

品三国 尝鱼鲜

◎文化趣谈

三国枭雄曹操喜欢吃鱼。清代严可均在《全三国文》中辑录了曹操的私人食谱——《四时食制》。其仅存的十四条笔记中,竟无一例外都是有关鱼的记载。可见,曹操是个吃鱼的行家。难怪他去世后,曹植还专门向徐州刺史臧霸要来两百头鳊鱼(即鲍鱼)祭奠父亲。

三国时期喜欢吃鱼的人,可不在少数。刘备十分推崇的徐州名士陈登,亦好食生鱼片,甚至还为此送了性命。那么,当时的鱼都有哪些吃法?又有哪些趣闻呢?

最美味的吃法:鱼脍

关于食脍,北宋文豪苏轼有一则与之有关的趣谈。苏轼因贪吃患上红眼病后,有人劝说他别再吃脍。对于这份“医嘱”,苏轼很为难:如果不吃脍,就对不起嘴巴;若是继续吃脍,又对不起眼睛。嘴巴与眼睛都长在自己身上,哪里能厚此薄彼呢?

苏轼如此纠结,显然是脍的味道令他难忘。所谓“脍”,即切成薄片或细丝的肉与鱼,食之鲜甜滑嫩,具有丰富口感。早在先秦时,脍就是难得一见的珍馐。三国时,生鱼片仍备受食客喜爱,其代表人物当属名士陈登。而从现代医学的角度看,生鱼片中有寄生虫,食用过量,有害无益。因此,陈登经常会感到胸中烦闷,“面赤不食”,症状比苏轼的红眼病还严重。尽管在名医华佗的妙手下,陈登的病症得到了暂时缓解,但他最终仍死于三年后的旧病复发。

陈登这个反面案例并没有吓退一众老饕。据干宝《搜神记》记载:曹操举办宴会时,曾感慨各种美食齐备,唯独缺了一道产自松江的鲈鱼,“今日高会,珍羞略备。所少者,吴松江鲈鱼为脍”。方士左慈听罢,便令人在铜盆中注入清水,从中钓出了两条活蹦乱跳的大鲈鱼。曹操又道:“今既得鲈,恨无蜀中生姜耳。”于是左慈再施神通,令使者在须臾间往返蜀地,

带回了蜀姜。

这个故事在葛洪《神仙传》中还有另一个版本,只是主角换成了吴主孙权与仙人介象。当然,这两个版本的真实性都有待怀疑,但不



难看出,吃鲈鱼脍配蜀姜的确是当时的最佳吃法。

最常见的吃法:腌渍

古代没有冰箱,想要保证食材的新鲜属实是一件难事。吴地多江、湖,水产资源丰富,故吴王能豪横地随时更换鱼脍;可若是在北方,即便如霸主曹操,也难免会感慨“所少者,吴松江鲈鱼为脍”。北方水产资源不如南方,为了避免食材腐烂,往往会对其进行腌制。比较常见的是“鲊”,也就是鱼酱。四川郫县向来以豆瓣酱知名,但在三国时,这里还盛产一种鱼酱。据《太平御览》卷926引《四时食制》记载:“郫县子鱼,黄鳞赤尾,出稻田,可以为酱。”取刚孵化的小鱼,把它们养在稻田中,亦可以做成鱼酱。能被曹操专门列在食谱中,郫县鱼酱的味道可想而知。

曹操爱吃的鳊鱼(即鲍鱼),可能也经过了特殊处理。据曹植《求祭先王表》自述,他曾向徐州刺史臧霸

要来二百枚鲍鱼来祭祀先父。又据《太平御览》卷938引曹丕《与孙权书》记载:“今因赵咨致鳊鱼千枚。”曹丕称帝后,送给孙权一千枚鲍鱼,另外还有一匹良马、一件大衣(白罽子裘)与五斛石蜜。石蜜一说是甘蔗制成的冰糖,一说是樱桃。鲍鱼应当是风干后的干鲍。而且从产地看,这些鲍鱼大抵是出自靠近东海的徐州。故盘踞在此地多年的臧霸,就是经常给曹操送鱼的“老默”。

古代的腌制方法还有“鮑”。需要注意的是,史籍中的“鮑鱼”不等同于“鳊鱼”,它泛指经盐渍腌制后因高温腐臭的湿咸鱼,而非现在所说的鲍鱼。

与之相比,鱼鮓的味道会更好一些。这是一种用盐水煮后再经发酵的腌制品,具有独特风味,在汉唐之际十分流行。东吴名臣孟仁少时家贫,其母老弱,欲食竹笋,孟仁性至孝,在寻求无果后抱竹大哭,不料“孝感天地,须臾地裂,出笋数茎”,这就是《二十四孝》中的“哭竹生笋”。后来,孟仁担任监池司马,负责看管鱼池,捉到鱼后,他自己舍不得吃,便制成鮓寄给母亲。但孟母也拒绝了,她给儿子捎来口信,称“汝为鱼官,而鮓寄我,非避嫌也”,将鱼鮓又还了回去(《三国志·孙皓传》注引《吴录》)。

鱼鮓是吴地特产,不仅孟仁想吃,世家大族也有吃鮓的习惯。西晋建立后,东吴开国名臣虞翻的玄孙虞啸父得到晋武帝司马炎看重,被擢升为侍中。在一次宴会上,司马炎向虞啸父问道:“你现在为我效力,可有什么奉献的?”一般臣子听了这话,必然会信誓旦旦地向皇帝陛下表现自己的忠诚。可虞啸父似乎没听懂司马炎的言外之意,老

实回答道:“我家里靠海,待天气转暖些,就命人捕捞一些鱼虾制成鮓,献给陛下您。”司马炎闻言,只能以大笑缓解尴尬。这就是著名的“啸父忆鱼”。后世还有人将它与“莼鲈之思”联用。如唐代诗人吴融《渡汉江初尝鳊鱼有作》诗云:“啸父知机先忆鱼,季鹰无事已思鲈。”

最考究的吃法:炙烤

成语“脍炙人口”原指美味人人都爱吃,后引申为诗文写得好,被世人广为称颂与传播。这里提到的美味,源于两种古老吃法,一个是上文提到的“脍”,另一个就是“炙”。《说文解字》曰:“炙,炙肉也。从肉在火上。”可见,炙就是把肉类食材串起来放在火上烤,犹如今天的烧烤。

春秋时,著名刺客专诸受公子光(即后来的吴王阖闾)委托,欲刺杀吴王僚。为此,他专门前往太湖,花费三个月时间学习烤鱼。待学有所成,专诸便以进献烤鱼为由接近吴王僚,并从鱼腹中取出提前藏好的鱼肠剑,成功将其刺杀。看来,先秦时代就已经有烤鱼了。及至两汉三国,炙鱼虽鲜少见于史籍,却仍是很常见的佳肴。今四川长宁、江苏徐州、山东临沂,河南洛阳、陕西绥德等地,都有描绘汉代“烧烤”生活的汉画像石出土。

随着生产力的进步,烤鱼的做法愈发考究。据《齐民要术·炙法》描述,古人烤鱼前,要刮去鱼鳞将其剖洗干净,接着用刀在鱼身上划几细道口,放入姜、葱白、橘皮、豉汁等调料腌制入味。烤鱼时,“微火炙半熟”,用小火将鱼烤至半熟,然后再刷上用苦酒、鱼酱、豉汁混合而成的料汁,耐心等待一会儿即可食用。(据《北京晚报》)

沿黄高速大队开展道路交通安全突出问题专项整治工作宣传活动

为扎实推动道路交通事故预防“减量控大”工作走深走实,确保辖区道路交通形势持续安全平稳。近日,沿黄高速大队通过宣传展板、宣传横幅、电子屏投放等多种形式在大队队部、违法处理窗口、高速公路服务区、收费站等地投放道路交通安全突出问题专项整治工作宣传内容,提高广大群众知晓率。

文/王美丽