



# 家乡白鱼

□ 徐宏杰

江南物华天宝，江河湖泊所产鱗介（泛指有鳞和介甲的水生动物）素为世人称道，如太湖三白，乃太湖白鱼、白虾和银鱼三者合称，是江南厨界永远绕不开的美味，也是文人笔下常常会提到的话题，历代地方文献亦有记载。清《太湖备考》“鱗之属”（带鳞的鱼类）介绍：太湖白鱼实冠天下，吴人以芒种日谓之入霉，后十五日谓之入时，白鱼至是盛出，名“时里白”。银鱼，色白无鳞，长一寸。“介之属”之白虾：色白而壳软薄，梅雨后有子有膏更美。

## 太湖三白：白鱼为首

“太湖三白”以白鱼为首，鱼身修长、首尾俱翘，外乡有称“翘嘴白”即此鱼，家乡则叫白条。

白鱼游动迅速，以小鱼为食、性情凶猛。《水浒》一百单八将之张顺以“浪里白条”为绰号，可见其水性极好、杀人如麻的特点。白鱼生长快，个体大，最大可长至一二十斤，其肉质白而嫩、腴美而不腥，一贯被家乡人民视为上等佳肴。

白鱼非太湖独有，江淮间、东北、江西等地皆出。史载张作霖先为东北胡匪，受恩师赵尔巽招安后青云直上，于赵恩念念不忘，每次由关外入京，必定先至赵尔巽处请安，且从不忘带上松花江白鱼、哈尔滨巨蟹为礼。“太湖白鱼实冠天下”一句实出自宋代文人叶梦得所撰《避暑录话》。另南宋范成大《吴郡志》介绍，

白鱼出太湖者为胜，旧说此鱼于湖侧浅水菰蒲之上产子，隋大业六年，吴郡贡鱼子入洛阳，故至唐代时，洛阳有白鱼。另民间传白鱼为隋代时贡品即源于此段历史，后来北方人得尝异品，不由推崇备至。由此看来，家乡白鱼非但味美更有他乡所比不了的人文历史。

清代阳湖人管干贞《毗陵食品拾遗》同样介绍了“时里白”：太湖白鱼，梅后十有五日出网，谓时里白，亦名白萍鱼。讲到时里白，就要讲到“三时”，江南农村亦谓“三时”，农民在此段时间时秧，即将稻秧从秧田里移秧插于水稻田中。

上文称芒种日后十五日为三时，其实旧时家乡多种单季晚稻，种双季稻是后来的事，但因稻米产量和质量不尽人意而为人所弃。从夏至日后十五天，正是家乡晚稻时秧最恰当的时间，故多以此为

（夏）至后半月为三时，头时三日，中时五日，末时七日。民国时期一本记载常武地区餐饮历史文献《武进食单》也介绍了“时里白”：太湖白鱼甲天下，清朝时为贡品之一，所谓“时里白”尤美，夏至日为交“时”，有“头时”“二时”“末时”之分，此际白鱼最肥美。

白鱼要吃“时里”的，与清明前嘬螺蛳、立夏荐三新、小暑吃黄鳝一样，这正是江南人民“应时而食、不时不食”饮食理念最典型的体现。其实许多人不知道，除了“时里白”，旧时常武地区还有“重阳俏”的说法，1948年武进建设局编印的《武进指南》载：白鱼，鳞白肉肥味甚佳，四时皆有，唯五月中梅雨时大水泛滥，西门外出有白鱼一种，俗名“时里白”，大王庙以西为最多，至仓桥以东则无有，又有“重阳俏”一种，亦系本县特产。



## 家乡白鱼的制法

家乡白鱼，最常见的制法为清蒸。江苏文学家陆文夫曾讲过鳊鱼超过一斤便不是上品，因不嫩。吃白鱼无此担忧，小白鱼整条清蒸，稍大白鱼对剖，大白鱼切段，无论大小俱佳，加葱、姜、酒，如有条件另加火腿片、香菇、绿笋尖丝、生猪油丁及酒酿少许，隔汤蒸之，真至味也。

家乡还有他处所无、独一无二的蒸法，即蒸时加小豆豉饼若干，与常州豆腐汤中加豆豉饼须事先在油锅中余过以增口感有异，蒸鱼之豆豉饼毋需油余，蓬松的豆豉饼吸足了鱼汁的鲜，似乎比鱼肉更加美味。

除了蒸之外另有煎法，白鱼洗净对剖，鱼肉刮花刀，以黄酒与精盐抹鱼身，腌渍五分钟。炒锅放油烧至七分热，鱼皮朝下入锅，煎呈黄色，翻身再略煎，滗去油，加黄酒、酱油、白糖、葱段、姜片、高汤与板油丁，烧沸加盖，文火焐熟，撇去葱、姜，旺火，入笋片、木耳、蒜泥，水淀粉勾芡，再加猪油少许，转锅

翻身，入盘内即成。此菜色泽红润、清香鲜嫩、滋味可口。

煎白鱼另有糟煎一法，“糟”是江浙地区一种独特的烹饪手法，分生糟、熟糟、汤糟三种。糟煎白鱼属生糟，即在烧制前另以香糟渍鱼身，腌渍时间亦需较长，其余制法同煎白鱼，但经糟渍，鱼肉色泽微红、糟香诱人，食时别有一番风味。

因近年长江流域禁捕退捕，实际上我们餐桌上吃到的大白鱼大都为太湖流域人家养殖，要吃太湖白鱼得若干年后开放有序捕捞。家乡另有一种小白鱼，筷子般长短，均为乡人河中鱼获，这种小白鱼大饭店均无，只在人家及农家小菜馆中偶尔有之。做法极其简单，略油煎再烧，如加咸菜同烧则更佳，唯因鱼小刺多，吃时需分外小心，以防喉咙卡刺，但此鱼虽小却肉紧、味鲜异常，食时每人一条，十分过瘾，用以佐酒，简直是无上妙品，与家乡另一种叫“硬筋餐鲦”的大餐鲦鱼有得一拼。

