

能不爱江南



太湖“三白”。

不精不食

苏州画家叶放曾说，虾仁是苏州人宴席上的第一道菜。为什么呢？因为“虾仁”二字，在吴语里的发音近似“欢迎”。用虾仁开席宴客，谐音中先已透着礼节。

苏州人吃虾，最讲究的莫过于吃“三虾”。晚春初夏时节，待到河虾开始结籽，工人们的手就开始忙不停地拆解鲜虾了——取虾籽，剥虾脑，再将虾尾掐断，轻轻一挤，整条虾身跃出——每一只河虾都“感觉身体被掏空”之后，三虾才算礼成。

如此大费周章而成的三虾，常常被拿来配上苏州人的最爱：一碗挑出鲫鱼背的红汤细面。

三虾之外又有“三白”，太湖中的白鱼、白虾、银鱼，通体洁白，本也是季节的馈赠，可苏州人却舍之不用，独爱“菜花黄，土婆壮”的土婆鱼——也就是塘鳢鱼。塘鳢鱼小不过半只手掌长短，苏州人吃起来既不清蒸也不氽汤，非将其拆头去骨，片成薄薄二缕“塘片”，再裹上薄薄一层粉浆，急火快炒——程序越繁琐，食物就越美味。这食不厌精脍不厌细的传统，被讲究“精细雅洁”的苏式文人菜继承下来，从袁枚、周瘦鹃一直到陆文夫，都有“食单”传世。

除了“塘片”，陆文夫还铭记“苏州菜中有一只绿豆芽，是把鸡丝嵌在绿豆芽里，其精的程度可以和苏州的刺绣媲美”——真不知这绿豆芽要如何将鸡丝嵌进去。

就算是春季最质朴无华的春笋，江南人也吃得花样百出。苏州人周瘦鹃文章里就有竹笋片炒鸡蛋、笋丁炒蚕豆、酱麻油拌竹笋……“竹笋则断之竹圃中者，厥味鲜美。”杭州人还有一味“兰花笋”，精致异常——将春季竹笋如同章鱼香肠一般

劈成数瓣，中间酿以嫩白的鱼胶、鲜红的火腿丁，上锅蒸来，如同一朵兰花绽放。扬州烟花三月的笋呢，又总被切丁切丝，包进各种面皮，成为“皮包水”的早茶最佳伴侣。

而上海人最期待的春季一碗汤，莫过于腌笃鲜。腌，顾名思义，有火腿自然好，没有火腿咸肉也足够有余。鲜，不消说就是小鲜肉，不管黑猪白猪，鲜嫩即可。而“笃”字最妙，比之“炖”的干巴巴，好像正见到一只小火炉，在那儿“笃笃笃”地冒着热气……小鲜肉老咸肉加上春季的竹笋，一起富有耐心地笃笃笃，就是最经典的腌笃鲜——至于非要在汤里加百叶结或者莴笋的“改良”做法，依我看纯属邪教。

江南人的春，破土春笋吃得，万金食刀也毫不吝惜——刚准备由海入江，逆流而上开枝散叶的长江刀鱼，一路游走，一路盐分变淡，身材变壮，清明前享用，肉质最嫩，骨头也细软——等到骨头一日硬似一日，那绵绵细骨可就让嘴笨人士有点劝退了。不过即使骨多如刀鱼，江南人还是有办法对付它——煨到挫骨扬灰几乎成汁，这是上海福州路上老半斋著名的“刀鱼汁面”；而拆骨卸肉搅和成泥，辅以春季的头刀新韭，共包一只白白胖胖元宝也似的“韭菜刀鱼馄饨”，又是江南普遍流行的做法。

刀鱼。

