

香甜薰鱼

□李晋

故乡人办宴席，席上会有几个冷碟，冷碟讲究双数，荤素各半，上到八个以上的冷碟，薰鱼出现的机率就会很大。

薰鱼是传统菜，我首次吃薰鱼是在六岁，那是在舅舅的婚宴上，当时我很顽皮，对吃不怎么上心，宴席开始后，竟钻到大圆桌底下去玩了，结果被母亲揪着耳朵给拎了出来，随后母亲在我嘴里塞了一块薰鱼。把我按座位上，让我安逸一点。前不久，我和母亲聊到这件事，母亲还记得我当时穿的是她编织的蓝色小线衣。

薰鱼的主料是青鱼，要不大不小、二斤左右的野生青鱼最好，这时的青鱼肉质嫩，且很少有泥腥味。取鱼的中间部位，切成小段，用黄酒、盐、葱、姜腌上片刻，之后到油锅里以中火炸至金黄。随后取冰糖、花椒、八角、桂皮、盐、酱油等熬成粘稠的卤汁，趁热浇在锅内青鱼段上，起锅时再放入香醋和麻油。被热油打开身体的青鱼把卤汁吸收到肉质里，由金黄转成赤红色，热气可视，酱香可闻，拈一块吃，口感酥脆，然热气劲头太盛，终究只体验到片面之味。

冷透了才是正道，这时能薰鱼上的卤汁已凝结成藕丝般的物质，鱼肉酥脆而外，更有软嫩和丰腴的双重口感，薰鱼通体透着鲜和甜，甜不仅是卤汁之甜，更有鱼肉自身的浅甜——这甜味可拓展到螺蛳的肥甜、水草的清甜及淡水湖泊的甜润。

薰鱼还可用烟薰之法，这是淮扬名厨张锦绣老告诉我的，煤炭炉上置铁锅，以碎瓷片垫底，再放各式调料，再依次铺一层生米、荷叶，用中火慢慢煨之，让调料随着烟雾薰入到鱼肉中。

薰鱼的美味散发光芒，充盈了食客内心的惜物情怀。在牙齿深入到薰鱼的体内后，会看到里面的鱼刺都因沾染了卤汁而变了颜色，小的鱼刺可以直接连鱼肉直接嚼食，大的鱼刺到嘴后，食客也断然舍不得立即吐弃，含上半天后，才把变得略有些发白的鱼刺吐出来。

有一年，我去苏州评弹团找评话家周明华老师联系工作，周师中午在观前街请吃饭，席间周老师点了一道叫做全家福的菜，介绍说里面有白菜、腊肉、鸡肉、鲍鱼、鹌鹑蛋、蛋饺等。我听了，心里想，这菜里有鲍鱼压阵，“海陆空”都齐全了。上来一看，煮得沸腾的大砂锅里其他食材都有，唯独没有鲍鱼，只有几块薰鱼，原来是我理解错了，周师说的是“爆鱼”——这是薰鱼在苏州的叫法。这种把薰鱼再度回锅的做法很独特，薰鱼的肉很软嫩，上面依附的卤汁融入到汤里，加上其他荤素菜，让汤汁喝起来特别鲜美。

想到苏州人说话委婉动听，大概得益于一辈辈人食用薰鱼。也要感谢薰鱼因机缘在如泰地区生根发芽，让乡人原本粗犷的血脉里增添了温柔和细腻基因。

为什么总是春天

□侯求学

生长，都是秋冬里播下的希望和经霜熬雪后的奋发。

也许是从严寒走向温暖，天下苦寒久矣，而从此开始，渐渐走向久已期盼的可以用掉包袱展示人的能量的季节。在这个层面上，到底是人顺应了天时，还是人定胜天，似乎从来就没有得出过结论。即便是循环进入到下一个严冬，人们因为存在着对再下一个春天到来的执着理念，总觉得桃花烂漫是自己胜利的微笑，然而不知，我们自称是灵长类的生物，终究还是没有逃脱这四季更替的周期，笑到最后的是自然、是四季，还有应时而发的桃花。

也许是自古以来文化的影响，我们总是将事物的发展理解为直线航行，却难以接受某种循环。然而，当我们明白了星际在万有引力作用下形成的相互绕飞，当我们看着车轮滚滚载人载物一日千里的奔腾，为什么就不接受生命是一种循环呢？

又是一年春天到，看着人们欣喜于又一轮的开始，向前瞻望，向后回望，自己总在思想，为什么希望总是在春天这个问题。思考是为了更加坚定地前行，我觉得有必要思考，就如我心心念念，要问为什么总是在春天？

俯视·仰望

□查鑫垚

登高楼，望远景
不管是近处的清晰
还是远处的扑朔迷离
一切尽在饱览中
夜幕降临，星星点点的明灯
映亮你的眼球
眼前除了有白日的辽阔
更有说不尽的繁荣景象
城市的繁华，璀璨的人生

踱步在楼下
感受着一幢幢楼的围绕
在幽静的路上前行着
没有俯视
只有远程和眼前的一步一行
或许有那么点仰望
但清晰的眼前渐渐把它淡忘
唯有平淡生活和匆匆人生



花开桥上

季健摄

讲文明树新风 公益广告·**文化传承篇**



讲道德 尊道德 守道德

市委宣传部 市文明办 宣