



◆悦活/Life Style

肥美江阴刀鱼 乐哉家乡味道

《辞海》对刀鱼有这样的记载:“春夏集群溯河,分别到河流上游或在河口产卵,形成渔汛,产卵后又返归海中。”江阴地处长江河口入海处的南岸,是鱼群回游的“黄金水道”,拥有长达上百里的河岸线。江阴刀鱼的年产量在长江下游各县市中雄居榜首。

每年春天刀鱼从大海游入长江产卵前,需要囤积大量脂肪待途中消耗。江阴地处长江河口入海处,水流湍急,刀鱼们想要谈场恋爱必须“翻山越岭”,因此,与其他地段河口相比,江阴段的刀鱼需要囤积更多的脂肪。在江阴段捕捞上来的刀鱼品质更高,肉质更肥美。

清代诗人清端有一首描绘江阴刀鱼的诗:“扬子江头雪作涛,纤鳞泼泼形如刀。渔人拿网巨浪里,银光耀形腾光豪。”在江阴“三鲜”中,人们对刀鱼的感情最深。清明时节江阴,集市上卖的是刀鱼,行人手里提的是刀鱼,桌上摆的是刀鱼,真可谓刀鱼的节日、刀鱼的世界。中国烹饪大师、江阴烹饪协会终身名誉会长仰振华说,江阴人对刀鱼有种特殊的情结,春天吃刀鱼也是江阴的饮食文化之一。

红蒸刀鱼、刀鱼咸饭、刀鱼面、刀鱼馄饨、糖醋刀鱼……江阴刀鱼的

做法层出不穷,江阴刀鱼也因这些特色做法名扬海外。每到春暖花开,总有慕名而来的食客。江阴人也会为远在异乡的亲人制作鲜香的刀鱼馄饨,给他们送去江阴的味道。古往今来,不少商人也因被江阴刀鱼的美味所吸引,选择在江阴投资兴业。

关于江阴特有的刀鱼馄饨,还有个美丽的传说。清末的慈禧太后喜食长江刀鱼、鲥鱼。每年渔汛时,江阴县衙就会派出加急快马将刀鱼、鲥鱼运进京城,供“老佛爷”尝鲜。一年春天,慈禧患重病卧床不起,神志不清、不能进食的她却突然念叨:“刀鱼!刀鱼!”于是江阴知县挑选一批上等刀鱼,加急亲赴北京。然而“老佛爷”味觉已失,不管刀鱼是清蒸还是红烧,都吃不出刀鱼味。这时,随同进京的江阴北门章家场人氏郑兴将刀鱼肉宰成茸,拌上春韭花为馅,包成馄饨让“老佛爷”换个口味。没想到“老佛爷”闻到韭菜花香、刀鱼香,胃口大开,竟吃了一大盆。三天后,她身体竟然好了起来。从此,江阴刀鱼馄饨的美名传遍了全国各地。

与刀鱼打了一辈子交道的仰振华告诉记者,从他的祖辈开始,江阴



就有吃刀鱼馄饨的习惯。红蒸刀鱼是江阴人的经典吃法,刀鱼不用去鳞,放几味调料,放几片姜,几块肥咸肉,蒸出来的刀鱼肉质细腻,味道鲜美。此外,糖醋刀鱼、刀鱼咸饭、刀鱼面也是刀鱼宴的组成部分。刀鱼虽然肉质鲜美,但是如何将鱼刺剔除干净可是个考验人耐心的技术活。“虽然有小窍门,但更多的还是需要厨师的细心。刀鱼刺密而细,要确保将刺一根根挑出的同时鱼肉外形不被破坏。”

(吴迪)

酿飘香好酒 品滋润人生

秋收过后,便是酿酒时节。

鱼米之乡的江阴,土地肥沃,四季分明,光照充足,雨量充沛,谷物质量上乘,这就为酿酒备下了上好的原料。

6000年前的新石器时代,我们的祖先就酿制出世界上最早的粮食酒。从它诞生那天起,酒便以独特的方式浸润着整个社会。

在江阴,酒文化的历史同样悠远。周庄龙爪墩曾出土过距今6000年至5200年崧泽文化时期的刻槽陶盆。据考证,该陶盆是最早的酿酒器。由此可见,在5000多年前的新石器时代,江阴的先民就开始用谷物酿酒。

乡人好酒,逢年过节、红白喜事,家家户户都要备几坛酒。在乡村农家,至今仍保持着自酿米酒的习俗,祝塘镇南费村60多岁的费志承,便从老祖宗手里传承了酿米酒的技艺,每年的11月,在自家的场院里拉开阵式,自酿米酒。

天气太热不是酿酒的好时候,进入11月,老费便开始精选上等的糯

米、大米,淘洗后,加凉水浸泡于木桶中,视气温高低决定浸泡时间的长短。随后再蒸熟,要将米饭烧得“外硬内软,内无生心,疏松不糊,透而不烂,均匀一致”。在烧的过程中,要不断翻,免得锅底生出锅巴,这个流程叫做“蒸饭”。在蒸熟的米饭中加入酵母、麦曲后,进入前期发酵阶段,冷却后,再进行后期发酵。发酵一星期后,用布袋沥酒,沥出的酒淀粉清后就是成品米酒了。

酿出的米酒若要延长保质期,则另有套路,需用锡壶装满放入沸水中煮,然后装罐。装罐时,先拿生猪血、熟石灰,用稻草提,提到有黏度时涂在纸上,共需七层纸,然后封口,最后一层糊牛皮纸,用绳紧箍后,便完成了。

自家酿出的米酒刺激性较小,一般只含15%的酒精度,适当饮用有增进食欲,帮助消化及消除疲劳、安神补益、活血健体等作用。闲暇时间,邀上三五好友,拿出一坛米酒,觥筹交错,谈天说地,这不是一种惬意生活吗?

(郑英)

◆城事/City Story

江阴周庄是布乡,亦是千年古镇。

千余年悠悠历史,恍若云烟之逝。时光变迁,古镇已被繁华的商业气息覆盖。在烟雨飘摇中,躲在街区中的残破老宅,已成忽视之美,如一缕清香,飘过鼻尖,沁入心脾。

沿东街幽长小径,将人引向江南名医柳宝诒故居。历经300多年的变迁,名医柳宝诒的遗德遗风依然在尽情流淌。

周庄数千年历史中,留下的古宅数不胜数。至今保存尚好的传奇老宅还有不少。曹氏宗祠、佛堂、九成厂等等,她们正静静地躺着,等待保存修缮、等待发掘整理、等待开发利用。

宝诒故居

当年柳氏弃仕回乡,将周庄东街这座明末清初三间四进的旧宅买下。他在东侧厢房“斗室”,号脉诊疾、批注医案、著书立说,并广收门徒、讲授医术。为方便街坊求得地道药材,柳氏临街设下“柳致和堂药店”,一时间问药者络绎不绝、名声大震,并与同仁堂、胡庆余堂齐名。300余年的洗礼,柳氏当年生活的“矮脚楼房”有些残破。然而,重檐翘脊、风火花墙、方格长窗,民代建筑特色挥之不去。柳氏故居,没有华丽的装饰、气派的排场,有的只是简约、质朴与深邃。

乡公所

同在东街的乡公所“隐居”在周庄实验小学内。

老街旧场数周庄

古色古香、略显沉寂却不乏恢宏大气,这是周庄古建筑中另成一派的风格。厅堂中木板长联依然清晰,对联寓意深刻。

乡公所为当年军阀曹锟贿选所攫黑钱及乡人捐款所建,大殿东西两间,二层阁楼。厅堂、狮头、铜环、吊灯,落地长窗、麻石鼓墩、红漆弯椽、镂空斗拱,每一处细节无不显示恢宏气势。大堂正中“浩然正气”,记载着当地居民曾经的屈辱史与抗争史。

平整的方砖,留下了几代人的足迹。如今的乡公所,散发着一派安宁祥和的气息,欢呼雀跃的孩子正

续写着乡公所悠远的故事。

唐家楼

折东往西,踏进街区,映入眼帘的唐家楼让周庄平添了一份沉稳、幽长,而今,她已成了周庄仅有的高门大宅。当年,“活鲁班”周汝林花3年有余,将民初建筑风格尽糅其中,为该镇古建筑留下了浓重一笔。历经战乱、政治运动的冲击,唐家楼略有损毁,然风貌犹存。每一位来到周庄的游客,依然能在这座深宅大院中,感受周庄纺织工业的风风雨雨,品味民族工业的酸甜苦辣。

(古道石)

