

闲话桂鱼

□ 徐宏杰

年前,常州电视台拍摄了一档美食节目,其中一期介绍武进前黄地区一味叫“酥米桂鱼”的佳肴。制法是大米用油炸过加生桂鱼片,再泼入滚烫的桂鱼汤,这是一道主食与汤菜结合的创新菜。此前电视台一位记者询问我,桂鱼是否就是鳊鱼,答案当然是肯定的。家乡把鳊鱼叫桂鱼,亦有称鳊(或季)鱼、季桂,他乡另有称季花鱼者。民国武进人伍稼青老先生曾介绍,鳊鱼又叫贵鱼,估计因鳊鱼在淡水鱼中属较名贵而价昂的品种。

笔者从小在江南水乡长大,自是对桂鱼十分熟悉。因其价昂贵,农民捉到桂鱼后一般不轻易自家享用,而是拎至街市出售。

桂鱼营养丰富,可治虚劳体弱、肠风下血等症,身体虚弱者常购之以补身体。儿时每每被大人训诫,不要轻易到河中摸桂鱼,捕到后取鱼时也要特别小心,因其背鳍硬棘利似刀锋且有毒素,比昂公鱼胸背鳍毒性更甚,如不小心被其划伤,伤口红肿发炎不易愈合。

桂鱼背鳍有毒,但肉质却十分肥美,似乎与河豚有毒却味绝美同理,难怪明代医药学家李时珍将此鱼誉为水豚(河豚)。唐张志和有句“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳊鱼肥。”意思是江南旧历三月,桃花盛开、春江水涨,桂鱼此时最为腴美。其实江南人民对其他鱼讲究因时而贵、失时而贱,而唯独认为桂鱼一年四季皆美。

上世纪90年代初,笔者在河北宣化某学院学习,曾以此诗句考校过北方同学,他们从未见过更未曾尝过桂鱼,故对此一无所知。因旧时物流不发达,南方新鲜桂鱼到不了北方,所以日本女作家爱新觉罗·浩在介绍清宫膳食时,只提到松鼠黄鱼而无松鼠桂鱼。桂鱼当然新鲜才好吃,清乾隆《调鼎集》强调:鳊鱼不可糟亦不可腌。不过亦有例外,旧时鲜桂鱼从铜陵江边运到徽州就发了臭,结果歪打正着,成就了名菜臭桂鱼。

众所周知,松鼠桂鱼是吴门松鹤楼的看家菜,苏州人提起这道名菜的来

历,往往会与乾隆下江南的趣闻轶事联系起来,其实古时封建社会的皇帝哪敢轻易去外面馆子用餐?清《江南节次膳底档》对乾隆南巡时每天的用餐都有详细记录,地点均在官船、行宫、大营、庙宇、私家花园等地,其膳食多由御厨烹制,或由地方大官进献,所以乾隆不可能到松鹤楼吃松鼠桂鱼,但御厨苏州人张东官倒有可能将“松鼠”做法带入清宫,故清宫有“松鼠黄鱼”一味。

其实真正使松鼠桂鱼名动天下的是两位武进人。1963年,李先念副总理讲缺少一部“反映服务行业群众的电影”,后长春电影制片厂便至苏州拍摄《满意不满意》,电影里的松鼠桂鱼烹制由松鹤楼两位武进籍大厨担纲,陆焕兴的刀功、孙灿善的煤炉功夫,做出的桂鱼头大口张、肉似翻毛、尾部翘起,形似松鼠,挂卤时嗤嗤声响如松鼠鸣叫。陆、孙两位所制的这道佳肴体现了当时苏州厨界最高水平,于是松鼠桂鱼与电影一起风靡全国。



清蒸桂鱼

到乡下采访,过了饭点,饭馆均已封炉打烊,唯一家仅有一条两斤不到的桂鱼养在河里,其余饭菜均已售罄,只得做鱼汤聊以充饥。陆文夫在此文中讲桂鱼超过一斤便不是上品,不嫩。窃以为桂鱼大小之讲究,可谓仁者智者,不超过一斤的桂鱼整条做白汤,为隽品,因其嫩。超过一斤者可有蒸、烧、烫等诸法,因其肉多刺少且呈蒜瓣状,吃来另有一种风味。年前至友人学锋家聚餐,席间上了一条两斤多重的清蒸桂鱼,为友人晓忠河中所豢养多年,因不投喂饲料,其肉质十分鲜美,吃来丝毫没有木噎噎(口感柴)的感觉,众人则完全不顾吃相,纷纷举箸争抢。

桂鱼的做法当然不限“松鼠”一法。袁子才《随园食单》讲桂鱼少骨,炒鱼片最佳,制法是:“炒者以片薄为贵。用秋油细郁后,用纤粉、蛋清搽之,入油锅炒,加作料炒之,油用素油。”1975年版《常州菜谱》载有“雪花桂鱼、红松桂鱼、糖醋桂鱼、松鼠桂鱼、金狮桂鱼、白汤桂鱼、桂鱼三吃”7种,其中红松桂鱼原名罗松桂鱼,因调料须有番茄酱故名,后因罗宋为Russian之洋泾浜(非正规的外语)翻译,故在那个特殊年代改称红松桂鱼。一位叫张祖根的武进人领衔组织撰写的《中国苏州菜》中,桂鱼的烧法则达18种之多。

已故武进籍院士蒋华良先生,不仅是位科学家,也是一位讲究饮食之专家,去年他生前文稿结集出版,书名《朵朵花开淡墨香》。书中一篇《吃喝的境界》提到陆文夫吃桂鱼,其实这是陆在《吃喝之外》一文中讲的故事。上个世纪50年代,陆



松鼠桂鱼

