

镇江民间河豚食俗

文/潘春华



资料图

河豚，学名“河鲀”，古名“鱼规”，俗名“吹肚鱼”，能“咕咕”作声，体呈纺锤形，紫鳍青背白肚皮，头圆尾小眼睛细，无鳞。早春二月，河豚自外海到江河咸淡水交界处产卵，再回游长江，奔波逆流，年年如此。据说，河豚回游生长最佳的距离是从长江入海口到镇江附近的“江中浮玉”焦山三百里扬子江水域，这里江阔水深，虫藻丰富，为河豚提供了丰盛的饵料，河豚长得肥硕健壮，因此镇江焦山至扬中一带的河豚最为肥美。

据《白下烦言》载：“河豚，扬镇二郡大行，金陵间亦有之。”可见，镇江自古就盛行河豚美食，因其货奇、味美、健体，更使它成为“长江第一名菜”。宋代大文豪苏东坡当年在常州任职时，曾经对河豚的美味发出了感叹。据说他知道河豚有毒先是不敢吃，人们推荐名厨老孙家的河豚，他也犹豫，说是冒死吃一次，之后，他大笔一挥写就了流传至今的千古七言绝句“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”。道出了河豚的名贵和鲜美至极。

河豚味虽鲜美但有剧毒，它的毒性相当于剧毒药品氰化钠的1250倍，只需0.48毫克就能致人死亡。河豚之毒，在它的鱼子、血液、内脏、眼睛里，只要将这几样东西清理好，就不会中毒。

镇江河豚资源丰富，加上扬中盛产秧草，河豚鱼烧秧草，更是一道奇香四溢令人馋涎欲滴的舌尖美味。河豚鱼皮鲜、嫩、糯、香，几乎是滑进腹中，糯软可口，味美无穷，有一种独特的说不清的美妙通过你的味蕾向全身蔓延，据说还可养胃治胃疾。所以，自古以来镇江人便对河豚情有独钟，视河豚为难得的美味佳肴。

旧时，每到清明前后，镇江各知名酒楼饭店纷纷推出河豚宴，招揽食客。鱼行会把整张河豚皮吹气后风干，制成河豚灯悬于店前作招揽广告。有些较为殷实家庭便聘请厨师在家中制作河豚宴，用以招待亲朋。久而久之，镇江民间便逐渐形成了一套饶有情趣的制作食用河豚的习俗。

上世纪五六十年代，曾经居住在城外中华路附近太保巷内，现已步入古稀之年的洪颂来老人，介绍了当时

在家中制作河豚宴及食用河豚的所见所闻。

老人说，他那时10多岁，同父母居住的是一间老屋，新中国成立前原是国民党一个团长的私宅，因厨房较大，有20多平方米，并置有三眼大灶，所以父母单位的同事们，每年清明前后都要相约到家中烧一两次河豚，聚一聚解解馋。

烧河豚前，厨房及吃饭的客厅，都要彻底打扫干净，四周墙壁及大灶均涂抹一层石灰水，屋顶天花板也需掸尘，做到一尘不染，以防掉落灰尘引起中毒。因为，旧时镇江民间有忌河豚在制作及食用过程被脏物污染的习俗。

购买河豚大都去焦山江面上的渔船上挑挑选鲜活的，那时的河豚个头较大，一般有一尺多长，重二三斤，每斤售价4角5分，一次要买10多条。有时还能买到菊花豚，鱼胸鳍附近体侧长有一菊花状边缘的横长黑斑，尤其雄菊花豚特别鲜嫩，为河豚中的上品。

烹制河豚扬中人最擅长。洪老说，那时请的是父亲单位镇江地区财贸部食堂王大厨掌勺，王大厨是个老扬中，兼食堂司务长，烧河豚有独到之处。宰杀河豚时，须保持作业场所环境安静，大门紧闭，外人不得入内，孩童不许乱跑，猫狗拴住，旁观者在远处观看，不得与厨师讲话，让厨师静下心来集中精力操作，以免分神。

河豚的毒性主要集中在鱼子、血液、肝脾、眼睛等几个部分，镇江民间有“血麻子胀眼发花”的说法。宰杀时，厨师身旁放一干净木板，通常用搓衣板代替。首先在鱼的头部划一刀，将鱼皮从头剥至尾部，再挖出一双眼睛，剖开鱼肚，彻底除去鱼子、肝、脾等内脏，按顺序单独分开，排列在木板上。每条鱼宰杀完毕后，再逐一清点过数。如发现短少，必定会仔细查找，否则绝不会转入下道工序制作。被清除的鱼子、肝脾、眼睛等有毒脏器不可随意丢弃，通常装入事先准备好的蒲包里，蒲包内装有半袋洋灰（生石灰粉），由厨师亲自拿到郊外深埋，以防发生意外。

大约1958年，镇江发生一起因随意丢弃河豚鱼子而造成误食中毒死亡案件。肇事者为中华路菜

场鱼鲜门市部职工，宰杀河豚时将其鱼子内脏丢弃在厕所内，被泰州来镇江运大粪的船民拣去误食，造成4人死亡。案件破获后，在中华路菜场东侧召开了公审大会，有关责任者被判了刑。

因河豚鱼的血液含有毒素，所以宰杀后反复清洗至关重要，使鱼肉内的血液全部溢出，水清澈，鱼肉呈白玉色，不留一点血丝为止，鱼皮也需清洗干净。

接下来便是烹烧，这一环节也颇有讲究，蕴含着不少习俗。镇江民间，河豚有“一豚三吃”：先是红烧，然后河豚烧秧草，最后是河豚烧泡饭，或用河豚汤汁作面条的浇头佐料。

第一步先用猪油煎鱼油，即煎雄鱼的鱼白（精巢），然后用鱼油煎制洗净的河豚鱼肉、鱼皮，再煎炒河蚌、咸肉。据说，用鱼白煎烧的河豚，味更鲜美，汤更浓白。河蚌、咸肉在锅中用鱼油煎炒后不必盛起，作为衬底食材，上面放入河豚鱼、鱼皮，加足水，调味，盖上锅盖烹烧。先大火烧开，改文火炖2小时。其间，绝不能开锅翻动，厨师不断查看火候，全凭烹饪经验，如果粘锅焦底就失手了，不能上桌食用了。

厨师煎烧河豚时，有一人会撑一把油布伞护挡锅面，防止灶台上方屋顶、梁上有灰尘、蜘蛛等掉落。如在室外临时支一锅腔烹烧河豚，旁边也有人打油布伞，以防空中掉入鸟粪、蚊蝇、飞花、树叶等污物。此外，烧灶也有讲究，需用麦草、豆秆、芦柴等柴草，这样既便于掌控火候，烹烧出的河豚又香味浓郁。

在等候烹烧过程中，主家通常先准备几碟冷菜和时令小炒，客人们边吃边等。此时只喝清茶不饮白酒，防止饮酒过量而昏醉，误以为食用河豚中毒。

河豚起锅上了餐桌，厨师要先当着众人的面吃上两块鱼肉，喝上一勺汤，并在10分钟内不得离开。无事时，客人才开始享受河豚的美味。旧时镇江，无论城里还是乡间，主家请客人吃河豚，一般客人都会主动交给主人一二元钱，表示自愿参加的，一旦发生意外，与主家无涉。

吃河豚前先漱口，更能品味河豚的鲜美。旧时，镇江人食用河豚一般为分食制，这样可防止交叉中毒。由厨师给每人盛半条鱼，另外半条鱼由客人带回家，给家人品尝。吃完鱼，残羹余汤不可浪费，用它来烧泡饭、烩菜，或用作面条的浇头佐料，也是一绝，那鲜美的味道是其他所有红汤所不能媲美的，只要品尝一口，便会终身难忘。

如今，扬中利用得天独厚的地理及资源优势，春暖时节举办河豚文化节，镇江及各地食客蜂拥而至，尝鲜河豚，再也不用聘请厨师制作家庭河豚宴了。民间流传的不少河豚食俗，便随着岁月的流逝渐渐淡去，留下的只是一种美好的记忆。

油菜花飘香

文/吴诚龙

不知从哪一年起，几乎年年都有人约“春天，看油菜花去！”家乡好多朋友乐此不疲，看花成风。

其实油菜花在我记忆中并不陌生。每到春四月，走在家乡的田间小道上，河边的柳丝，山坡上小桃园里的朵朵桃花，红绿相映，煞是好看。特别是田野里的油菜花，金黄色的一片，的确是锦绣满园，赏心悦目，心旷神怡。家乡的油菜花，给我带来的是春天的信息和家乡的泥土芳香，给我这一生留下了很多美好的记忆。

上小学时，每年这时候老师都会带着我们去郊外祭扫烈士墓。在祭扫结束回家的路上，我和同学们跟着在油菜花丛中飞舞的蝴蝶蜜蜂嬉戏奔跑。那金黄色的油菜花，那飘在花丛中的红领巾，是我的金色童年。

我中学的那个学校，坐落在家乡市区的凤车山上。校门的两边及学校后门周围也有大片的油菜地。学校那一栋栋西式的教学楼，在一片金黄的菜花映衬下，显得分外的美丽。琅琅的读书声夹着油菜花的香味会传到很远很远。老师的慈爱，同学清纯的笑脸，永远定格在油菜花开放的春天记忆中。中学毕业后，一次我和几个朋友乘坐排筏沿江水路去看望两位下放江宁的知青朋友。知青小屋周围都是油菜田。朋友说：你们晚点来，等收到菜子，换成新菜子油，那油才香呢！用它拌饭吃，什么菜都不要，保证你们可以多吃几碗。

参加工作后，我和一些同事，一到菜花飘香的时候，常常到厂外的油菜田边挖野菜。一边挖野菜，一边欣赏金黄的油菜花，回来后，一拣洗，请食堂的师傅一加工，就是我们晚上聚餐的美味。在我退休那年，在一起工作多年的好朋友，请我到扬中钓鱼吃饭。那天钓鱼的兴奋，中午的美味佳肴似乎都已模糊，但我清楚地记得那也是油菜花飘香的日子，始终忘不了的是同事朋友之间的深情。

兴化开创油菜花节的第二个年头，我终于圆了去看万亩油菜花的梦。那万亩油菜基地，是由千姿百态的垛田组成的上千个湖中小岛，岛上开满金光灿灿的油菜花，形成一片片金黄色的“花海”，一望无际。站在观光塔上，看到的是一幅幅由绿黄为主色调组成的美景图案，相当壮观。乘船在河汊水湾间穿行，可以尽情享受“船在水中行，人在花中走，四面飘香”的乐趣。

我散步在花海中，感受到空气中弥漫着的菜花清香。我的思绪像花海里的一叶小舟飘向了金黄菜花一样的童年，飘向了风车山上美丽的校园，飘向了要请我吃新菜油拌饭的朋友，飘向了吃野菜美味的月夜，飘向了退休离厂前那菜花飘香的日子。