朝末年，清兵进入太湖，渔老大张三率领一众人等与清兵在太湖一带作战。一次，张三在太湖上面与清兵格斗，被一支利箭射中手臂，手中的大刀遂掉入湖中。他不顾剧痛，顺手从湖里拾起一把银刀，挥向清兵。张三勇猛彪悍以及有如神助的气势，让清兵害怕，不敢恋战，且战且退。后来，张三一瞧手中拿着的家伙，哪里是什么钢刀啊，原来竟是一条银光闪烁的白水鱼！于是，“银刀”这个名字就叫开了。

“银刀”是否可以替代刀鱼？需要取决于每个人的感受。从性价比上看，白水鱼完全在刀鱼之上。很多时候，鱼的味道，只跟它的稀有程度、价格高低纠葛在一起，是一种心理定势，和鲜美可口无关。至少在我看来，与其觊觎价格高企、细刺丛生、肉头不多的刀鱼，倒不如朵颐价廉物美的白水。也许我代表的只是平民观点，可谁能说这不是一种实实在在、更富家庭消费色彩的价值取向？

我并不是个嗜鱼者，自然也不是个食鱼行家，虽然在各种场合吃过各种各样的鱼，但印象比较深刻的还是白水鱼。

十几年以前，单位组织去同里游览。当地旅游部门的领导甚为好客，请一行人吃午饭。席中上了一条有两虎口长的清蒸白水鱼。起先我因畏刺，按兵不动，后来看同伴吃

文 / 西坡

得津津有味，屏不住，夹了一块，放在嘴里一抿，好吃极了，便再也放不下。当时我只觉得略微有点咸，就请教作陪的主人。他说，烧白水鱼，是要偏咸一点才能吊出鲜味。从此以后，只要在大湖一带进膳，餐桌上有没有白水鱼，成为我关注的重点。

说来有趣。培良兄在太湖之滨经营一家休闲场所，去年，他请一些朋友前去提提意见出出主意。临别，他老兄表示，大家来一趟不容易，带些正当时令的太湖蟹回家。我和另一位朋友表示“不必费心”，对蟹“敬谢不敏”。培良兄即对手下耳语几句，另请吾等少安毋躁。不多久，每人两马甲袋大白水鱼就递到了我们手上，总有七八条之多(恐怕他是要以此相抵湖蟹的价值)。我不知道他人作何感想，自己却是暗暗叫好。可是数量一多，如何消化就成问题，这种鱼绝不能冰冻，否则滋味大打折扣。怎么办？归途中，想好几个喜欢钓鱼又喜欢吃鱼的朋友，短信接连发出，让他们在我家小区门口等候取鱼……此举乃为我平生难得的豪举，虽然只是借花献佛。

白水鱼有清蒸、红烧、腌渍、熏烤、香糟煎、剁成肉泥做鱼圆等制法，惭愧得很，我只吃过清蒸。如果有一天能能一下子获得七八条的话，我不会尝试以上各种做法，仍旧只是清蒸。没有别的想法，只是想对清蒸白水鱼的美好印象不致因为处理不当而败坏。

袁枚对烧煮白水鱼甚有心得：“白鱼肉最细，用糟鲋鱼同蒸之，最佳。或冬日微腌，加酒酿糟二日，亦佳。余在江中得网起活者，用酒蒸食，美不可言。糟之最佳，不可太久，久则肉木矣。”(《随园食单》)仔细看去，袁枚实际上还是很认同清蒸的。当然，尝试着糟一下，也未尝不可，但我持谨慎乐观：“用糟鲋鱼同蒸之”，创意虽好，代价不小；用酒蒸食，所费不多，但毕竟白水鱼太好吃了，吃得多，水涨船高，酒精含量跟着上去了，难免有酒驾的嫌疑。

周一菜

文 / 若丹

糟货

上世纪七十年代初，沪上流行皮夹克，始作俑者乃老友李飞康。他所开的雪豹皮草行坐落在金陵路上，隔壁就是鼎鼎有名的老人和菜馆。记得有一次，我在老人和买了一些糟脚爪、糟凤爪、糟毛豆、糟门腔、糟猪肚，带到雪豹皮草行。老摄影家夏伯伯搞来几瓶啤酒，我们就在李飞康的办公室吃喝起来。老人和糟货给我印象深刻，糟香醇厚，完全与当时卖熟食有名的杜五房、杜六房的糟货大相径庭。

几天后，相遇沪上已故美食家林奇步先生，当我眉飞色舞向他说起老人和的糟货时，林老师轻轻一笑，要我去尝尝老人和的糟香圈子。不敢违命，我又去吃了糟香圈子，结果入口难忘，至今回忆起来仍觉得齿颊留芳，幽幽糟香挥之不去。

时下已入夏，糟货又勾起了上海人的吃糟货情怀。糟香圈子似已失传，但做一些普遍糟货来解馋，却是寻常人家都办得到的。

将猪下水，如脚爪、门腔、肚子、顺风、鼻冲、禽类如鸡、凤爪、鸭膀、鹅蹼等；蔬菜如毛豆、茭白、豆芽；水产如黄鱼、带鱼、烤子鱼、螺、贝等煮熟，晾凉，倒入糟卤浸渍入味后的冷菜糟货，夏天吃来消暑开胃，糟香馥郁。而糟卤在任何一家大卖场都能买到，制作非常方便。

只是要吃到类似糟香圈子、鸡圈肉等热糟菜，实在是太难了。怀念老人和、怀念甬江状元楼、也怀念杜五房杜六房。

