

# 家乡古早味 (一)

□ 徐宏杰

常武地区历史上人文荟萃、名人辈出,这些读书有成的文人不仅潜心学术,还讲究饮食。如清乾隆五十五年恩科榜眼洪亮吉,手书有一卷研究江南饮食

的珍贵文献《夏令食单》。

无独有偶,阳湖人管干贞亦撰《毗陵食品拾遗》一册,管干贞(字阳复,号松厓),乾隆三十一年进士,官至漕运

总督,工诗文,更是常州画派代表人物之一。《毗陵食品拾遗》介绍了当时常武地区五十八道具地方风味之食品,是研究当时家乡饮食习俗和社会风尚的重要资料。

书中记载的家乡古早味,有些已经消逝,有些在我们日常生活中仍可觅得。2023年2月,笔者至南京图书馆对照原著爬梳剔抉,现批注部分条目以飨读者。



**时里白:**见《避暑录话》,太湖白鱼,梅后十有五日,谓时里白,亦名白萍鱼。

太湖禁捕以前,江南素重太湖白鱼,民国伍稼青《武进食单》载:太湖白鱼甲

天下,清时为贡品之一,切中段放大碗内,上置火腿片、香菇、绿笋尖丝,小方块生猪油若干及酒酿少许,外加葱、姜、酒,隔汤蒸之,真至味也,所谓“时里白”尤美。旧谓夏至日为交时,有

头时、二时、末时之分,谓“三时”,亦叫“三葺”,即农民蒔秧季,此际白鱼最为肥美。其实伍稼青先生不知道,除了“时里白”,常武地区另有“重阳俏”与之并重,重阳时节,白鱼亦甚肥美。

**青鱼:**青鱼出震泽湖,食青螺,鳞色如翡翠玉,尾尤美,味在松鲈、河鲤之上,出他水状似而味迥殊。

旧时武进本为江南豆类集散中心,业豆类加工者众多,豆类榨油后压成的豆饼可壅田、养猪、

饲鱼,故而养在塘里的青鱼特别肥嫩,绝无泥腥气味,如戴溪人因养殖得法,青鱼遐迩闻名,以背色青黑、体形修长、肉质紧致著称。据载,民国武进县城最大的一家菜馆于绿杨饭店的名菜红烧划水(青

鱼尾巴)最是滑腴可口,青鱼塌菜鲜美异常,另有余青鱼亦为武进南乡名菜,以味鲜、肉紧、汤清为上。青鱼除了鱼肉、鱼尾可入馔,又内脏极肥,拣好洗净,亦宜红烧,俗称“青鱼肚窠”。

**鲥鱼:**鲥鱼出江阴,四五月间沿江皆有之,品最贵。毗陵一时可至,谓之贩鲜船,冰裹如生。此鱼一名惜鳞鱼,登网不动,出网即烹食,肉软不如逾时,蒸不去鳞。

长江鲥鱼30多年前已近乎灭绝,且近年长江流域禁捕退捕,目

前市场上鲥鱼多为人工养殖与进口之物,前黄食品工业园一家预制菜工厂就有东南亚进口的鲥鱼供应,经过标准生产工艺加工,蒸制后味道似乎不恶。相信随着长江禁渔十年期满,生态得以改善,长江鲥鱼一定会重现。



**子鲚鱼:**姑苏传以虾子炙作脍,不如江阴出网最鲜,宜煎食。

子鲚鱼即刀鱼,长江刀鱼数年前还能觅得,清明前味鲜价昂,一过清明则骨硬似铁,价跌,亦有以海刀冒充江刀者,然味远逊。近年长江鱼类禁捕

禁售,野生江刀已经退出餐桌,令人欣慰的是刀鱼早已人工养殖成功。湖刀,俗称“谢婆子”,虽说体形与江刀类似,但鲜味远不及江刀且价贱,数年前太湖开湖季,湖刀大量上市,人家将之油焯后撒椒盐食用,味亦佳。



**菜花鱼:**菜花鱼俗名鳊虎鱼。夏初菜花烂漫,此鱼肥美,可析作羹,色黄斑,稍似松江四腮。

鳊虎鱼,苏州地区叫“塘鳊鱼”,即《随园食单》中土步鱼,“中华谈吃第一人”唐鲁孙写作“痴癖”,汪曾祺笔下为“虎头鲨”,而武进文人伍稼青先生则唤其为“雌虎”,现在我们通常写作“痴虎”。痴虎对水质要求十分高,过去常能在石桥下、码头边钓到,后来随着家乡工业发展,河湖水质一度不佳,痴虎

鱼则踪影难觅,近年家乡水环境整治卓有成效,鳊、肉裹浪、痴虎等杂鱼已经重出江湖。痴虎鱼本为江南名菜,三春油菜花开时最为鲜美,旧时武进绿杨饭店有一道红烧鸳鸯,乃是将痴虎鱼剖开反叠红烧,形似鸳鸯而得名,再加豆豉饼同烩,味道更加隽永。旅台武进人、新闻界泰斗余纪忠访香港,听说余先生数十年未曾返乡,金庸先生千方百计觅得痴虎鱼来招待他,两人友情之深可见一斑。“析作羹”即臠痴虎鱼,做

法是将痴虎在沸水里焯一下后出骨,取其肉拆碎入锅,加打碎之鸡蛋及豆腐皮、笋屑、豆豉饼及盐、黄酒,再勾芡成羹,食时洒胡椒粉及芫荽菜,不勾芡只清余而加酒糟者叫糟余痴虎,糟余痴虎与臠痴虎均忌加酱油。现在每到春天,溧湖东西两岸农家菜馆,红烧痴虎与痴虎炖蛋仍可觅得。痴虎鱼还有一种“丧心病狂”的吃法,只取其脸颊上两块形似豆瓣的肉入馔,如雪菜“豆瓣”汤。

