

初尝乌鳖

□ 徐宏杰

孟冬季节，陈圣平兄约我至湖州吃鳖，因与陈兄产品合作的养殖基地在德清下渚湖湿地附近，当时心下颇有些不以为然。我曾在湖州城中尝过了莲芳千张包、诸老大粽子、周生记鲜肉笋衣馄饨，甚至吃过南浔绣花锦（地产名种大青菜），这些才是湖州的特色美食，而鳖处处皆有，湖州的又能好吃到哪里去呢？



何为乌鳖

行至湖州境内，我想起《侠骨禅心》一书中的话：“在众多中国历史文化名城中，最难解读的，恐怕湖州算一个。”此地物产丰饶、人杰地灵，诗人孟郊的故乡就在德清。

经过城内游子路再至郊区八字桥村清溪鳖业，主人王根连带我们参观数千亩鳖稻共生区，鳖稻共生的好处是稻田给鳖提供野生的自然环境，鳖又可给稻田驱虫施肥。此时气温较低，水稻已收割，鳖也开始钻入稻田泥土中冬眠。我问王先生何为乌鳖，他便从地里挖

出一只鳖，拭去烂泥并翻转鳖身，原来这种鳖不仅背甲甚至腹部也色呈乌黑，四肢脚爪及鳖尾亦是黑色，故曰“乌鳖”，当真是开了眼界。

原来上世纪九十年代，王先生从农民手中购买野生鳖，偶尔发现其中6只甲鱼与众不同，此即为乌鳖。乌鳖在当地也是十分稀有，王先生用了5年时间培育与扩繁，又经连续五代选育而成乌鳖新品种，后来又与日本鳖杂交再创花鳖新品种，已获得中国名牌农产品、国家原产地地理标志注册。

鳖，另叫“甲鱼”



作为江南水乡长大的孩子，我自是对鳖十分熟悉。家乡把鳖叫“甲鱼”，外乡另有水鱼、元鱼、团鱼、王八等名。王八是骂人的话，甲鱼在家乡亦不是好话，如以“老甲鱼”来形容老奸巨滑的男人。甲鱼以水中小鱼小虾为食，牙齿锋利、性情活跃、行动敏

捷、攻击性强，受刺激时容易咬人，儿时听大人讲，甲鱼咬人手指轻易不松口，直至晚上明月升起方罢，当然这是无稽之谈，只要把甲鱼沉入水中使之长时间不得呼吸，甲鱼自然张嘴，手指便可脱困。

旧时村民捉到甲鱼，往往舍不得自用而将其拿

去街市出售，野生鳖因滋补而十分抢手。乡人偶尔吃一回，则将甲鱼壳晒干至中药店换钱。

另，甲鱼壳可驱蚊，农户夏日傍晚将堆在打谷场上的湿草点燃产生大量烟雾以驱蚊，如加甲鱼壳，则有奇效，但甲鱼最怕蚊叮，一叮便死，此谓相生相克。



家乡的捉鳖三法

家乡捉鳖，用传统的垂钓法难有收获，另有三法。一为“摸”，甲鱼常伏于河泥中，有经验者可入水中摸之。友人朱学东之父善捕鱼，亦是摸甲鱼之好手。每次赴朱家作客，我最喜听老人家讲古今，他有次在村前河中摸到了甲鱼窠，5只大大小小的甲鱼叠

在一起，结果无一漏网，被老人家一摸而空。

二为“放”，将缝衣针后端剪成尖形，中间系线，针之两端串起一小块隔夜臭猪肝（甲鱼喜食），待傍晚抛入河中，线之另一端系岸边，甲鱼一旦吞食猪肝，针便打横卡于喉咙，待第二天清晨收线，常有所

获。

三法为“丑”，工具是一头系有多只锋利钩子且有配重之抛竿，待甲鱼在河中冒头透气，捕鳖者眼明手快，抛竿一甩，带线的钩子落于甲鱼左右，再迅速转动抛竿上的转盘收线，钩子便勾住甲鱼之身，此法全靠经验与悟性。

品鳖之美食

参观完整鳖稻共生区，我们一行便在食堂用餐。菜品虽简单，但诸如土鸡蛋烧猪肉、藕夹、炒娃娃鱼、蔬菜等食材均为种养，当然重头戏是乌鳖。

王先生讲现在还不是吃鳖的最好时机，这我当然知道，好吃莫过“菜花鳖”“桂花鳖”，菜花、桂花盛开时，野生鳖最为腴美。记得多年前春日访扬州宝应，同学招待我吃近2公斤重红烧野生老鳖，味道之美不可名状。吃饲料的养殖鳖生长迅速，虽肥，味道远逊野生者，20多年前，无锡十八湾公路边常有村民将养殖鳖抹上烂泥，假装野生鳖以招徕外地牌照轿车客人，后因手法简单拙劣而为人所识，后再无上当者。

王先生食堂席间共上鳖汤、蒸鳖两味，均取已长4年的半公斤多乌鳖制成。《随息居饮食谱》讲“鳖，宜蒸煮食之”，确实如此，鳖汤

乃加当归、红枣等长时间炖煮而成，当然是食补的好东西。

先尝一碗汤，再吃数块鳖肉，我感觉与平时所尝大不同。鳖汤清而隽，鳖肉鲜且少油，无论汤、肉绝无半点腥味，口感极佳，这些均为乌鳖之特色。席散前，我将所剩鳖肉一扫而光，肉已冷，但仍不醒。

当晚中国药科大学许教授也在座，他多年研究“乌鳖提炼小分子肽”的课题。据许教授介绍，乌鳖营养丰富，各类氨基酸、胶原蛋白等含量均高于其他鳖种，乌鳖的药用价值也尤为突出，富含稳定自由基、抗癌物质硒和维生素B17，具有消除自由基、抗氧化、提高免疫力、延缓衰老等功效。据此，陈圣平兄已经开发成功了乌鳖蛋白小分子肽饮品，而且准备将乌鳖推广到常州，这下，我们有口福了。

