



- 古人为何要在茅厕边吃河豚
- 鲥鱼为何受到上层贵妇、小姐的喜爱
- 袁枚怎样嘲笑南京人吃鲥鱼



# 那些比江鲜更有滋味的故事

## 关于长江三鲜说的种种版本

在某江鲜馆,市民王先生认为,“长江三鲜”是指鲥鱼、鲥鱼、鲥鱼,而记者在惠民桥水产市场采访的80岁高龄的骆先生却认为,“长江三鲜”应该是河豚、鲥鱼和鲥鱼。为此记者采访了南京某知名江鲜馆的总厨姜大厨,他告诉记者,“长江三鲜”是指河豚、鲥鱼和鲥鱼,只是,由于河豚有毒,如果烧制不当,会危及到食客的身家性命,历朝历代都是明确禁止吃河豚的,到今天也是如此,不曾开禁。因此,有人以为不该将河豚列为长江三鲜之一,于是选择了鲥鱼来替代河豚,就有了“长江三鲜”为鲥鱼、鲥鱼、鲥鱼之说。但姜大厨认为,其实只要注意烧制,河豚是安全的,如此美味佳品不列为“鲜物”,被鲥鱼取代,有点说不过去。



烟花三月,草长鱼肥,久负盛名的江鲜又勾起了许多市民的口腹之欲。在“老南京”的记忆里,清明前个把月的时间是吃江鲜的最佳时机,尤其是众口相传的“长江三鲜”,在此时更是肉质鲜美、营养丰富。那么,“长江三鲜”到底是哪三鲜?长江三鲜在民间都有哪些口口相传的故事?长江三鲜文化最先起源于何时何地?



常下江南吃鲥鱼的康熙



“拼死吃河豚”的苏轼

上海市海洋大学水产与生命学院教授唐文乔认为,“长江三鲜”的说法只是江苏部分沿江城市地域性的说法,可以算是特产。在其他地区的老百姓根本就不知道何谓长江三鲜。湖北的鄱阳湖倒是没有鲥鱼,但自大海溯到鄱阳湖时肉质已经很不好,老百姓并不爱吃。而且,江苏地区“长江三鲜”的说法也不是自古就有,顶多是三十多年前开始这么说的。在上世纪六七十年代的时候,鲥鱼、鲥鱼的产量还是很大的,其价格和鲤鱼、鲫鱼差不多。只是由于多种原因,它们的产量急剧下降,物以稀为贵,再加上商家的炒作,“长江三鲜”的说法就出现了。

“虽然长江三鲜的说法时间不长,但是长江下游一带吃此三鲜的历史非常悠久,”唐文乔教授说,“很多文人骚客用自己优美的文笔写下了关于江鲜的诗词文章,并引导了当时的饮食潮流,形成了一种独特的江鲜饮食文化。”

## 六朝时的南京,食河豚已是士族大夫的时尚

民俗专家苏克勤告诉记者

者,有关长江三鲜的历史记载,最早的可能是河豚。《山海经·北山经》中有记载,早在距今4000多年前的禹治水时代,长江下游沿岸的人们就食用河豚,而且知晓“河豚有毒,食之丧命”。2000多年前的长江下游地区是春秋战国时期的吴越属地,吴越盛产河豚,吴王成就霸业后,河豚被推崇为极品美食,吴王更将河豚与美女西施相比,河豚肝被称之为“西施肝”,河豚精巢被称之为“西施乳”。据说,吴王在品尝河豚精巢时,对其洁白如乳、丰腴鲜美、入口即化、美妙绝伦的感觉,不知该如何形容,联想起美女西施,遂起名为“西施乳”,并在民间传开了。

据苏克勤介绍,河豚饮食文化在六朝时期的南京得到了很大的发展。六朝时期,偏居江南的士族大夫们生活糜烂随意,不停地用猎奇来刺激自己。河豚越有毒,就越要吃,不仅自己吃,还呼朋唤友一起吃,不仅在南京吃,还到河豚盛产地扬州一带吃。旧时王公上层社会的饮食口味显然是当时餐饮业的风向标,六朝首都南京达官贵族个个想吃,个个爱吃河豚,这引得其他地区的名士、百姓纷纷效仿。河豚饮食文化在长江下游遂兴盛起来。

## 茅厕旁边吃河豚为哪般

宋代著名文豪兼美食家苏东坡留下了“拼死吃河豚”的典故。吃河豚为何要“拼死”,显然是因为河豚有毒。但即便如此,河豚的美味还是挡不住前仆后继的食客,那么,如果真中毒了,医疗技术并不发达的古人该怎么办呢?

苏克勤告诉记者,古人解河豚毒方法其实挺多的。比如,汉代张仲景《金匮要略》认为用“芦根煮汁,服之即解”。而隋朝名医孙思邈给出了这样一个偏方:“凡中其毒,以芦根汁和蓝靛饮之,陈粪清亦可。”据说,此方一出,古人吃河豚的地点就改在了茅厕旁。听到这里,记者的脑海里立即出现了一副雷人的场景,一边是充斥粪味的茅厕,一边是令人垂涎欲滴的河豚,食客嘴里吃着美味的河豚,眼睛瞟着苍蝇横飞的茅厕,多滑稽的场面,那样还能吃出河豚的味道来吗?难道真有人用大粪解毒吗?记者难以置信。但苏克勤说,历史上还真有吃了河豚灌粪水的故事。

苏克勤说,明代大奸臣严嵩,据说80多岁的时候,纳了山东蓬莱一渔家少女为妾。为了庆祝他新纳妾,属下别出心裁策划一场河豚宴来讨好他。严嵩同意了属下的点子。婚庆那日,当朝重臣、地方要员等宾客云集,热闹非凡。当香喷喷的清炖河豚端上桌时,垂涎欲滴的宾客争相为食,一眨眼工夫,河豚被吃得干干净净。正当大家余兴未尽品评着河豚的美味时,靠窗一桌有一穿长袍书生模样的年轻人,突然倒地,口吐白沫。“有人中毒了!”婚宴乱作一团。慌乱中严嵩勃然大怒,责问小妾:“何以解毒?”小妾吓得脸色惨白,老实回答:“惟有黄汤。”严嵩问道:“何为黄汤?”小妾硬着头皮说:“粪水。”

严嵩即刻下令去茅厕担来粪水。宾客们顾不上颜面尊严,争相端起碗扬脸闭眼将粪水喝下。粪水催吐,宴席上顿时吐得一片狼藉,臭气熏天。哪知众人正吐着,那位昏倒在地上的书生悠悠醒来,看到周围一片污物,他捏着鼻子问,怎么回事?众人也纳闷,这人刚才明明中毒,这会儿怎么就自己醒了?书生解释半晌,众人终于明白事情的真相。原来,席间书生外出小解,待他回来河豚已被一抢而光,他顿时怒从心起,癫疯的老病复发,抽过去了……

康熙常下江南,原是为了到南京大行宫吃鲥鱼

## 鲥鱼的鳞是古代贵妇、小姐的最爱

鲥鱼如今是长江三鲜中最为珍贵的一种,它的历史发源于何时呢?南京市作家协会会员、“老南京”苏洪泉告诉记者,鲥鱼成为名贵之鱼,大约始于宋。因为在宋以前史料中难觅食鲥鱼的记录。梅尧臣有《时鱼》诗:“四月时鱼卓浪花,渔舟出没浪为家。甘肥不入罟师口,一把铜钱趁浆牙。”美食家苏东坡有诗:“芽姜紫醋炙银鱼,雪碗擎来二尺余,尚有桃花春气在,此中风味胜莼鲈。”将鲥鱼的雍容华贵、肥腴醇厚表达得淋漓尽致。各色人等即刻附庸风雅,引为时尚。苏洪泉说,明清乃至民国时期,稍稍有身份的人,是要泛舟江上品味“出水船鲥”的。时间当为清明前后,在江边现捕现吃。苏洪泉说,就像现在,鲥鱼是买不到了,但野生鲥鱼尽管量少,还是有的,为了吃上新鲜的野生鲥鱼,食客有的坐在江边搭的简易棚子里等,有的就在渔船上支好锅,烧好水,一捕捞到鲥鱼立即下锅,真正的活水煮活鱼,那味道是餐馆里无法比的。有人说,在那些地方吃鲥鱼,食客有两个部位不能歇,第一,手不能歇,要不停地赶苍蝇;第二,嘴不能歇,要不停地说话,要不然,嘴巴就会被

富含胶质的汤粘住了。

据说,鲥鱼在明朝,尤其受到上层女士的喜爱,因为鲥鱼的鱼鳞还有一个特殊的功效——美容。它的作用就相当于现代的遮瑕膏,那些脸上有麻子的贵妇、小姐就用鲥鱼的鱼鳞贴在脸蛋上作“花子”以掩盖麻子。就是不知道,天热的时候还有没有人敢使用,那味道,可不是一般的令人难闻。

## 康熙常下江南,原是为了到南京大行宫吃鲥鱼

明代以后,鲥鱼被规定为南京应天府上贡贡品。清明时人贡,选肥美者,陆路用快马,水路用水船。“白日风尘护江船,炎天冰雪护江船”描绘的就是当时京城送鲥鱼的情景,为了送鲥鱼,三千里水道要送三天。入清以后,进贡规模更为扩大。在南京设有专门的冰窖,每三十里立一站,白天悬旗,晚上悬灯,做飞速传递。送鱼人在途中不御吃饭,只吃蛋、酒和冰水,三千里路,要求三日之内送到。

鲥鱼进贡,为时两百余年,至康熙二十二年之后方被废除。原因是康熙二十二年,当时的山东按察司参议张麟写了一篇很著名的《代请停供鲥鱼疏》。张麟此疏历数进贡鲥鱼劳民伤财、民怨四起,写得情真意切,开明的康熙皇帝览疏后,真的下令“永免进贡”,从此结束了鲥贡。可是,据说吃过鲥鱼的康熙们对鲥鱼念念不忘,因此时常下江南,查查民情,吃吃鲥鱼。康熙最爱吃鲥鱼的地方就是曹雪芹的祖父曹寅的江南织造府。曹寅本人非常喜欢吃“清蒸鲥鱼”,且善于烹饪,他就是用这道菜来招待康熙皇帝的。

苏洪泉告诉记者,据说在民国时期,渔民捕捞鲥鱼,第一网里两条最大最肥的要挑出来,第一条送给陈果夫,第二条给蒋介石。陈果夫和蒋介石也不是白拿的,他们首先要付鱼钱,价格还要高于市场价,其次,他们还要回赠渔民两条糕,寓意步步高升。

## 媳妇巧不巧就看鲥鱼做得好不好

所有吃过鲥鱼的人都知道,鲥鱼的鳞上有油,想要味道好,必须留鳞蒸。据说,过去江南大户人家的女眷,都有一手烹制鲥鱼的技艺。而女孩出阁到婆家,多是要接受烹制鲥鱼的考察。某日,一大家人家娶媳妇,婆婆丢给新媳妇一条鲥鱼,让她收拾。只见在众目睽睽之下,新媳妇手起刀落,利利索索地将鱼身上的鳞片刮掉。看到新媳妇将鱼身刮得光溜溜的,婆婆的那张脸挂得阴沉沉的。过了一会,新媳妇从厨房端出做好的鲥鱼,往桌上一放,众人大吃一惊,这鲥鱼所有的鳞片都被巧媳妇用红丝线串好,整整齐齐地披挂在鲥鱼的身上,异常夺目。婆婆立即眉开眼笑,其他人也连连点头称好。这种做法,既

保留了鳞片,留住了美味,又方便了食客享用。

## 祖宅身价比不过鲥鱼头

如果把鲥鱼比作贵族,那一身银白的鲥鱼则好比一位名士,在宋代,人们就因其“貌则清癯,身材俊美”而把它称为“白圭夫子”。南京地方志专家陈济民告诉记者一句古话,“河豚来看灯,鲥鱼来踏青”,他说,每逢江南桃红柳绿时,正是鲥鱼肉嫩味美之际,同时也正是江南人踏青的好时节。六朝时期,踏青的人们总喜欢带上一个瓦罐,里面盛满了烧制好的鲥鱼。休息的时候,一家人围坐一起,一边欣赏美景,一边品尝鲥鱼,何等的惬意。

鲥鱼盛产于长江中下游,以扬州出产的品质最佳,美食家李渔誉之为“春馐妙物”。李渔也说:“食鲥报鲥有厌时,鲚(鲥鱼)则愈甘,至果腹而不释手”。扬州谚语云:“宁去累死宅,不弃口鱼额”。就是说宁愿丢掉祖宅,也不愿放弃鲥鱼头。这些说法虽有些夸张,却足以证明鲥鱼的美味非同寻常。

## 袁枚调侃南京人烹饪鲥鱼

清代才子袁枚的《随园食单》里也讲述了几种烹饪鲥鱼的方法。从记载看,袁枚非常喜欢清蒸鲥鱼,他说,“鲥鱼用蜜酒酿、清酱放盘中,如鲥鱼法蒸之最佳”。他还说了一种当时南京流行的烹饪方法,即用油将整条鲥鱼煎熟。这样一来,鱼肉鱼骨都变得酥脆,不必吐刺也能大快朵颐。但他对这样的做法显然不欣赏,觉得这样的目的完全是因为“畏其多刺”。他调侃南京人这样做,就好比“驼背夹直,其人活不活。”完全丧失了鲥鱼的真味,是最草根的吃法。

鲥鱼刺多是无法回避的问题,他给出的解决办法是,用快刀刮取鱼片,用钳抽去其刺。他还建议,可以用火腿汤、鸡汤、笋汤和鲥鱼一起煨,鲜美绝伦。袁枚的做法显然太过复杂,进不了寻常百姓家。

为了去刺,老百姓也有自己的办法,有两种方法很有意思:一是鲥鱼饭——据说是渔民将鲥鱼钉在细木架上,或干脆钉在木质锅盖上,放在饭锅中蒸煮。等到饭熟,鱼也烂了,鱼肉全掉在饭中,而鱼刺则留在木架或锅盖上;另一种可称为“肉皮法”,先揭鲥鱼皮,可带出部分刺,然后刮出其肉,覆盖在肉皮靠肉的那一面,再以刀背或木柄轻拍——那些烦人的鱼刺便刺入肉皮之中,此时再用刀抹一下,便是全无骨刺的鲥鱼肉了。

长江三鲜给人们带来了丰厚的饮食文化,而人类又给长江三鲜带来了什么呢?

本版主笔:见习记者 张荣 是钟寅

