

## 炙鲟风味胜鲈鱼

沈嘉禄

进饭店吃饭,菜谱未及打开,服务员小姐就迫不及待地问:先生,来条啥个鱼啊?

上海人设宴请客,鱼是不可少的,年年有余,有头有尾嘛。如果来一条东星斑或者苏眉,埋单时难免心惊肉跳。叫一条红烧鳊鱼,又不免寒酸;松鼠鳜鱼,甜甜酸酸早就让人翻胃了。所以会吃的朋友宁可选笋壳鱼、比目鱼、鲟鱼,如果有野生鳊鱼的话,就取清蒸或醋椒吧。如果请长辈吃饭,最好上一条鲟鱼。

鲟鱼素有“鱼中之王”的美称,与刀鱼、河豚并称“长江三鲜”。鲟鱼为溯河产卵的洄游性鱼类,因每年初夏定时入江,准时而守信,此货又很娇嫩,据说渔人一旦触及它的鳞片,这货就立刻不动了,所以苏轼称其为“惜鲟鱼”。从明代万历年间起,鲟鱼成为贡品。至清代康熙年间,驿马千里运鲟鱼北上的阵势真可与“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”的典故媲美了,后来因谏官进言而作罢。在《金瓶梅》里,鲟鱼也只出现过两三次,被马屁精应伯爵说得相当扼要:“吃到牙缝里剔出来都是香的。”

鲟鱼主要产于长江下游,据说以当涂至采石矶一带横江鲟鱼味道最佳,由于过度捕捞及生态环境破坏,继扬子鳄、中华鲟、江豚、胭脂鱼之后,长江鲟鱼在上世纪70年代便遭遇种群危机。

记得小时候也就吃过那么几次,动静很

大,妈妈还会不失时机地讲讲古早时巧媳妇如何将鱼鳞用丝线一片片串起来,将网油垫在鱼身下面蒸熟后孝敬外婆的故事。这种故事要是放在今朝,小青年马上要连连吐糟了。不过,妈妈清蒸的那段鲟鱼,绝对是天下至味,网油丝丝缕缕渗透到鱼肉中,腴美无比,连透明的鱼鳞都可以送入舌尖抿几下。最后,盆底的那点汤汁也舍不得浪费,拌饭吃,鱼汁渗透进每颗米粒,幸福感满满的。

不过当时菜场里好像没有鲟鱼供应,全靠亲戚朋友从南京、镇江等地带来,而且并非整条,只有手掌那么宽的一段,银光闪闪的鳞片,一直闪烁在童年的记忆深处。

上世纪80年代,黄河路、乍浦路几乎一夜之间成了闻名全球的美食街,小南国的古法蒸鲟鱼是客人交口赞誉的招牌菜,我也是每去必点。再后来在好几家饭店也吃到了古法蒸鲟鱼,据说是从缅甸而来,与长江鲟鱼不在同一等级上。有一次江宏老师请几位书画界朋友去苏浙汇吃饭,我叨陪末座。江老师精于美食,点了一条烟熏鲟鱼,较之他家的古法清蒸别有一番风味。鱼鳞是松脆的,鱼皮韧结结的,吃进嘴里喷香。

上世纪80年代,长江鲟鱼基本绝迹。但国内先后成立了好几家依托长江水系资源的养殖企业,全程模拟自然洄游生态,成功养殖了鲟鱼、刀鱼、鲟鱼、胭脂鱼、四鳃鲈

鱼等长江珍稀鱼类。

长江鲟鱼与一般饭店不肯与顾客说明来路的缅甸鲟鱼很是不同,长江鲟鱼值得回味的部分有三层,第一层鱼鳞闪闪发光,入口即化,富含胶原蛋白,对皮肤滋养有好处。第二层是鱼鳞下面的浅灰色肉质层,口感绵密,富含不饱和脂肪酸,可降低胆固醇。第三层为白色鱼肉,鱼肉细腻且蛋白质丰富,食之有回甘。

去年新冠肺炎疫情来势凶猛,餐饮业停摆了两三个月,但局势一旦稳定,马上就报复性反弹,不少饭店还推出外卖套餐种种,也颇受欢迎,在强调社交距离的当下,不失为一种尝鲜的好方法。那天我在网上下单,某品牌饭店闪送一条长江鲟鱼上门,还附了调料包,依法蒸熟,双鲞“飞翔”,味道不错。

据说鲟鱼以清蒸最能保全原味,比如太雕蒸和古法蒸两种,我本人比较倾向古法蒸,以江浙传统酱油水为基础调料,通过调用咸鲜味更突出出长江鲟鱼的新鲜肥嫩。太雕蒸,是使用咸亨酒家的太雕酒,再兑入少许加饭酒和善酿酒,不但可保持鲟鱼的肉质细嫩,还能借助酒香将鲟鱼的肥美鲜嫩提升至极致。当然,以今天饭店的烹饪设备而论,烟熏也是不错的选项。

苏东坡也是鲟鱼的粉丝,有诗为证:“芽姜紫醋炙鲟鱼,此种风味胜鲈鱼。”芽姜、紫醋,这两种调味品现在也不难得,但要享受古早味,看来也须古法。苏东坡没说,咱们就不好瞎猜这个“炙”究竟是如何操作的,若真是放在火上烤,鱼鳞会不会卷起来呢?

它们破土而出,沐浴春日的阳光,萌芽,茁壮。母亲每天都弯下腰,看看长势,那神情,就像是窥探春天的秘密。被地瓜苗所带动,院子里的杏花开了,再后来桃花开了,梨花开了。满园的春色都关不住。

这时,母亲把地瓜母子上面的塑料布掀开,秧苗已经挤满了池子。一池的绿。绿得就像池塘里的水,满满当当,都快要溢出来了。在清晨或是下午,母亲将苗一株一株折下来,放进筐里,然后扛起,挑着水桶,送它们到田野去。

在一道道地瓜垄上,刨坑,浇水,插苗。那时,我跟在母亲后面,干着活,流着汗,盼着早日脱离“脸朝黄土背朝天”的生活。如今,母亲还坚持种着不多的几块地。每到春天栽地瓜苗时,我都回乡帮母亲。年龄让我的心境不一样了,干活不再抱怨。

当一排一排绿在我手下铺展开时,心里蛮有成就感的,仿佛是我指挥春天,在大地上播下了这片绿——多好啊,这个地球上有一方绿,是我种下的。

## 席下一方春天

曹春雷

苗的母体,存放在大屋窖里。冬天会有人在里面生火取暖,为地瓜母子保温。

大喇叭喊过之后,大屋窖前面就聚满了人,都推着小车,或赶着牛车、驴车。那时,村里还没有拖拉机。村委的人拿着本子,喊到谁的名字,就有人抬出他家的地瓜母子来,帮忙放到这家的车上。

我和母亲将写着我家名字的一袋地瓜运回家去。母亲开始着手一项工程,修葺堂屋西窗前的那个长方形池子,然后从村头野地里推来泥土,再从河里挖来泥沙,掺成沙土,填在池子里。这时候,地瓜母子们就可以入住了。挤挤攘攘排在一起,埋在沙土里。母亲洒上一些水,再用塑料布盖住。然后,就是地瓜母子自己该做的事了。

## 站在豫前的沉思

沙润和

我和豫的缘分始于今年冬天。那时,红山森林动物园请求社会支援,因为疫情,参观人少,动物园只能减少员工的收入,使动物免于挨饿,终于到了无以为继的地步。这个动物园的特殊之处,在于它没有任何动物表演,只靠门票收入。被爱护动物的理念打动,我认养了细尾獾“小眼睛”和东北虎“奇妙”,当上了它们的“云妈妈”,每天这个群里都会发来“豫”的最新动态,不久,我就认全了豫家族的所有成员。

“小眼睛”是豫女王“小由”的保姆。细尾獾属于母系氏族,族中仅有一位女王,成年的母獾经常会打架争王,“小由”是这一届的胜利者。饲养员说,“小眼睛”是女王的姐姐,今年7岁,她曾在另一个族群中饱受欺凌,最终回到自己家族,她甘愿做保姆,守护自家的平安。她非常机警,在家族成员进食时,她会在不远处竖起尾巴站岗,观察敌情、确保安全,直到大家都吃饱,才默默地用餐。她不比聪明的小“黄”讨人喜

欢,不比“小王子”肥肥圆圆惹人注目,她身材瘦弱,还上了年纪,皮已经灰白相间、斑斑驳驳。她是豫群里最不起眼的,正是因为她的平凡而执着,我才决定领养她。

由于甚是思念“小眼睛”,我决定到动物园亲眼看看。这天春光明媚,游人如织,动物园终于度过了最艰难的日子,但我的心情却没有那么明朗。在灵长类动物区,我走进草棚,只见游客不停地敲打玻璃,一只猩猩把头埋进草堆里,双手捂着耳朵,它趴着的样子,像极了人类,只是它连午睡都不得安宁。猩猩活动的地方高仅3米,前方是玻璃,供人参观,它没有任何隐私可言。高处是严密的竹子织成的顶,只透进一丝阳光,中间有几根树枝,供它们舒展。一个游客拿出橘子投喂,老猩猩三蹦两蹦到了高处,竟拍起手来,指示人朝顶上扔,拿到橘子后,它翘起手指灵活地剥,吃得津津有味。它们和人类的相似之处,让我感到有些恐惧。人类成为智慧生物只是极度偶然

## 包书皮

冯润青

不过,父亲找村里人家,要来几张报纸,权当书皮。不到一个月,报纸书皮纷纷破坏,书本又重新成了“卷毛鸡”的样子。父母重新为我们包书,由于书封书底已经损毁,再包出来的书,臃肿难看死了。维持不到一个星期,书皮又掉了。反复两次,父亲再没有耐心为我们包书了。

后来,我会自觉收藏大一些的纸张,比如日历画、年画、牛皮纸。每逢新学年新书发下来,我把报纸、日历画、牛皮纸等,放在桌上,再放上新书,按照书的大小,小心裁剪了,再一一折叠四角,拿来水粘住书皮角。再在书皮上珍重地写下课本的名字,自己的名字,拿在手上的殷实感、书页散发出来的墨香,还有对新学年新知识的期待,足够富饶一个孩童的心。

最开始的一段时间,我小心地从书包

的基因突变,如果当初站起来的不是猿而是猩猩,被关在笼中的也许就是我们。

细尾獾馆的陈设非常简单,泥沙地、细碎的石头、干枯的草,模仿了它的家乡——非洲荒漠。獾喜欢晒太阳,我见到的第一只獾背对玻璃一动不动,仿佛在沉思,连背影都写满孤独。我终于找到了我的“小眼睛”,它斜斜地躺在石头上,正得闲享受阳光。忽然,它站起来,昂首挺胸,一动不动,有獾经过,它蹦蹦跳跳,不一会儿就窜到远处,离开了我的视线。

我竟有一丝不舍,我日日关心它,它一无所知,头也不回。那头虎“奇妙”也是,躲在石头后不肯露脸。我才意识到人类的自大是多么可笑,“小眼睛”“奇妙”怎会是我的“崽”?它们属于大自然。我以为捐钱便能使它们过上优渥的生活,可是它们的食物何尝要我赋予?动物本应生活在荒漠、山谷里,拼尽全力和自然搏斗,而非囚禁在小小的被玻璃围着的动物园,接受人类施舍。人们喜欢它们,却忘了万物皆有灵,从来不存在谁是谁的恩人。

我默默地走出动物园,脚步沉重,回头望着困窘于笼中的动物,忽然醒悟,人类并非救世主,所有的生命都是平等的,都应当被尊重、被敬畏。

里取出书本,小心地翻书页,小心地每天抹平书角,有时还会找来砖头压实书角,不在书上乱写乱画。这样的耐心,总在有一天被破坏,比如跟小朋友打闹时,书本无意中撕掉一页,或者掉地上,正好有一片水渍沾污书页,或者打翻一瓶墨水,不巧倒在书上。气急败坏之余,那份精细爱心,无形中慢慢地折扣了,一折再折,到期末,课本还是免不了“翻毛鸡”的命运。

儿子读书时,我也会热衷给他包书皮。每年新书一发下来,儿子主动要求我们一起去学校附近的商店购买书皮。书皮好多样式,有纸质的,塑料的,有软的硬的,都有当下最流行的动漫图案或者花花草草、风景名胜。每次,儿子会在书皮的小山堆里翻腾,为每一本书配上他最喜欢的图案。回家我们一起动手,为那些新书包上好看的书皮。再在书皮上珍重地写上课本的名字,自己的名字,拿在手上的殷实感、书页散发出来的墨香,还有对新学年新知识的期待,足够富饶一个孩童的心。

李渔(笠翁)是晚近三四百年中国人“品质生活”的一流教师爷。“师者,所以传道授业解惑也”,可是他的一段话,让我为难了——

“粉之名目甚多,其常有而适于用者,则惟藕、葛、蕨、绿豆四种。藕、葛二物,不用下锅,调以滚水,即能变成成熟。昔人云:‘有仓卒客,无仓卒主人。’欲无为仓卒主人,则请多储二物。且卒急救饥,亦莫善于此。驾马车行远路者,此是糗粮中首善之物。”(《闲情偶记》)

他老人家的宏论,一言以蔽之:请多备藕粉。

家里来了客人,又拿不出什么可招待的食物,那就请人家吃藕粉吧。这个方案是最好不过了。

问题是,如果照着笠翁的教诲去做,我还想不想在微信“朋友圈”里混了?可以想象,不速之客来了,时值就餐时分,给他弄碗藕粉吃吃,那么,客人铁定把我拉黑了;最多给我显示他三天的“朋友圈”就算烧高香了。

是啊,现在谁还用一碗藕粉来招待客人!

荷(莲),荷花(莲花),在中国古今艺术家眼里可以成为很好的创作意象,什么“出淤泥而不染,濯清涟而不妖”,什么“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”……然而,与荷(莲)有着密切关系的藕,往往被忽略。“宋诗派”是个非常喜欢在诗中说理的诗派,黄庭坚是其鼻祖,他说:“淤泥解作白莲藕,粪壤能开黄玉花。可惜国香天不管,随流落小民家。”那就等于当着你的面说:“注意了,你刚才吃的草头圈子,之前灌满了大粪。”谁还吃得下去!

藕犹如此,粉何以堪。

医药家倒是既看僧面也看佛面,对藕与藕粉的医用价值进行挖掘,李时珍称为“灵根”;赵学敏《纲目拾遗》曰:藕粉,能轻身延年,凡一切症皆无忌,可服。

可是,没有多少人把他们的话当回事儿,只有犯了胃病或行消化道手术,才想起买盒藕粉来吃,并且庆幸还有它充饥,换作西人只好去吊“氨基酸”“葡萄糖”了。

许多人疏离藕粉只是因为调制成胶状糊羹的困难,或呈块状,或呈星点点的乳状悬浮白斑,吃口很差。外行的失败通常在于心急火燎或不懂规矩。这方面,需要听取老外婆的意见,虽然她的啰里啰嗦让人心烦——藕粉放入碗中,倒入温开水,调匀,直到看上去没有结块或小颗粒,再冲入沸水,同时不断搅拌,等藕粉变成有些透明的糊状即可。

老外婆不懂藕粉里其实蕴含着一则“非牛顿流体”的物理学原理,但是她的经验足可证明这条定理是正确的还是胡说。



绿梅花疏暗香来

或许袁枚时代的民生有所改善,藕粉被他归在了“点心”里。袁枚对藕粉并无多少着墨,只有一句:“藕粉非自磨者,信

西坡

之不实。”

常常听到这样的说法——字少事大。证诸藕粉,是否灵验?

来看清光绪《唐栖志》:“藕粉者,屑藕汁为之,他处多伪,掺真贗各半,唯唐栖三家村业此者,以藕贱不必假他物为之也。”说得十分明白。

三年前,绍兴表哥给我寄来一小袋藕粉,再三强调:“这是我站在朋友旁边,亲眼看着他磨出来的,实在是好!”我回复他:“不就是藕粉嘛,何至于搞成这么大的动静?我这里商店里随便买买就行啦。”他执拗地一再反驳我:“商店里的藕粉也能吃?”

看着那袋象从建材店里买回准备刷墙壁的石灰那样的藕粉,我尝试操作了一下,光就藕粉羹液散发的特殊芬芳,便可断定那是从来没有闻过过的;至于胶体清爽、透明、细腻、滑润、醇厚、弹性,不必谈了。商店里包装成“陆战棋”模样的藕粉与之相比,貌合神离远了去。可惜我懒于为它配上合适的辅料,最终没能吃完,成了“备战备荒”中的一种“糗粮”。

其实,真正的吃货在藕粉上能够玩出许多花样。《红楼梦》第四十一回《贾宝玉品茶栊翠庵,刘姥姥醉卧怡红院》里贾母让大家“随便吃些罢”的两样小食,一是松瓤鹅油卷,另一样便是藕粉桂花糕。贾母的“随便”,会随便吗?后来,松瓤鹅油卷的名声实在太太,而藕粉桂花糕似乎被冷落,原因很可能来自对藕粉的无知和歧视。

1972年,尼克松总统在杭州品尝藕粉后赞不绝口,并把它作为礼物带回美国,着实让藕粉火了一把。“西湖藕粉”闻名遐迩,大概是人们看到西湖湖面上的田田荷花而引发的遐想。事实上,用西湖里的藕节做藕粉,不说品质不够,数量也是入不敷出。据我所知,其原材料主要还是由杭州余杭区下辖的三家村提供。

江苏宝应、盐城和湖北黄冈及洪泽湖一带都是产藕大区,当地著名特产藕粉圆子应运而生:把拢好的馅往藕粉上一滚,下沸水煮熟便成,晶莹剔透,别有风味。

如今,年轻人喜欢吃各种嗜哩哩的轻食,比如果冻、爱玉(台湾特产)、芋圆、冰粉之类。我不知道推出了坚果碎、藏红花、青柠等的藕粉会不会受到青睐。毕竟,藕粉有着完备的养颜、养生、养身和养闲功效。

采藕一般以前一年秋季为宜,现在已是次年三月中旬,过了最佳赏味期。然而,

立冬至清明为加工藕粉良辰。加工藕粉,首选老藕。何谓老藕?立秋采藕藏至立冬之藕也。看来,品尝藕粉,正当其时哩。

華亭風

顾东风书

## 松江小吃(十六)

王迎高

**青团**  
艾青,苔青,翠青,青的两小无猜。青篦,巡青,静青,青袅的缭绕炊烟。踏青,青衣小帽,青枝绿叶和平步青云。

碧海青天,名垂青史,雨过天青,炉火纯青。

妙手丹青,有嚼头的青,青出于蓝,胜于蓝。浓都青,糯青又不粘牙的青,把三餐搓成团的青。

青的一只蒸笼把糯米粉琢成一块岫玉。

青的一碗豆沙陷入你捏拢收口的甜而不腻。

青的一片茶叶在你杯的温暖热泡里吐绿返青。

青的一个家的氛围从此缠绵缱绻,滋

润和不空不昧。

在青里相识,彼此欣赏,携手走向灯亮的窗。

在青里想你,开启一扇张望的门,等你准时回家。

**巧果**

把心愿切成片形的度。把七曲八弯炸出手指状与口舌状。把七月初七的路走成润致和入口酥脆。

把岁月的褶皱处打上刀眼,抠出两条缝隙。

把七仙女洒的泪捏入一段姻缘的美满一生。

把一座鹊桥的相会淋上芝麻的香,油温的暖。把一撮面做成笑厣儿、果实花样与手巧的女子。

把想你的薄,磨成快。

把给你的付出,拐成巧。

把和你的并肩,用一只菜羹撩起,一起沥干。