

# 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，都也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过度带。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，不该辣的则保持原汁原味的大鲜，如桐江醋鱼、清蒸桐江白鱼、白汤鳊鱼等。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“美鲚”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。

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

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”更为深沉弥久的别样韵味。

明代两部尚书姚夔赞美家乡桐庐山水美食的诗句：“桐庐之山郁以紆，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：北宋景佑元年，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深厚底蕴，是桐庐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，缩项鲈鱼味最腴。”

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）辟齐王东曹掾，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，也用鲈鱼莼羹指代归隐。

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《友人适越路过桐庐寄题江驿》云：“麦院虚凉当水店，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，𩺰（𩺰）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，是脍材的最佳选择，其他鱼不能比。富春江的鲈鱼、白鲈鱼质地优良，恢复这道千年美饕“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“鲙齏”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春打成极细的茸泥，再用醋调成混合稠羹，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）。

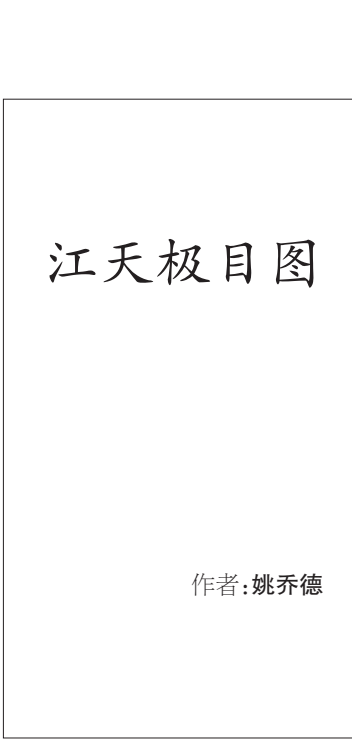
颂曰：  
桐江烟水映青峦，嘉鱼鲜甘味自宽。  
不慕浮名归旧隐，富春山下伴云闲。

## 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， 调色水彩四季眸。 更待华章书锦绣， 长歌一曲贯春秋。
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浪漫
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 默默的缝绻 最终 只停驻于眼前的田园 与远方交织成永恒的画卷



## 话说珠山馒头

朱有昌

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，口口相传，触、捏、看、切、盘、搯、杓、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”拜师学技，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

亲为什么要这样做呢？”他回答道，“石磨磨出来的面粉更筋韧，用小钢磨磨面粉，因为转速快，磨片发热，烧坏麦性。”他还带我看了至今还保存着的当年那副大石磨。由此可见，用来做馒头的面粉质量要求之高。

正因为有吴师傅这样的手艺人对珠山馒头品质的坚守，珠山馒头有了响当当的名号。遇到吉庆喜事，珠山馒头更是抢手货，方圆几十里都会提前预订，馒头店里的生意应接不暇。

珠山馒头除了在制作过程中有讲究，在蒸馒头的过程中也是有门道的。话说珠山馒头当盛之时，附近小村子里也有聪明活络之人做起了酒酿馒头生意。那年农历十月十一，翔岗村过时节，珠山村的袁师傅和附近村子的许师傅，有缘在李姓朋友家相聚，和众客人边喝茶边闲聊。他们两人是同行，共同话题自然就多了些，一聊两聊，就聊到酒酿馒头上。两人分享着自家的“酒酿馒头经”，都说自家的馒头好，受人欢迎……结果到后来，各人的脸就开始有些挂不住了，因为话语中有冲突味了。李姓主人见袁、许两位朋友闹脸红，赶紧过来圆场，听出两人争执焦点集中在馒头质量上面，他便有了解开他们两人心中疙瘩的办法。因为当天两人来他家时，都带来各自做的酒酿馒头。李姓主人说，今天适逢老母寿诞，感谢两位都送来了做寿馒头，我将两位做的馒头，分别放在两个蒸笼里去蒸熟，大家一起来分别品尝，馒头优劣应该能分辨出来的。因为这第二次回笼蒸熟来的馒头，其韧性、弹性和外表面的光洁度都极具分辨率。众人也极力认可主人家的分析，两位师傅自是心中笃定。品鉴馒头活动有序进行，结果揭晓——珠山馒头略胜一筹。许师傅便向袁师傅讨教原由，袁师傅开口道，做

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，预发酵好的馒头基坯在大量蒸汽作用下，煮熟所需的时间，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，正依照着父辈爷辈的制作秘笈，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。