

责编/乐建中
审读/胡红亚 美编/许明

河豚 豚郎 西施乳

沈潇潇

“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”，古今的吃货们都馋河豚鱼。宋诗人晁补之赞河豚“味似鳊鲠而肉差紧，多食不令人腻”。老天爷却不知是哪根神经搭错，好好的一条鱼，偏要让它含上致命性的神经性毒素，以致有了“拼死吃河豚”的说法。天下河豚数南通名气最大，据说旧时那一带吃河豚的店家都像招魂幡似地挂有“拼死吃河豚”的幌子。如今，南通下辖的海安市还年年举办河豚节，举行国际河豚文化高端论坛，慕名到那里去品尝河豚的各地游客不少。

殊不知，在宁波也有人爱吃河豚，尤其是奉化人。并且，南通的长江河豚是根据其江海洄游的特性经“江—海—江”三段法人工养殖出来的，而奉化人喜爱吃的河豚却是正宗的野生海洋河豚。

河豚的毒性并非天生，是因其喜食海中毒螺所致。按毒性高低顺序，毒素主要分布于河豚的卵巢、肝脏和肾脏、血液及眼、鳃、皮，鱼肉却是无毒的。若处理得当，吃河豚不必“拼死”。上世纪八十年代我在一所中学任教，有一位同事每周一次应邀去象山港某部队驻地当官兵上文化课。部队方向他有什么饮食偏好，他答：有活的河豚就行。剖杀河豚他不劳炊事员的驾，而是自己动手，熟练取出内脏，斩去鱼头，挤净血液，清水漂净粘液后切成鱼块换水浸泡，然后就去上课。课间休息时他又回到厨房，把洁白如玉的鱼块捞起下锅，放大汤沸腾后加盖焖以微火，嘱炊事员适时续几次水，接着又去上课。等下课时，就揭锅盛盆。吃前还得用筷子戳一下，以检查肉质是软是硬。若鱼肉硬邦邦的，就可能鱼种不对，毒素未散尽，就得扔掉。若是鱼肉松软，那接下去就是大快朵颐了。他每次去海边上课，总是兴奋地说：“去吃河豚了。”

长时间的烹制，即使是对最毒的河豚子(卵)也能解毒。著名的奉化籍文学评论家、作家王任叔(笔名巴人)，早年曾写过一篇仅数百字的经典小小说《河豚子》，还入选了中学生课外阅读文选。这篇小说的素材就取于当地一个故事：绝望的父亲因养不活

孩子而弄来一篮鲜美又可以置全家于死地的河豚子，打算饱餐一顿后告别人世。他又不忍心看见一家人临死的惨状，在鱼子即将烧熟时，又借故出了家门。一家之主没在家，妻儿们不能动筷，又怕河豚子凉了不好吃，就在锅里久久地煮着。当他神志恍惚地踏进家门，一家人才开始围坐一桌争争抢抢地吃起来，愉悦而快乐。但吃完后，预料中的死亡结局并未到来，因为河豚子在久煮中已失去了毒性，苦难的生活还将继续……

不过，鲜吃河豚的人即使在奉化也是很少的。奉化人一般吃的还是河豚鲞，晒鲞是使河豚失去毒性的重要手段。晒制过程是有讲究的，首先晒制前须去内脏、血水、粘液，并用盐水清洗，充分去除毒素。然后再经较长时间的曝晒以及贮藏，毒素存在的可能性就微乎其微了。对去毒后的河豚，作家、美食家汪曾祺曾风趣地比喻为“洁本《金瓶梅》”。

与其他鱼类不同的是，河豚晒成鱼鲞后并不叫河豚鲞，而是叫做乌郎鲞。市场上常见的乌郎鲞是由外海河豚加工的，因为外海河豚数量庞大。外海河豚的头部为方形、背部青蓝色，腹部白色而少刺，毒性比较小。在象山港内的河豚主要有菊黄东方豚、条纹东方豚两大类，其鱼头为圆形，背部花纹青黄相间，图案繁复如迷彩服，白色的腹部布满小刺，当地渔民称之为鬼鱼，腌制晒干后就叫鬼鱼鲞(清乾隆《奉化县志》载“河豚，一名鳊鱼”)，品质高于外海河豚鲞。因鬼鱼毒性相对较大，所以制作过程更复杂，得将新鲜鬼鱼处理干净后先腌上一两天，再反复漂洗后长时间晾晒，贮藏时间也以长为妥，一般上半年晒，等到过年时才吃。

乌郎鲞可以单独烹制为菜肴，而乌郎鲞焐猪的五花肉是天雷勾地火式的绝配。原本硬邦邦的乌郎鲞，经过与五花肉长时间的浸润、焖焐，和肉香充分交融渗透，整道菜油而不腻、鲜而不腥，营养丰富，散发出独特的浓香，鲞

肉又很有嚼劲。过去奉化地区，这道菜除了女人坐月子时可以当滋补品吃，一般在逢年过节等重要日子才现身于餐桌，享受与黄鱼鲞焐肉差不多的待遇。

因为河豚集美味和毒素于一身，古往今来的人对这道美食众说纷纭、莫衷一是。宋朝大文豪苏东坡是吃河豚的坚定的拥戴和赞美派，他写诗称“粉红石首仍无骨，雪白河豚不药人”还嫌不足，又诗云“似闻江鲙斫玉柱，更洗河豚烹腹腴”，并自注：“荔枝厚味高格两绝，果中无比，惟江瑶柱、河豚近之耳。”苏东坡的一生最爱的三大美食就是江鲙(又写作江瑶、江珧)、河豚和荔枝。他曾以拟人笔法写过一篇脍炙人口的《江瑶柱传》盛赞江瑶柱之美，称“今为明州奉化人，瑶柱世孙也”。奉化江瑶柱在宋朝时被列为贡品，读到《江瑶柱传》时我就有这样一猜想：这与苏东坡的这篇美文有联系吗？可能有。因为在他写出《江瑶柱传》短短数年后，朝廷“始诏福唐(福州)与明州，岁贡车螯肉柱五十斤……东坡所传江瑶柱是也”。闲话少说，回到河豚——有人曾请苏东坡吃河豚，吃后那人问东坡先生味道如何，苏东坡闭着眼不作回答。那请客的人慌了神：莫非中毒了？慌张间，苏东坡缓缓睁开双眼，对那人吐出一句：有此美味，就是死了也值得！南宋大诗人范成大与苏东坡意见高度一致，他在《晚春田园杂兴十二绝》中喜曰：“荻芽抽笋河豚上，楝子开花石首来。”河鲞即河豚，石首即大黄鱼，因鱼脑中有鱼石而得名，在范成大眼里河豚与黄鱼都是人间不可多得的美食。我以为，对拥护派们来说，或许河豚的鲜味不只是舌尖上的感觉，或许在心理上更有一种行走于偏锋的探险快感。

倒是些无名诗人谨慎得多，如清代鄞县人汪国曾为奉化河豚写过一诗，曰：“烹淪一不慎，为害非么么。正如西施颜，巧笑固甚傿。”他还题解云：“河豚出奉邑，其腴最美，士人以西施乳名之。”据说最称河豚可比西施乳的是吴王夫差，南宋永嘉学派创始人薛季宣、清诗人朱彝尊都写过《河豚》诗，分别有“西施乳嫩可奴酪”和“西施乳滑恣教啖”之句。夫差以西施乳名河豚，正是他在姑苏山上醉娱西施的春风得意之时，是言其对西施的爱和河豚的味美，后人传承西施乳之名，则已有言外之意：河豚味美而有毒，西施貌美而祸国。以美女西施名美食不止于河豚一例，如把沙蛤命名为“西施舌”，宁海人还把蛏子

称为西施舌。《宁海县志》载“蛏，蚌属……形狭而长如中指，一名西施舌”。西施舌之名与西施的身世有关。当年越王勾践在大臣范蠡、文种的帮助下，借助西施之力，用美人计灭了吴国。《越绝书》载：吴亡后，西施复归范蠡，同泛五湖而去。另一种广为流传的说法是：越王勾践把西施接回越国后，王后害怕西施会威胁到自己的地位，便设法叫人绑一巨石于西施背上，把她沉入了水底。怀冤的西施死后化为贝类，不时吐出小香舌，倾诉无尽哀怨。哀婉的传说似在为西施抱不平，但掌握话语权的男人们偏好把美食取以西施舌、西施乳等香艳之名，也有自作多情和意淫美色的成分在内。其他如贵妃鸡、昭君鸭、貂蝉豆腐之类概莫如此。这倒也证明了：所谓生活，无非“色食性也”。

不管怎样，河豚或乌郎鲞的美味是一种挡不住的诱惑，吃货之于它们，犹如飞蛾之于烈焰，酒鬼之于美酒，少年之于爱情。美丽的诱惑往往存在着不确定因素，有时这种不确定因素还是致命的。这方面，东邻日本应对得颇有章法，那里连河豚生鱼片都可吃，但其安全机制层层设防，非常严密，其中如经营的厨师须经过严格培训、考试，经批准后方可经营，且在店门口设有专门标志，否则按违法惩处，等等。我在这里还得强调一句：生命宝贵，要饱口福，也不要忘了安全，普通人还是不要轻易吃河豚。

最后写出我的“乌郎鲞”之辨。在奉化，人们普遍喜欢吃河豚鱼晒制的鲞，却不叫河豚鱼鲞，而叫“乌狼鲞”，在市场的招牌和一些文章里也莫不这样写。一般说来，一种鱼鲞其名应从属于原来的鱼名，如鳊鱼、乌贼(墨鱼)晒成鲞就叫鳊鲞、乌贼鲞。河豚从不被叫作乌狼鱼，其鲞怎么会被叫成乌狼鲞呢？有人说，因为河豚皮黑又凶猛如狼，所以叫乌狼鲞。若果真如此，那为什么不直接叫鲜活的河豚为乌狼鱼而非要等它被晒成鲞时才叫呢？说不通。我以为乌狼鲞似是乌郎鲞之误。理由是：黄鱼鲞因其色白，宁波人也叫白鲞，又因白鲞常用作毛脚女婿(郎君)送岳家的礼物又拟人化称为郎君鲞或郎鲞。综合两者，黄鱼鲞显然是一位白郎君。河豚鲞色泽大部偏黑，与白色的郎君鲞形成了较大反差，但其味堪与白郎君媲美，颇得当地人欢心，人们也就顺理成章地称其为乌郎鲞了。乌郎与白郎相对应，正诠释了河豚鲞、黄鱼鲞在当地人心目中的地位。至于后人把乌郎错写成“乌狼”，这跟地方文献上记载的鳊鱼在民间被叫成“鬼鱼”是一样的路径。对了，清代温州诗人张慕母曾作诗曰“劝君莫嚼西施乳，只是乌郎浪得名”，堪为我的“乌郎”说佐证。