



# 桃花流水鳊鱼肥

撰文 崔远东 郑艳

青山延绵水光漾动，粉墙矗矗瓦黛。和着《渔歌子》的节拍，吟唱着唐代诗人张志和的“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥”，无论阳春三月还是烟雨朦胧，在江南品尝酥嫩、香鲜、美味的鳊鱼，徽文化的另一种美妙自会油然而生！

位列“长江三鲜”、隶属鲈形目真鲈科鳊属的鳊鱼是纯中国特产的名贵淡水鱼，难怪外国人叫它中华鱼。常年游动于山区水涧之中，以水中小虾米为食造就了鳊鱼肉厚少刺，质地特别鲜嫩，鳊鱼也因此频繁出现在我国各大菜系中。光听菜品的名字就诱人三分，如粤菜里的碧绿鳊鱼卷、鲁菜里的醋椒鳊鱼以及苏菜里色彩艳丽、刀工精湛、形态生动活泼的松鼠鳊鱼……独独徽菜里的鳊鱼名字不好听，偏偏菜品前加了一个“臭”字。

臭鳊鱼又名“腌鲜鱼”、“桶鲜鱼”，其实不过是腌制后略微发臭却不腐坏的鳊鱼。“腌鲜”在徽州土话中就是臭的意思。说起臭鳊鱼的来历，故事版本可不少。有“媳妇儿带鱼回娘家”说、“知府嗜鱼无鳊鱼不欢”说，还有相传数百年前，因为徽州境内山多水急，少有大鱼，鱼贩子们都是从沿江地区挑鱼来卖。为防鱼身腐坏，便用木桶承装，更调了淡盐水，铺一层鱼抹一层淡盐



水。但即使这番，鱼还是发出了臭味。鱼贩子不舍得将这未腐坏的鳊鱼丢弃，便烹调食用，不想竟美味更胜鲜鱼。从此，这“臭鳊鱼”便流传了下来，更胜过新鲜桃花鳊，成为徽菜的一大特色而传名九州。传说已幽眇不可考，但无一例外都透出“文章本天成，妙手偶得之”的味道。臭鳊鱼的美味滋味一如徽州曲径连墙，真实可感。

到徽州，不可不食徽菜。食徽菜，不可不试臭鳊鱼。臭鳊鱼作为徽菜的特色菜品已流传百年。早在300年前，乾隆爷下江南时就盛赞臭鳊鱼“名气早传，今日品之，果然果然”。如今的臭鳊鱼用料更是考究，是要在桃花春水中，挑用新鲜的徽州桃花鳊用肉卤腌制而成。腌的时候又分干

腌、水淹两种，前者是直接炒过的花椒盐擦鱼鳃内及鱼身，后者则是将新鲜桃花鳊平铺于木桶中，铺一层鱼洒一层淡盐水。腌制成功后的鳊鱼，都是鱼鳃呈红色且鱼鳞不脱落，肉质未变，只是微微散发出点点臭味。腌制好后的臭鳊鱼稍加炮制，油煎后再加青葱等，或红烧，或清蒸，或锅仔，便是一道人间美味了。徽州当地一家老菜馆的招牌菜“臭鳊鱼锅仔”制法尤其独特，食而得异香。七八两的往往整烧，微微的臭与浓郁的香相结合，令人食指大动。三五斤的则切块煮了，用荷叶包裹，悠悠荷香混合鲜香微臭，味道更加奇妙。荷香乃世外之香，香远益清；鱼香混有微臭，香浓引人垂涎。至于肉质口感，则醇厚入味，骨肉分离，



肉成瓣状，瓣瓣柔嫩。鳊鱼原以肉质细嫩丰满称美，臭鳊鱼经过腌制，则更多一份肥厚柔韧。平常人家，则多是清蒸红烧。然而无论何种制作方法，都能尝出臭鳊鱼的香鲜透骨，肉质酥软，新鲜的味道与悠长的余味令食者久久不能忘怀，堪称：“臭得如此鲜美”，不愧是淡水鱼之极品，徽菜之代表，一臭天下香，回味有余甜，软而不散，齿颊留香，充分展现了徽菜“清爽、酥嫩、鲜醇”的特色。

臭鳊鱼之所以招人喜爱，不仅仅是因为美味，更因为其丰富的营养价值。它含有蛋白质、脂肪、少量维生素、钙、钾、镁、硒等营养元素，富含氨基酸，易消化，低热量，高营养，有利于肺结核病人的康复。还有着高含量的抗氧化成分，对于想美容、减肥、美味兼得的女士来说，是不可多得的选择。

臭鳊鱼只生于徽州，也只适于徽州。红烧臭鳊鱼宜于菱歌泛夜，一杯淡酒一筷鱼，融入风声



水色。透迤青山蜿蜒绿水可以佐以清蒸臭鳊鱼，汁水淋漓香鲜，浮起在南宋的十二楼头。粉砖黛瓦马头墙之下，却适合摆开一桌臭鳊鱼锅仔，知己对坐，杯盘碗盏轻响，鱼肉融在齿间，时光已在青石板的小巷里悠然远去。恰似“又见鳊鱼肥，此身尚伶仃。一生痴绝处，无梦到徽州”。■

#### 作者简介

崔远东，安徽师范大学生命科学学院在读本科生。

郑艳，生药学博士，安徽师范大学教授，中药资源研究所所长，安徽省中药日化产品工程技术研究中心主任。

(责编 李璿)

