



北鄂州的鳊鱼出名，富庶的安徽徽州人也喜欢，于是就有挑夫将新鲜鳊鱼装在木桶里，一路从湖北挑到安徽。可是长途漫漫，终于有一天鳊鱼死了，发了臭。商人不肯得扔，煎熟了加上丰富的调味料掩盖臭味，没想到居然发现更好吃了。到后来徽州索性流行起吃这一味“臭鳊鱼”，新鲜鳊鱼反倒不如它销路好。节俭的商人不经意间发现了时间转化的秘密——发酵。

离黄山著名景区宏村不远，就是那家上过《舌尖上的中国》的食肆——远远望去，就像一座普通的农家小院，走近才看见一块朴素的牌匾，上书四个字：徽州味道。去的那天刚巧主厨叶新伟也在大堂，盘着手笑看座下食客——这家店的里面也和外观一样朴实无华，来吃饭的人都仿佛是熟门熟路的街坊邻居，被引到一排食材面前直接用手指头点菜。臭鳊鱼自然是不得不点的招牌菜，端上桌后完全符合期待：蒜瓣肉进嘴，只觉其香，不闻其臭。再来点刀板香、毛豆腐，每一味都是时间转化的滋味。

不远处的安徽宣城，做鱼的法子更特别——这里有一种“琴鱼”，不是蒸也不是煮，居然只用来泡茶喝。李幼谦在《一个老饕的美食笔记》里提到这种特别的鱼：“相传，在晋代时有个叫琴高的隐士，到泾县找到这山清水秀之处修仙炼丹，植物矿物什么的丹渣就是废料，倒在山下的溪水中，顺水漂流一里多路去了。突然有一天，琴高修炼成功，骑条大鲤鱼升空而去，他倒进小溪里的丹渣顿时也得道，化作条条小鱼。因此，他炼丹的石台叫做‘琴高台’，台下的水溪取名‘琴溪’，溪中小鱼就叫做‘琴鱼’了……琴鱼长相奇：人们归纳为长不过寸，口生龙须，重唇四鳃，鳍乍尾曲，嘴宽体奇，龙首鹭目，槎头秃尾，龙鳍果腹，鳞呈银白……果然小而有异相。据说琴鱼白天比较安静，到了子夜时，琴鱼就活跃起来，游动在潺潺溪水中，不时跃出水面，激起水波，铮铮作响，如无数音符在五线谱上舞动，溢出阵阵琴声，悠扬悦耳。”

这“琴鱼”吃起来是先“放进有茴香、茶叶、食糖的盐开水中炖熟，再用炭火慢慢烘干，精制成琴鱼干收藏。只有逢年过节，或者来了贵客，村民才将其作为杯中佳茗招待客人喝一口琴鱼茶，咸味也无，腥味也无，鲜美无比，清香醇和的味道沁人心脾”。



安徽臭鳊鱼。

若是说到长江三鲜，那么鳊鱼琴鱼都得退场。江湖三大掌门的位置得留给河豚、刀鱼和鲥鱼。

所谓“吃了河豚百无味”，这天下第一鲜，引得无数人拼死也要吃一吃。作家沈嘉禄曾写道：“中国人吃河豚鱼，是一趟冒险的口腹旅行，而且已经磕磕碰碰地走了上千年，还没有停顿下来，看样子也不可能以浪子回头收场。在江阴——这是河豚鱼的主要产地和消费场所，烧河豚鱼是按分量计算酬金的，烧一公斤，厨师加工费120元。吃一桌完整版河豚鱼，至少要消耗10公斤，厨师的报酬可想而知。不过这也是刀口舔血的生活，河豚鱼烧好后按规矩由厨师先吃，吃后乖乖地坐在厨房里，可抽烟喝茶，但不许走开，两个钟头后没问题了，才让客人大快朵颐……烧河豚鱼的厨师，必定是江湖上的职业杀手、餐饮界的007。”

江阴吃河豚讲究赶在清明前，那时的河豚“经过一个冬季的滋养，背宽腹厚，肉嫩脂肥，底气十足地在长江中下游逡巡。过了时节，河豚鱼表皮少许很难除去的细鳞也坚硬而戳口了。”至于河豚的滋味有没有辜负它的盛名，沈嘉禄表示：“老实说，鲜美度上是胜过如今塘里家养的绝大多数河鲜，但胜出无多。我认为它不如鲜蹦活跳的带子河虾和正宗的阳澄湖大闸蟹，跟刀鱼也不能一拼。唯嫩滑肥软一点上，这厮可以傲视所有水族。”

若是说到长江三鲜，那么鳊鱼琴鱼都得退场。江湖三大掌门的位置得留给河豚、刀鱼和鲥鱼。