

# 中国人的春天，到底要吃多少鱼？(上)

春天,是鳊鱼味的。而鳊鱼,是桃花味的。不信你看,唐诗里就有“桃花流水鳊鱼肥”的句子。落到水里的桃花,被鳊鱼吃掉,鳊鱼便有了桃花的味道,这是江南人的春日浪漫。

巧合的是,在东北一些地区,鳊鱼是叫“鳌花”的。冬天的翠花负责上酸菜,春天的鳌花,露出融冰的湖面喋喋(shà zhá,吐泡泡),吃的是雪花。经湖水炖煮,只需最简单的佐料,满嘴便都是春天的味道。

从东北,到江南再到西南,一尾尾小鱼游历了祖国的大江大河,吃掉了沿岸的各种春花,肉质便有了春天的气息。春天的鱼,随百川灌海,游进江湖其间;春天的鱼味,随繁花飘絮,落进万家灯火。



## 1 太湖白鱼 vs. 镜泊湖红尾鱼 两湖扛把子也“内卷”

江苏的太湖和黑龙江的镜泊湖,分别创造了省内、国内、国际之最:太湖是中国五大淡水湖之一、江苏省最大湖泊;镜泊湖是世界第一大火山熔岩堰塞湖、世界第二大高山堰塞湖。“拔刺银刀刚出水,落花香里鳊鱼肥”,说的是太湖银刀,也即太湖白鱼。有意思的是,“塞北江南”镜泊湖也有一种鱼,在金达莱花(朝鲜族对杜鹃的称呼)盛开时上市,味道绝类白鱼,却名为“红尾鱼”。

太湖白鱼需用清蒸。长堤形的白瓷盘浅盛,切得细细的葱丝如扶堤弱柳,而切作小圈的彩椒丝,又似雏燕剪水。剖成两半平铺的白鱼,恰似一叶烟篷船,在淡金的汤汁映衬下,真乃一幅春夕泛舟图。轻轻掇起一块鱼肉,色如白玉,嫩如凝脂,虽软刺细长且多,也可因赏味悦目而忽略不计了。

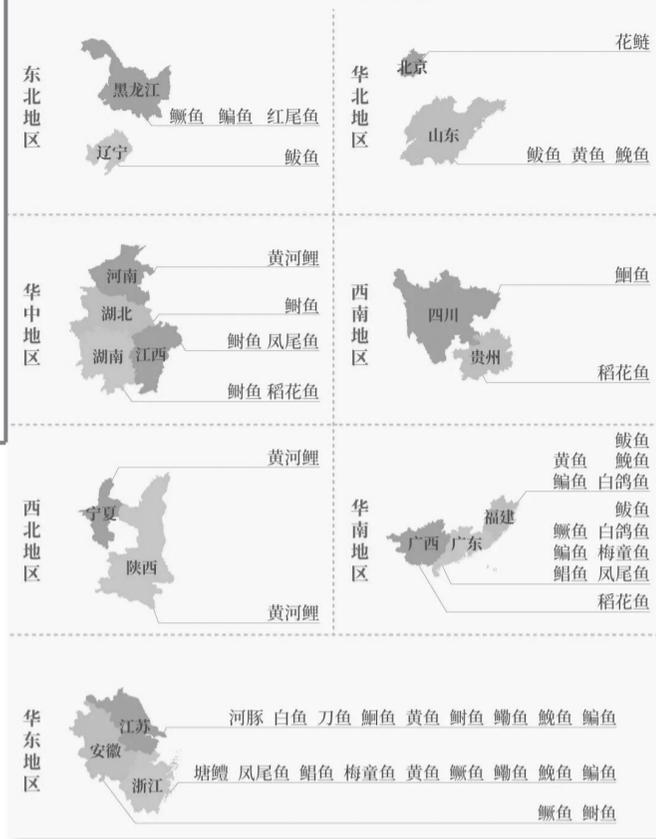
味道如此风致,可白鱼颜值却颇为不佳。下嘴翘起,好似人类脸型的

“地包天”。它学名翘嘴红鲌,明明是银亮的身段,名字里带个“红”让人费解,可镜泊湖里脸型同样“地包天”、学名蒙古红鲌的红尾鱼,尾巴确乎真是红的。

镜泊湖红尾鱼和太湖白鱼都是肉质细嫩,刺软且长,但做法却大相径庭——油炸。红尾鱼鱼身狭长且薄,只需几分钟便可炸透,炸之前也不需佐料腌制,只拿细盐抹匀鱼身即可。细密的软刺已被炸酥,那因炸制时间极短,而没有流失汁水的鱼肉,真真切切让人尝出了清蒸鱼的口感!

镜泊湖红尾鱼经历了一冬的休养,体内脂肪和肌肉达到最佳比例,春三四月食用最宜。就着朝鲜族金达莱花瓣(酸甜味的)食用,真是花与鱼的盛宴。听船家说,冬天镜泊湖冰层极厚,是可以过吉普车的,可是有等不及的饕客,却冒险履薄冰处冬捕红尾鱼,只为提前尝一口这极品的春鲜。

## 中国人春天吃鱼图鉴(部分省份)



## 2 稻花(鱼)酸,黄花(鱼)咸 合写春天山海鲜

食材组合,便能激发出天然醇厚的惊艳味道,反映了大山深处的苗家先民生存的智慧。而逐水而居的浙江舟山渔民,也是就地取材。春三四月,正是黄花鱼上市的季节,处在产卵期的舟山黄鱼,把体内所有的呈鲜因子都运化出来,迫切地等待两种食材和它们组“CP”。

答案是雪里蕻和笋丝。这两种当地最普遍不过的食材,却和黄鱼激发了“质的变化”。笋丝提供脆鲜,雪里蕻则是咸鲜,和黄鱼的海的鲜,堆叠出N次方的风味质感。黄鱼白暂的蒜瓣肉,蘸一口金黄的汤汁,真是在舌尖上的“金镶玉嵌”啊!民初江浙名士马叙伦曾自制“三白汤”,也用到当地的雪菜和笋丝,不知是否与为黄鱼增鲜是不是一个道理。

小时候吃黄花鱼,爱嗑开鱼脑在里面找“小石头”。长大后才知道,那叫“鱼脑石”,有点类似淡水鱼的鱼鳔,让黄花鱼在碧波浩渺的大海中保持平衡。所以黄花鱼又叫“石首鱼”。“还有说法是此石有磁性,如同开GPS定位,能循着地磁感线,让洄游产卵的黄鱼妈妈们不会迷路,能够追随春天的脚步准时抵达,才为海上奔波的打鱼人,提供“春日限定版”的时鲜啊!

西南大山里的稻农,和江浙沿海的渔夫,用一尾尾鱼,给春天合写了一部“山海经”。红宝石与白玉璧般的酸汤,是迁徙到黔地的苗族先民,筚路蓝缕的智慧结晶;而金灿灿的雪菜大汤,则是古越蛮民(以船为家的人),搏浪弄潮的勇气提纯。

贵州黔东南的春天,湿冷中带着有一股香气。那香气甜甜的、糯糯的,飘过苗村侗寨,逗引着人往大山深处寻觅,直到看到人们在稻田里插秧——那是稻香啊!当地人种的是糯稻,也是贵州酸汤中“白酸”的原材料。糯稻插秧的时候,人们会往稻田里放鲤鱼苗。鱼苗吃了落到水里的稻花,身上也有了稻花的香气,也被称为稻花鱼。

稻花鱼小小一尾,手可盈握,却是苗家酸汤鱼的压轴角色。鱼肉因红酸汤的浸润,愈发紧致。“红酸”是用当地的野生西红柿——毛辣果发酵而成,这种比一般西红柿酸、比圣女果大点、但形状并不规矩的小番茄,却以辣命名,有专家推论是辣椒传入贵州比番茄要早的缘故。

在热气氤氲的酸汤鱼火锅前,苗族朋友让我吃一口鱼鳞,我发现那鱼鳞也柔嫩可嚼。他说:“小鲤鱼不但肉嫩,鳞也很软啊。不似鲫鱼刺多,也不像草鱼会吃掉稻苗。”稻花鱼非常干净,对于鱼肠爱好者来说,发现苗家做酸汤鱼,不但去鱼鳞,鱼肠也保留,着实让人惊喜。

酸汤鱼只需用当地最简单的

来源:新浪网