



塘鳢鱼。

尤妙”。还有的人家，“将煮熟的大粒蚕豆用线穿成一挂佛珠，给孩子挂在脖子上，一颗一颗地剥了吃，孩子没有不高兴的”。同样充满了春天的蓬勃气息。稍老一点，就只能剥去内皮炒豆瓣。但上海人又发明了蚕豆泥，将蚕豆仁碾炒成碧绿的一盘春色，使人忘记春的脚步匆匆，转眼蚕豆已老。

上海将苏州的园林杭州的西湖当作自家后花园，而江南的春饌似乎也总能顺着春风吹到上海——苏州流行酿青梅酒，这股风就刮到上海来，近些年民间也流行起自酿青梅酒；前不久在平江路上、在西湖边见到“竹筒奶茶”，很快上海街头也有。虽然一样只是奶盖茶，竹筒一盛，意蕴就悠长起来，有那么一点宁可食无肉，不可居无竹的意思。

鱼米乡，风物盛

江南是出了名的“不时不食”，如此分明地划分四季，应季而食，自然还是因为鱼米之乡，物产丰富，要是一年

四季池子里只有一种鱼游来游去，那也谈不上不时不食了。说到底，还是风物盛，底气足。

苏州烹饪协会名誉会长华永根在《姑苏味》中写道：“姑苏的‘苏’，

春饌和春天一样，总流露出一种“时不我待”的气氛，得抓紧。

繁体字写作‘蘇’，‘草’字当头，一半为鱼，一半为禾，印证苏州乃富饶之地。古代苏州地区称吴地，而苏州方言中‘吴’与‘鱼’读音相同……后人常说‘吴地产鱼’‘吴人善食鱼’‘吴人善治鱼’。”

苏州人吃鱼，是从农历正月吃塘鳢鱼的两片肉开始的，尔后三月吃甲鱼，七月吃河鳗，月月不同。塘鳢鱼虽小，却价值不菲。两片细嫩鱼肉取下来做成糟熘塘片，这就是苏州人开春的执著。这份热忱连隔壁的汪曾祺都感受到了，称：“苏州人对塘鳢鱼似乎有着特别的好感，总等待每年春天油菜花开时尝吃此鱼。苏州人特重塘鳢鱼，上海人也是，一提起塘鳢鱼，眉飞色舞。”他慕名而去，到了苏州一尝，却发现塘鳢鱼原来就是自己家乡的“虎头鲨”，颇有点上海人为了“黄辣丁”慕名而去四川，尝了才发现原来就是自家餐桌上的昂刺鱼的感觉。

不过虎头鲨虽然“样子不好看，而且有点凶恶。浑身紫褐色，有细碎黑斑，头大而多骨，鳍如蝶翅”，虽然也并不高贵，“不能上席”，但汪曾祺还是承认，“吃法颇多，杂汤，加醋，胡椒，鱼肉极细嫩，松而不散，汤味极鲜，开胃”。

春饌和春天一样，总流露出一种“时不我待”的气氛，得抓紧。比如那“刀鲜去鳞光错落”的刀鱼，如今已颇有点金贵到与光同尘的感觉。美食家沈嘉禄写道：“刀鱼身躯虽然单薄，架子却大得很哪，阳春三月桃花始盛时，骨刺还没长硬，可以连刺一起吞下。清明以后，鱼刺渐硬，弄不好就找人麻烦了。”所以三月刀，四月蚌，吃刀鱼和成名一样，要趁早。

又比如“清明螺，赛只鹅”，螺蛳的赏味期也很短，盖因清明后的刀鱼骨头硬，而清明后的螺蛳要产仔，小螺蛳太多，吃起来就有点嚼碎螺蛳壳的感觉，