

洪澤湖漁民夕陽下捕魚

# 一湖秋水半湖鮮



洪澤湖大堤阻隔了來自遠方的有些潮濕的風，將陽光和魚翔鷹飛截留在堤壩的108灣。綿延起伏的古壩遍佈梅林綠茵、古迹名勝，湖畔的水金城錯落在漁人灣的紅日之中。坐在餐桌旁品嘗漁家的小魚鍋貼，唇齒間，是朱元璋對那年淮水邊吃小魚鍋餅子的流連，是對依水而卧的百餘裏古堤的贊嘆。

趁着晴空，我在洪澤湖邊的水金城中怡然自得。等待一頓正宗的漁家飯的功夫，同來的幾人開始攢蛋（撲克牌的一種玩法）。當地人的習慣，“飯前不攢蛋，等於沒吃饭”。距離我們吃飯的地方不遠處是一座攢蛋樂園，裏面有金蛋、銀蛋、銅蛋三個館，很多重要的攢蛋比賽都在這裏舉行。

洪澤湖的湖鮮遠近聞名，最誘人的就是膏多蟹黃的大閘蟹。口味甜、蟹爪長、翻身快是洪澤湖大閘蟹的特點。秋風起，蟹腳癢，膏黃香。吃最本味的湖鮮，自然要搭配最本味舒適的風景，而質樸的洪澤湖鍋貼城就是游人品蟹的最佳所在。

魚，是洪澤湖畔人家最常吃的，清蒸白魚、銀魚炒蛋、水煮馬鯽魚、紅燒鰻魚……最令我們流連忘返心向往之的是小魚鍋貼。這小魚鍋貼是以鐵鍋煮制，二寸小魚，收拾幹淨，用清澈湖水燒煮，和面糊沿着鍋邊貼上一層薄餅，魚和薄餅一鍋熟，然後用鍋貼餅子蘸着魚湯吃，其味鮮美芬芳，這便是地道的湖上漁家的“小魚鍋貼”。

關於“小魚鍋貼”還有一個故事。據傳，幼年時期的明太祖朱元璋，災荒年月逃難來到淮水邊，在與逮魚的、放牛的、砍草的、討飯的窮孩子聚到一起時，就將各人所獲的東西湊在一起，在鍋裏煮小魚，鍋邊貼餅，用這種快而省事的辦法做飯填肚子。雖然做法簡單原始，吃起來卻脆香鮮嫩，後逐漸成為湖上漁民、沿湖農民的家常飯菜，稱之為“小魚鍋塌”。朱元璋做皇帝後，吃膩了宮廷的宴席，特叫人把漁婦帶進宮裏，專為他做這種“小魚鍋塌”。從此以後，這種吃法宮裏稱“三鮮小魚餅”，民間則叫“皇帝餅”或“朱家飯”。朱元璋駕崩後，宮內逐漸失傳，而民間則一直沿傳下來。小魚鍋貼經過創新，現在已經有了更多的口味。

洪澤湖物豐水美，本地人喜歡“就地取材”，現捕現食，“活”則“鮮”，故而“小魚鍋貼”也被人們親切地叫做“活



魚鍋貼”。從洪澤湖湖邊，至周邊公路，現在隨處可見大大小小、形形色色的“活魚鍋貼”店，有人專程開車過來品嘗，有人過路聞香飽口福。

洪澤湖的活魚，為什麼鮮美？原是有一段離奇的故事。據說孫悟空偷吃太上老君仙丹之後，又撒潑討要，老君避讓不了，氣急，打破藥葫蘆，仙丹都掉落在湖中，魚、蝦、蟹都爭着來吃。從那以後，打洪澤湖裏出來的活物，都肉鮮味美。

洪澤湖大堤西側的漁人灣，曾經常有漁船停在湖邊，每天會有漁民把打上來的湖鮮送到船上和岸上的酒店，剩餘的就在碼頭上賣掉。陳毅贊過洪澤湖“扁舟飛躍趁晴空，斜抹湖天夕陽紅”。你可以想象，夕陽西下，大湖之上，漁舟唱晚的樣子。如果將鏡頭拉開些，可以看到落霞映照在漁人灣的臂彎裏，讓漁人灣呈現最美的樣子。從漁人灣搭上游覽車，往前一些就是洪澤湖大堤了。車一進門，就能看到最具歷史感的美麗長堤。建于東漢建安五年的洪澤湖大堤，已歷經1800多年，用一道堅固的屏障，守護着淮揚一方的平安。千百年間，堤身潰決，決而復堵，沿線乾隆御碑、九龍灣、周橋大塘、三河閘等皆已成為時下不可復刻的印迹。

每到春季，紅綠相間的騎行車道依伴着兩旁梅花漸行漸遠。現在，古堰梅堤的八梅過了爭艷的時候，冷清了許多。但是有了歷史的映照，我們還是感受到了那些流淌着的歲月。這裏已經沒有了鐵牛的金心銀膽，盡管“九牛二虎一祇鶴”中僅存的鐵牛依舊鎮守着。大堤上大灣小灣恰巧108個，除了觀音托夢、劉基造堤的傳說，也有“強弩之末，勢不能穿魯縞”撒稻殼定位的故事。水漫泗州城，林則徐重孝治水圍築周橋大塘……歷史留給這座大堤太多的遺迹，也留下很多可供觀賞的風光。