

大鲜小辣话“桐鱼” 最美“江鲜第一城”

环溪之

题记：“桐鱼”，指桐江鱼，即桐庐富春江鱼，泛指桐庐江鲜。桐庐人，南乡也好，北乡也罢，依江而居，都逃不开江鲜这道第一等的美食。江水馈赠，江河滋味，有如繁花似锦般多姿多彩。“诗画浙江·百县千碗”发布的浙江名菜桐庐十碗，其中江鲜五碗，足见江鲜在桐庐菜中地位。

(一)

写下这个题目，思绪立马拉回到了去年7月底的那场江鲜大会，这是钱塘江“三江两岸”在桐庐召开的首届江鲜盛会。预告阶段，已经吊足了市民和游客的胃口，大会期间也确实满足了食客的味蕾。

回想当时情景，一道接一道的江鲜美味送到作品展示席，有的传统烧法改良升级，有的创新立意拉满，大厨们八仙过海，各显神通，独具一格，色香味形器俱全，望之蔚然，印象深刻。各色江鲜香味弥漫而至，大鲜小辣，令人生津。

原先，要在江鲜烹饪比赛中评出“十大江鲜”，后来发现评十大名额太少，不足以反映桐庐江鲜美味的真正“食”力。经研究，改为“桐庐江鲜二十碗”，我为二十道入围江鲜撰写简介文案。公布之后，发现竟然没有把土步鱼纳入其中，成了“漏碗之鱼”。现在想来很是遗憾。说实话，土步鱼虽然数量不多，但绝对算得上是尚品。一道雪菜土步鱼汤堪比雪菜大黄鱼。我想将红烧六月黄和清蒸河蟹合并为“鲜烧桐江河蟹”，补上“雪菜土步鱼”这一碗，才算得上“碗美无缺”。

(二)

从地缘口味而言，桐庐正好处于辣区与非辣区的交接地带。桐庐菜不同于杭帮菜的清淡、微甜，受浙西山区及邻近江西赣菜、安徽徽菜影响，偏好鲜辣。当然，辣

也不是千篇一律，而是合理掌控，大鲜小辣，不拘一格，不该辣的则保持原材真味的大鲜，如桐江醋鱼、清蒸桐江白鱼、白汤鳜鱼等。辣烧的分别以大辣、中辣、小辣即微辣区别之，以满足食客的不同口味需求，微辣更符合大众化口味。

桐庐江鲜首推鲥鱼，在唐朝就有“美鲥”之称，但由于富春江水环境改变，鲥鱼已不见，按下不表。其余呢，毛鲚鱼绝对算是上乘的桐江鱼鲜。毛鲚鱼属洄游鱼类，每年清明节前后，毛鲚鱼会进入钱塘江，往上游至富春江产卵，到立秋前后游回到海里。产卵季节的毛鲚鱼味道最鲜美。有资料说，毛鲚鱼分为刀鲚和凤鲚，在长江的称刀鲚，俗称“刀鱼”，而在富春江的叫“凤鲚”，也叫“凤尾鱼”。但在桐庐，没有“凤尾鱼”一说，都叫“毛鲚鱼”。

清明节前后半个月左右，是毛鲚鱼味道最鲜美的时候。这时的毛鲚鱼体形不大，三两左右，最大的不过半斤。毛鲚鱼虽然刺多，但此时鲚鱼的细骨是软的，而且带籽，和带籽白虾一样特别鲜，此时的毛鲚鱼最适合清蒸。坊间有“带籽毛鲚鲜煞人”的说法。产卵后，天气转热，毛鲚鱼的味道就会逊色一些。此时，毛鲚鱼更适合红烧或油炸，亦不失为一道下酒的绝味江鲜。

野生江鳗是难得中的难得之物。现在一斤以上的野生江鳗几乎看不到，半斤左右的售价在几百元上下。清蒸江鳗糯而润

滑，入口即化，油而不腻，回味无穷，而且被视为有滋补功效。

(三)

“桐鱼”不仅种类丰富，味道鲜美，而且融入到了桐庐的文化之河，“渔诗词”和“鱼诗词”对桐庐富春江文化起到的影响力是其他河流无法比肩的。这是“桐鱼”更为深沉久远的别样韵味。

明代两部尚书姚夔赞美家乡桐庐山水美食的诗句：“桐庐之山郁以纾，桐庐之水清且迂。最喜泉甘土更沃，况复鱼鲜米胜珠。”称赞桐庐鱼鲜是第一等的美食。

央视科教频道“中国影像方志”栏目“地名记·桐庐”篇介绍说：北宋景祐元年，公元1034年春，时年45岁的范仲淹因直言进谏被贬任睦州知州。当时的睦州别名“桐庐郡”，辖境相当于现在的桐庐、建德、淳安。任职期间，他体察民情、兴办教育，修缮严先生祠，并与当地风物结缘。传说就是在这里的江面上品尝过江鲜后，范仲淹写下了《江上渔者》这首千古名篇：江上往来人，但爱鲈鱼美。君看一叶舟，出没风波里。借风浪之中垂钓的意象，比喻官场的凶险和人生境遇的复杂。“君看一叶舟，出没风波里”生动描绘了桐庐富春江上渔民的艰辛与江鲜文化的历史见证，也是范仲淹“先忧后乐”精神与桐庐的深厚渊源。

“潇洒桐庐郡，清潭百丈余。钓翁应有

道，所得是嘉鱼。”(范仲淹《潇洒桐庐郡十绝》之五)。首届桐江渔文化论坛的主题就是“钓翁应有道，所得是嘉鱼。”潇洒桐庐，山好水好，富春江不仅拥有一江“嘉鱼”，而且“钓翁有道”。一个“道”字承载着深厚的文化底蕴。

清·魏丙庆《寄松生桐庐郡》诗赞：“富春山水接桐庐，缩项鳊鱼味最鲜。”

历代桐庐诗词中出现最多的鱼是鲈鱼，但其中绝大多数并非写鱼，而是用“莼鲈之思”的典故说事。据《世说新语·识鉴》：“张季鹰(翰)辟齐王东曹操，在洛，见秋风起，因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍，曰：‘人生贵得适意尔，何能羁宦数千里以要名爵？’遂命驾便归。”后来被传为佳话。“莼鲈之思”成为思念故乡的代名词，也用鲈鱼羹指代归隐。

桐庐诗词中无论“严陵台下桐江水，解钓鲈鱼能几人(唐·许浑《寄桐江隐者》)”，还是“白羽鸟飞严子濑，绿蓑人钓季鹰鱼(唐·韦庄《桐庐县作》)”，都是借典喻人，称颂严子陵不事王侯归隐富春江之迹，而非实写鲈鱼。当然，其中也有既写鲈鱼，又借以喻人的双关诗作，如唐代李郢《友人适越路经桐庐寄题江驿》云：“麦陇虚凉当水店，鲈鱼鲜美称莼羹。”如今，富春江中白鲈鱼肉质细腻，鲜嫩味美，是最佳鱼鲜之一。

(四)

鲈鱼，现在多红烧、清蒸、煮汤。但在

古代“鲈鱼脍”更常见。子曰“食不厌精，脍不厌细”。《说文解字》云：“脍，细切肉也。”鲈鱼脍，即细切的鲈鱼肉，而鱼煮熟之后不易细切，由此可以断定是生鱼细切，细成丝或批成薄片，配各式讲究的酱料食用，相当于现在的鱼生，写作“鲙”。《五杂俎》解释说：“脍即今鱼肉生也，聂(摄)而切之，沃以姜椒诸剂。”“鱼肉生”不就是鱼生吗？

鲈鱼，肉白松软，没有腥气，是食材的最佳选择，其他鱼不能比。富春江的鲈鱼、白鲈鱼质地优良，恢复这道千年美馔“鲈鱼脍”，为桐庐味道一桌好菜增添一道桐江鱼鲜。写到这里，伊万·巴浦洛夫定律开始起作用了。

为了恢复重现这道“鲈鱼脍”，有必要了解一下古人吃“鲈鱼脍”用的调料。北朝《齐民要术》有“鲙齑”介绍，其做法是用梅子、蒜、姜、橘子皮、栗子、盐和少许米饭多种原料一起舂打成极细的茸泥，再用醋调成混合稠浆，咸、酸、辣味俱全。《事林广记》则建议用“芥辣汁”拌鲙。当下，现成的各式调料极为丰富，吃鱼生如三文鱼、象拔蚌之类亦不足为奇。桐江鲈鱼吃鱼生料理完全可以一试，芥辣、酸醋、酱油调成现代版的“芥辣汁”，大鲜小辣，味道一定“危鲜”呷哺(南乡俗语，意即鲜到危险，味道好到吓人)。

颂曰：

桐江烟水映青峦，嘉鱼鲜甘味自宽。
不慕浮名归旧隐，富春山下伴云闲。

走进梅蓉村 (组诗)

方斌斌

水杉大道

村口

笔直整齐排列
恰似守卫村庄的卫士
更像婷婷玉立
喜迎八方宾客的美女

所有的来宾
忍不住掏出手机相机
咔嚓咔嚓
装进一个数码时代

罗家大院

走进罗家大院
时光倒流几十年
敢叫沙滩变绿洲的情景再现
经历一次自力更生艰苦奋斗教育的洗礼

罗家大院
不同寻常大院
在新时代的征途中
更换上新的标签
焕发出新的活力

重访梅蓉

盛玉庚

富春左岸韵悠悠，
岁月流金画里收。
昔日滩涂存壮志，
今朝绿野变仙洲。
风摇油菜千重浪，
调色水杉四季眸。
更待华章书锦绣，
长歌一曲贯春秋。

走进乡村之梅蓉

王苏弟

梅蓉

一个以梅花而闻名的村落
从最初偷得浮生半日的悠然
到现在却只想以沉默来表述内心的那份滚烫

从村口的那道绿隧到那片云霞遗落的片段
从生机盎然的田园到古韵悠长的大院

每一处都镌刻着岁月流转的奇迹

种子 在汗水的浇灌中成长

汗水 在田园的幻化里璀璨

田园 在梦想的诗行里凝结成金黄色的绚烂

我在梅林里徜徉

意欲寻找其间的灵感

期待着 它能宛若泉水般的注入诗笺

深深的凝望

默默的缱绻

最终 只停驻于眼前的田园

与远方交织成永恒的画卷

江天极目图



作者:姚乔德

原画作:180×97厘米

话说珠山馒头

朱有昌

珠山馒头通常指桐庐县江南镇珠山村的酒酿馒头。因馒头具有特有的松软与韧性的手感，酒香与稍甜的口感，在坊间口碑极佳，成为桐庐的特色美食。

为追溯珠山馒头的传承发展历史，笔者于近期特意走访了当年珠山馒头师傅们的后人，倾听他们讲述珠山馒头的发展史。

桐庐南乡，较大村庄有好几个，珠山村也算得上是其中之一。一直以来，珠山村从不缺能工巧匠脑袋活络的人，他们吃得了苦，动得了脑，担得了责，在谋生的道路上，往往先人一步。在珠山馒头这件事上，理当首谈的是袁振椿老前辈。袁振椿(1913-1992)，小名，小丈，七岁时就到离家十里开外的窄溪街上一家商号叫“仙基里”的店铺学手艺。“仙基里”是个以食品制作为主业的大店铺，主营豆腐制品、馒头、索面等，自产自销，生意相当不错。尤其是店铺里的“佛堂馒头”，很受当地人和过往客商们的喜爱，都说这“佛堂馒头”闻着有酒香麦香，吃着有韧劲柔劲，捏着有松软适度的弹性。对于“佛堂馒头”这一名称来历，坊间有一传说。“仙基里”商号掌柜是个外人，老家在婺州地区义乌县的佛堂街上，当年为谋求发展，带着上好的做豆腐与馒头手艺外出闯荡。经浦江翻越杨家岭这条古之通商驿道，来到了窄溪这个当年水运埠头落脚，经历千辛万苦，终于有了自己的商号。他虽身在异乡，但家乡情结依然浓烈，便将口碑响当当的自家馒头，取名为“佛堂馒头”，一则用来寄托思乡之情，二则用来广扬故乡名声。原本在店铺里专门做卖豆制品生意的袁振椿，看在眼里听在耳里记在心里，想跟掌柜学做馒头的念头潜滋暗长起来，只惜年纪尚小，体力不够，掌柜也答应他，

让他安心，待他年长一些，一定悉数教他。到他一十三岁那年，掌柜兑现了承诺，让他正式入行专门学做馒头。人说，学习心有所向的事，其收效的效率是翻倍的。袁老前辈本身就聪明好学，又加之事前若有得空闲，又碰巧掌柜在做馒头的时候，他更不会站在一边闲看，而是乐意做个帮手，乖巧得很，讨得老板和老板娘的特别喜欢，相关的手艺也趁机学了个七七八八。待他正式完全进入做馒头行当的时候，掌柜又耐心仔细的言传身教，诀窍、时机、火候，口口相授，闻、触、捏、看、切、盘、撸、拘、搓，这些个做馒头所需的手势动作，一一过关，烂熟于心手。袁老前辈深深感谢师傅师娘的贴心教诲，尽心尽力，成了商号里的主帮手，成了做馒头的好师傅，并在“仙基里”一待就待到了二十岁。之后，他回到珠山家里，便开启了自做馒头的行当。因为货真价实，深受乡邻喜欢，生意做得红红火火。村里不乏动脑动手之人，见此生意生财，就相继前往窄溪“仙基里”拜师学艺，珠山吴家的吴怀正、吴锦安，珠山王家的王樟瀛、王金有，珠山华家的华五宝等人，都是从那开始，先后拜“仙基里”老板为师，学成回村开起馒头作坊。自此“珠山馒头”的名声也就越来越响了。

记得在上世纪60年代，当时的石阜公社、窄溪公社和洋州公社，一起在位于现在的江南镇莲塘村梅山自然村这里，建造了一座养老院，把三个公社的孤寡老人集中起来照顾。为改善老人们的生活，县民政局特许梅山敬老院做馒头出售，以增加经济来源。被聘用的馒头师傅就是珠山吴家的吴怀正。吴师傅为保证珠山馒头的高质量，即便有了电动小钢磨可以磨面粉了，但他仍坚持用牛拉石磨，磨出高质量的面粉。我追问吴师傅儿子，“那你父

人要争气，蒸馒头要蒸汽。珠山馒头之所以稍微好些的原因之一，就是在蒸馒头的灶锅使用上。珠山馒头用的是大灶大锅，锅里水多，沸腾时产生的蒸汽量自然就多，预发酵好的馒头坯在大量蒸汽作用下，蒸熟所需的时间，自然比你们那里兼用家里烧饭用的小灶小锅省时多了，而这个用时长短关系到单位蒸汽量大小，直接影响着馒头的质量。这场在时节里的馒头趣事就流传下来了。后来只要是从事做馒头的店主，必定另择空间，专砌大灶台，安上大锅子，为做出好馒头提供良好条件。

珠山馒头的制作和发展历程，承“仙基里”商号之“佛堂馒头”技术，已近百年之多。珠山馒头的后人们，正依照着父辈的制作秘笈，将馒头职业向着馒头事业进军。你若从石珠大道经过，在珠山这段近两百米的道路两侧，就有四家馒头店，醒目的“珠山馒头”“祖传馒头”等招牌字样，肯定会映入你的眼帘。在此，笔者认为很有必要提及珠山馒头的第三代传人——袁成利，可以说他是珠山馒头近百年发展历程中的佼佼者之一。他是文章开头说的袁振椿老前辈的大孙子。年幼时，就接触了珠山馒头，他既承父亲袁关六的教诲，又承祖父的言传身教，深得珠山馒头制作之精妙。现在他把珠山馒头发展到了桐庐建德两地交界的大竹龙村了。馒头生意相当不错，忙的时候日销量常常超2000个，新安江白沙区块的商户有长期订购，上海客户也相当稳定。这真是一代更比一代强，珠山馒头有希望！

赞珠山酒酿馒头

发酵精研滋味美，麦香四溢韵悠长。
馒头柔软弹牙妙，食客皆夸手艺强。