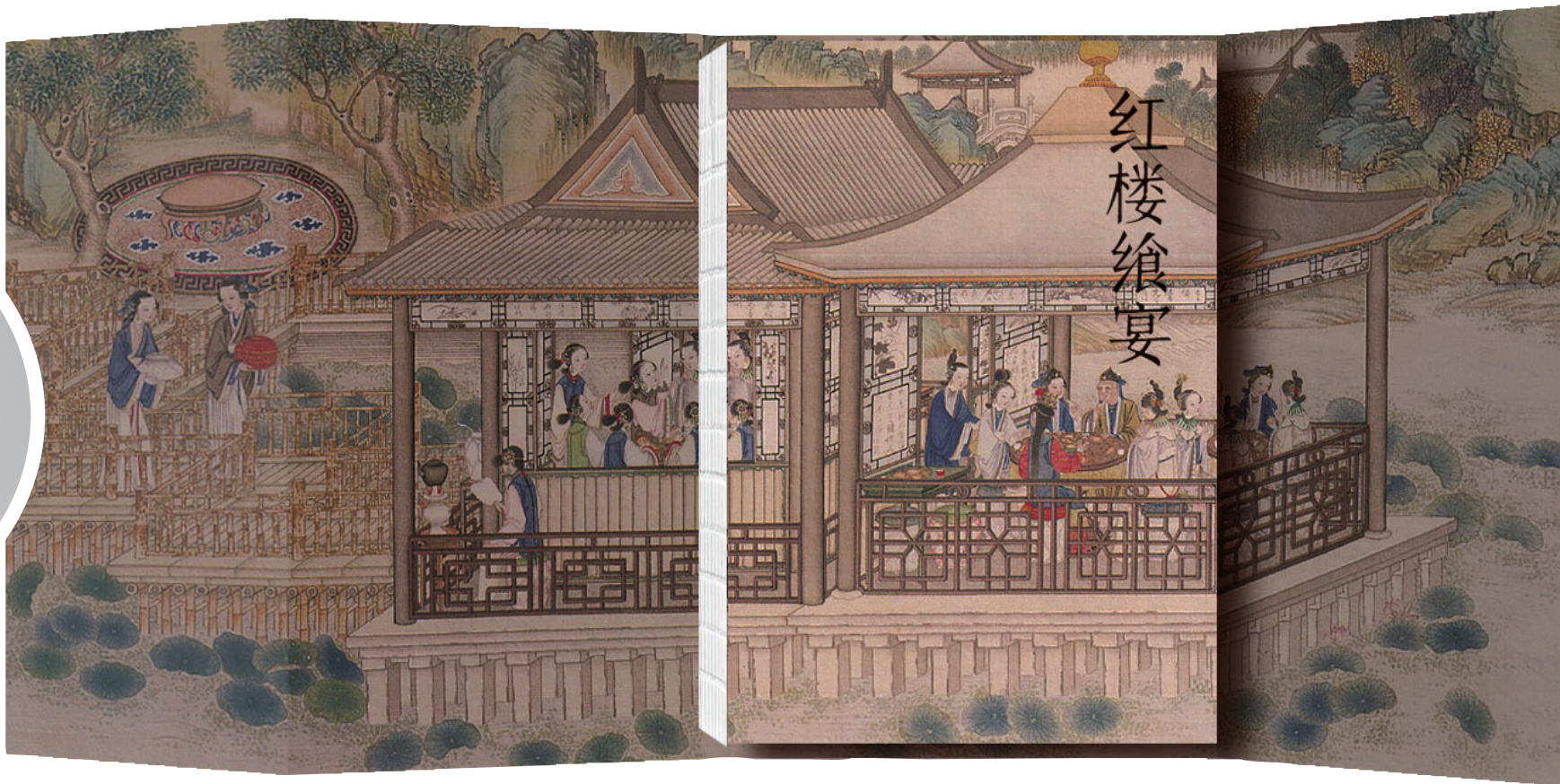




时鲜小烩

《红楼梦》不仅是一部“饮食百科全书”，亦是一本顶尖的绝版食谱。茄鲞，应该是整部《红楼梦》里知名度最高的菜了。主要是因为原著将这一段写得特别精彩，又把菜的做法写得特别详细：

刘姥姥进大观园时，薛姨妈命凤姐儿布了一道菜叫茄鲞，好吃得让她难以置信那是茄子。众人跟她保证“真是茄子，我们再不哄你”，刘姥姥这才开始诧异起来，向凤姐儿探问：“是个什么法子弄的？我也弄着吃去！”

凤姐儿笑道：“这也不难。你把才下来的茄子把皮了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇，五香腐干、各色干果子，俱切成钉子，用鸡汤煨了，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”

刘姥姥听到这里，马上就悟出一篇大道理：我的佛祖！倒得十来只鸡来配它！——怪道这个味儿！

闻佳说，少时看87版红楼，王熙凤一路说茄鲞的做法，声音利落松脆，犹如“大珠小珠落玉盘”。放远看，园中绿荫森森，花朵盛放，美人们珠翠绕头，对襟衫子上绣着万福如意，老太太端庄雍容又富贵，与村妪刘姥姥心平气和地聊天：一派美好意象，说不尽的风流华贵，繁复精致。

贾府三代富贵，白玉为堂金作马。联姻的史、王、薛家，也都是盛极一时的名门望族。贾母出自史家，三百里阿房宫装不下一个史；王家新放九省提督，东海龙王少了白玉床，是要找金陵王家的；薛家巨富，珍珠如土金如铁。作者曹雪芹家里原是江宁织造，在江南为皇帝采办各色食物、日用品，都由运河运至北京。所以他写贾府里寻常吃食，动辄都是新鲜江南特产。



好一个“茄鲞”

凤姐奉贾母之命，挟了些茄鲞给刘姥姥吃，刘姥姥吃了说：“别哄我，茄子跑出这味儿来，我们也不用种粮食，只种茄子了。”

——《红楼梦》四十一回

在大观园，“茄鲞”显然也是一道小菜。

先说这道菜的名字。茄鲞这个词，大家看到都不认识，可能是曹雪芹造的，但也可能是当时的一种小菜色，因为不那么出名，没有厉害到被各家食谱记载的程度，所以没有流传下来。好在古人命名都有出处。

鲞，读音同“想”，是指剖开晒干的鱼。山东、江浙、广东乃至广西的渔民，都会把打捞上来的鱼在海边日晒成鱼干。黄鱼鲞、鳗鲞、丁香色鲞或者鲢鱼鲞，都是沿海人民从小吃到大的美味。

鲜鱼晒成鱼干便于保存，随时拿出来切片蒸煮。海鱼自带盐分，日晒蒸发了水分，但鲜味物质浓缩，保留了下来，蒸豆腐、肉饼，或者清蒸，都是既好吃又有营养的下饭菜。但茄鲞与鱼无关。王熙凤只是借用了这个字，说明两点：茄子是干的，茄子吃起来特别鲜。

王熙凤说的茄鲞，用途是炒完存放，可以随时拿出来成为一道菜。但贾府的大小厨房每天热闹无比，随时都能新鲜热炒，做一大桌子菜，为什么要专门做这种菜吃？

邓云乡在《红楼风俗名物谭》中说，他觉得茄鲞应该是古人行于路途中所食用的“路菜”，特点是香而多油、稍咸、不腻、没有汁水。此菜之所以成为“鲞”，是因为它像鱼鲞一样，可以久存。曹家久任织造职，为皇家在江南采办生活用品，常在运河上往返于江南和北京两地，这时就需要用到“路菜”。有特别好吃的菜留下来，也可以成为大观园家宴上的一道名菜。

吃食的小韵味

宝玉问晴雯道：“今儿我在那府里吃早饭，有一碟子豆腐皮的包子，我想着你爱吃，和珍大奶奶说了，只说我留着晚上吃，叫人送过来的，你可吃了？”晴雯道：“快别提。一送了来，我知道是（给）我的，偏我才吃了饭，就放在那里。后来李奶奶（宝玉乳母）来了看见，说：‘宝玉未必吃了，拿了给我孙子吃去罢。’他就叫人拿了家去了。”

——《红楼梦》第八回

南方人称为“豆腐衣”，北方人称为“油豆皮”。全国各地的人们都拿它做很好吃的菜。宁波菜里有腐皮包黄鱼，川菜里有腐皮虾仁，杭州名菜“干炸响铃”是用豆腐皮做的，潮汕地区会用卤水去卤腐皮……至于《红楼梦》里的豆腐皮包子，是一种新手也能做成功的包子。

另记，史湘云没搬来贾府长住前，袭人按宝玉吩咐给湘云送盒吃的，不过简单两个小食盒：新鲜的红菱和鸡头，桂花糖蒸新栗粉糕。

红菱，也叫水红菱，是太湖特产，产自苏州东郊的尤其出名，唐代时就遍植红菱，有“苏州红”的美名。红菱个头小，每年立秋采收，外皮红色，壳轻薄而水分多，肉质细嫩，味道甜美，适合生食。

鸡头，其实是鸡头米，苏州“水八仙”之一，以葑门外南塘产的最讲究，有“南塘鸡头大塘藕”之说。学名芡实，为了和北芡区分，国内称苏芡或南芡。从湖塘里捞起的果实又圆又大，带个尖角，像鸡头。剥开来，里面是一粒粒带皮的芡实，再去皮，才得到鸡头米，品相完整大粒的叫“大丹”。鸡头米长相如莲子，新鲜剥着吃起来嫩嫩的，有弹性，带着一种特殊的香气。苏州人把它当作应季鲜果吃，也可以拿来在沸水里焯，捞出放进小碗，加冰糖水，洒干桂花，就是很新鲜可口的小食。

一个小食盒，只淡淡说一句红菱和鸡头，不过几个字，背后就带了特定的产地、时令、历史传承和食用方式。

中国的语言表达始终讲究含蓄和留白，不懂的人听了并不在意，但懂的人自然赞叹，知道这是“早秋苏州四角水红菱直送北京”，所以名贵。

说起来，“时鲜”二字，不过是吃点儿蔬菜、水果和用当季果实制作而成的小糕点。在红楼里，“时鲜”背后代表的富贵之极，也许物产丰富的江南人民不一定能理解。但对于当时的北方来说，却是奢侈已极。连晋人曹摅写天下巨富石崇，也不过一句“肴则时鲜”。●