

<<清粥草头哏哏鱼>>

图书基本信息

书名：<<清粥草头哏哏鱼>>

13位ISBN编号：9787511320278

10位ISBN编号：7511320279

出版时间：2012-5

出版时间：中国华侨出版社

作者：谈正衡

页数：294

字数：230000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<清粥草头哞哞鱼>>

前言

江南鱼米之乡的丰饶与温润，最能显见于口腹之道。

而口味，总是属于私人的，每个人在味觉方面都有独特的、不可替代的表述。

有时，味觉的乡愁，更有着切肤的深刻。

一般说来，生长于水软风轻的江南，我们的舌头总是柔软的，青花汤碗里喝尽前代好多辈子的味道……这就很容易让我们获得一种美食之外的品味和思想。

当美食日渐成为一种文化，一种时尚，雅俗共赏也就成了一种趋势。

家厨与食府，会搭起各自不同的景观，味道的厚薄，人情的冷暖，行云流水，自在其间。

其实，吃什么，喝什么，聊什么，都是次要的，关键在于味觉能透露一种心情，一种心理状态，一种生活方式。

由此而引发的体悟和思绪，或许比我们的人生路更绵延和深远。

<<清粥草头哞哞鱼>>

内容概要

当美食日渐成为一种文化，一种时尚，雅俗共赏成了一种趋势。家厨与食府，会搭起各自不同的景观，味道的厚薄，人情的冷暖，行云流水，自在其间。江南鱼米之乡的丰饶与温润，最能显见于口腹之道。其实，吃什么，喝什么，聊什么，都是次要的，关键在于味觉能透露一种心情。

本书展现了一个不一样的江南，有口舌惜繁华的秦淮桥下水，有舌尖下的西湖，有味蕾上的芜湖，有茶意的江南，有风味里的故乡。好吃好看，给江南古意平添了一分魅力。

<<清粥草头哧哧鱼>>

作者简介

报人谈正衡，出生于长江边，讨生活于长江边，行过船，捕过鱼，下过放，业过医，教过书，当过古镇上文化班头，做过县委机关干部，随性散漫而无党无派，行年五十有五，做记者、编辑二十春秋，幸得诗歌、小说、散文随笔皆有专集施施然问世，亦曾多获新闻奖项，现为某“江”字号晚报专副刊业务总监。

本是江南饕餮客，浮生为吃不为诗，缘于江南，耽于口腹，说点油盐酱醋的家事，写点口舌上的风花雪月和烟云往事，只为心情，而非谋食。

<<清粥草头哧哧鱼>>

书籍目录

- 一、 还有江南风物否？
春馐妙鱼是江刀
- 二、 如闻有唼喋之声的琴鱼茶
- 三、 既饱口福又饱眼福的“冷水鱼”
- 四、 辣批长江小杂鱼
- 五、 到桃花潭触摸李白的意兴
- 六、 竹鼠弄出的动静
- 七、 四月芳菲，我为卿狂
- 八、 蕾丝网裙的奢华妖艳
- 九、 桃花有泪凝成胶
- 十、 对于野兔的激情关注
- 十一、 鲢子头，鳊子尾
- 十二、 没事就到江边劈口味
- 十三、 还在同我们口舌周旋的野生江鮰
- 十四、 长江鲃鱼的身份确认
- 十五、 芳菲氤氲餐秀色
- 十六、 那些酸甜酸甜的桑果子
- 十七、 辣椒的快意演绎
- 十八、 梅雨落苏栀子肥
- 十九、 金黄的南瓜花，嫩绿的南瓜头
- 二十、 麦和豆瓣，在六月里的升华
- 二十一、 几处清池小区景，茨菰叶底戏鱼回
- 二十二、 “生是阳间一刀菜”
- 二十三、 美味背后是传奇
- 二十四、 此鹅非彼鹅
- 二十五、 野鸭子不是神马浮云
- 二十六、 在清香的绮梦里暗自销魂
- 二十七、 伊人如莲水一方
- 二十八、 金风玉露一相逢
- 二十九、 大煮干丝的阔绰风范
- 三十、 只缘感君一回顾
- 三十一、 “狮子头”——一种即食的快意
- 三十二、 鲈复鲈兮何相欺
- 三十三、 口福与幸福原来如此接近
- 三十四、 谁家红袖凭江楼
- 三十五、 那些糖啊，甜到了忧伤
- 三十六、 昨夜灯火昨夜风
- 三十八、 别让麻雀们散了伙
- 三十九、 与蛇之欢，玩不转的口舌
- 四十、 沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸
- 四十一、 闻出了一品锅里的经典味
- 四十二、 石斑鱼，一个美丽的误会
- 四十三、 石耳，既有精彩又有忽悠
- 四十四、 我的徽州，我的馐
- 四十五、 口舌对“中和汤”的围观

<<清粥草头哏哏鱼>>

- 四十六、相约“腊八豆腐”，不见不散
- 四十七、香榧，个性张扬的范儿
- 四十八、“鞭”的是娱乐精神
- 四十九、这蛹不是那么蛾子
- 五十、青藤缠树的那些纠葛事
- 五十一、把夏天煲在粥里
- 五十二、蒸饭包油条年代
- 五十三、清淡素雅，提升味蕾的新高度
- 五十四、米面应犹在，疑是故人来
- 五十五、黄心菜PK“春不老”
- 五十六、洗过锅澡再开宴
- 五十七、识得此中幽兰香
- 五十八、乡野上的甜润

<<清粥草头哧哧鱼>>

章节摘录

三 既饱口福又饱眼福的“冷水鱼”：行走在徽山深处的一些村落，常能看到一方方养鱼的水池，或在村口，或在人家屋子旁，还有在高墙院落内，皆巧借地势，利用落差，适当筑碣。水池大小不一，大的有二三十个平方米，小的仅比一张床大不了多少，四周青石砌岸，有的还用树枝和草帘遮盖，旁植葡萄藤架，水清见底。

群鱼往来游动，似与游者相乐，映着天光云影，更显宁静、从容、悠闲与淡定。

听人说，这些池中养的就是大名鼎鼎的“冷水鱼”。

池中的水，下连泉眼，或外通山溪。

因为山高岭峻，水温特别低，尤显清冽。

徽州人最是善于利用环境，借用景观，连养鱼也是如此，既可饱口福又可饱眼福。

你看那些池子里，通常是一二十条草鱼配上三五条红鲤，犹似锦上添花，更有一大群幽灵一样的小鱼如影相随。

其实这样搭配是有道理的，草鱼进食量大，每天要吞下一大堆割来的青草，然后拉下好多像鹅屎一样的暗绿色粪便，这些粪便漂浮在水面上，营养了水蚤，水蚤正好又成了红鲤和小鱼的食物。

那些鱼甚是有趣，高度团结，巴掌大的地方，游动时一律结队，忽东忽西，同来同去，没有一个思想异端唱反调的。

那一次，我们先上浙岭山脉，但见岗峦相接，逶迤而来又逶迤而去，苍苍莽莽，宛如一条绿色的长龙。

“上八里下七里”的山路，走了两个小时，到岭脚的时候，我们纷纷跑到溪流中泡脚，好爽！

只是时已近午，腹中饥肠辘辘，便打电话给休宁县城的一个朋友。

电话那头让我们就近去梓坞村吃“冷水鱼”，并详细告知了行径和一个业已联系好的店名。

梓坞村有“梓里八景”：弓月凝祥、文笔凌云、独石成虹、钟山夕照、湖岳钟灵、屏山耸翠、中流邛石、古庙钟声，村中的宋氏宗祠更是值得一看……结果，却歪打正着摸进了相距不算太远的徐源村。

徐源村不大，挂在沂源河的尽头，狭狭的、弯弯的，似一长龙，绵延一里有余，左右有两座高山相夹，一座是浙岭，一座是高湖山。

前者是春秋时“吴楚分源”之地，海拔近千米；后者是历代藏经讲学的圣地，曾有白云古刹和高湖书院，海拔1100多米。

走进徐源村，已是下午两点多钟了。

人说青山孕秀水，水赋予了徐源村娟秀与清灵，水从山涧石罅冷冷淙淙流来，一路浅吟低唱，在村中似玉带飘逸而过……两岸人家粉墙黛瓦，依山而建，傍水而居，屋宇相连，错落有致。

村口有数十棵樟树、枫树擎天而立，青石板路边及人家苔痕斑驳的院墙外有不少鱼池，每一个池子里都有大阵的鱼在淡定地游弋浮沉。

有的鱼池甚至在村外很远的石径下，水面漂着刚撒下的青草，却无人看守，可见此地民风之淳朴。

反正我们是奔“冷水鱼”而来的，且不管梓坞村还是徐源村，只要有“冷水鱼”就偏不了主题。

选了一家，讲好价钱，用网兜捞就是了。

听说顺着外我们刚来的那条古道再往上走，翻过山，那边就是婺源虹关、沱川等地，山顶有一座庙，有一对夫妇在守着。

下去不远，有个村子，叫什么“溪”，因为地处更高，晴天里只有半天日照，那里的鱼更好吃。

其实冷泉养鱼，几乎是这皖赣边界一带所有村子的主打产业，随着这些年旅游的繁盛，价格也是不断攀高。

尽管如此，专门赶来吃“冷水鱼”的人，还是趋之若鹜。

<<清粥草头哧哧鱼>>

我们吃饭的那家店老板告诉我们说，该村泉水养鱼已有百余年历史了，村里原来有很多几十斤重的大鱼，一条鱼就是一千多元，现在少了，都被外地人买去了。

山那边一个村子，有人养了两条四五十斤的草鱼，都是活了一大把年纪的长老级鱼。

冷水鱼冷水里养，水温高过二十度就不能存活。

这一带哪里都是“泉水养鱼第一村”，哪里都是名副其实的正宗。

只是徐源村人更有牛气的资本，他们的“冷水鱼”上过两次中央电视台！

往婺源那边去，“冷水鱼”通常指的就是荷包红鲤鱼；而在浙岭这一边，“冷水鱼”就是养在池子里的草鱼，绝无一点含糊。

我们捞的那条鱼算是大号的，二斤四两重，一百三十多元，感觉那鱼的脊背特别黑。

看着这乌黑的鱼背，我们就放心了，因为来之前休宁的朋友特意关照过我们，说现在正宗“冷水鱼”已不多了，大都是“洗澡鱼”。

什么是“洗澡鱼”呢？

就是从山外买来草鱼放到自己家池子里，养上一年半载，就可以顶替“冷水鱼”卖出。

但这种“洗澡鱼”短期内却无法使脊背变深黑，如果被你看破挑明了，店主通常在价码上会让你一大截。

一两个时辰后，我们的“冷水鱼”端上了桌。

吃起来，有胶状黏嘴的感觉，不但无普通鱼塘养殖鱼的那种泥腥味，且隐约有袅袅清香……

鱼肉细腻腴嫩，恍惚如在西湖边吃的糖醋鱼。

据说山区泉水多含矿物质，是造成鱼脊变成乌黑的原因，正宗的“冷水鱼”烹饪出来，鱼肉也应是黑色，为大补之品。

用筷子拨拨面前的鱼肉，果然颜色黝黑光润。

当地人红烧鱼还是拿手的，显然吸收了外地手法，醋放得重。

关键吃的是个新鲜，从鱼池里现捞现烧，第一时间吃进嘴，特别爽嫩溜口。

徽州深山里的“冷水鱼”，南宋时就有人在养了。

看过央视介绍，知道“冷水鱼”因终年少见阳光，生活在冷幽的水中，生长极慢，五六年才能长到二三斤重。

你想想，一条四五十斤重的鱼，那不是比人还活得久远？

而且一直是活在方寸水域里，一路走来该留下多少故事啊……过去习俗，吃“冷水鱼”只有到秋天，每年中秋节起塘，或送亲朋好友，或孝敬父母长辈。

一直觉得，一种美味就像一朵花，开在那里，虽然美丽娇艳，但唯有遇见和品尝到，花色方能生动起来。

四辣批长江小杂鱼 住在长江边，嘴巴可以很享受，因为能在第一时间吃到新鲜的江鱼。

在江边散步的时候，常直接到渔船上买鱼，不仅美味新鲜，还超便宜。

我常买的是一些长江小杂鱼，小杂鱼烧得好，最容易吊出江鱼的至真滋味。

小杂鱼，顾名思义就是“小”和“杂”，也喊成小糙鱼、猫鱼，是一个数量众多的草根阶层，有鳊鱼子、小昂丁、小鳊鱼、小麻条和追着船行走的餐条子，甚至还混入几只虾子和钻来钻去的刀鳅……有一种指头般粗细的小鱼，渔民称为“肉滚子”，细嫩饱满，刺少且软，肉却硬朗，味道不一般。

一盆烧好的小杂鱼，成员多、品种杂，各有各的味道，吃一盆鱼即吃到不同的味道，这就是长江小杂鱼的特色。

很早的时候，长江里有种小鱼叫鳊鲚，比小手指还短一点，形似鳊鱼，细鳞光洁，通体透明，活鱼即可透视肚中内脏。

此鱼虽离水即死，却是鱼中上品，腴嫩至极，连头嚼咽，可不必吐刺，味道是没说的。

春末夏初时，它们溯流而上，游进内河水草丰茂的浅水里，产完卵再回到长江生活。

秋天的傍晚，如果你在风平浪静的江边看到水面上细浪粼粼，像在下毛毛雨，那就是鳊鲚鱼成群结阵到近岸浅水区觅食了。

那时，长江里的小杂鱼多如牛毛，人们戏称：捧一捧江水，手心就有一条小鱼。

<<清粥草头哧哧鱼>>

淘米洗菜时，常能用篮子兜到许多火柴棒那么长的小鱼秧子。

春夏季节的水草丛里，谈情说爱的鱼打起水花啪啪响，将水面弄得波光闪烁。

江边有很多搬小罾网的，这种小罾网只有四五米见方，用两根交叉细竹竿对角绷起，一根绳子直接拴在网架上，守株待兔似的等上一会儿，用力拉起绳子，罾网就出水。

· · · · · ·

<<清粥草头哏哏鱼>>

编辑推荐

- 1、梁实秋《雅舍谈吃》、汪曾祺《故乡的味道》之后的最经典的美食散文。
- 2、给你一个令人口舌生津、食指大动的江南。
- 3、充满野趣和回忆的老小吃、老味道中，可以勾起现代人的馋虫。

<<清粥草头哧哧鱼>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>