第六届紫金山文学奖获奖作品选登 >>

鲤 鱼

■ 韩开春

比雪菜豆瓣汤更奢侈的，龙须菜应该算是一道。这里的龙须菜可不是指的那种生长在海里又名发菜或者线菜的水生植物，它的原材料也来自水里，不过是淡水，是用鲤鱼的胡须做成的。因为民间有鲤鱼跳过龙门就变成龙的传说，大约是觉得叫鲤鱼须菜不够高端大气上档次，所以这道菜最终就被定名为龙须菜。

能做龙须菜的鲤鱼也有讲究，得是四斤重以上的黄河大鲤鱼——没那么大的鱼须长也达不到要求，据说，做一盘这样的龙须菜，光是原材料鲤鱼就得用上三千多公斤——乖乖，这一数字想想都很怕人，三吨重的鲤鱼，码在一起该是多大的一堆？这样的奢侈谁能消受得起？有人说是1972 年来华访问作破冰之旅的美国总统尼克松，有人说是香港一富家子弟，到底是尼克松还是富家子弟其实都已经不重要，重要的是他肯定不是一般老百姓。若是光就口味或是营养价值而言，在普通老百姓的眼里，一盘价值连城的龙须菜未必就比一条普通的糖醋鲤鱼更有吸引力。

所以，龙须菜不常有而糖醋鲤鱼常有。

做糖醋鲤鱼最好的原料来自黄河，叫黄河鲤鱼，这种鱼的声名显赫，是和松江鲈鱼、太湖白鱼、长江鲥鱼并列的中国四大名鱼之一。

鲤鱼是我国常见的一种鱼，几乎到处都有，它的得名是因为鱼鳞有十字纹理，所以叫鲤。它有一道从头到尾的肋鳞，从小鱼长到大鱼，数目一直保持不变，都是三十六片。这一数字让我们的老祖宗们激动不已，浮想联翩，认为符合天罡之数，该是一种神物，所以才有了鲤鱼跳龙门的传说，说是跳过了龙门鲤鱼就变成了金龙。在我国的神话传说中，龙是一种神异动物："头似驼，角似鹿，眼似兔，耳似牛，项似蛇，腹似蜃，鳞似鲤，爪似鹰，掌似虎"，它身上的鳞片有八十一片，符合九九阳数。在我国古代，三、六、九都是大数，其中九为最大，代表至尊，这也符合龙为麟虫之首的身份。而鲤鱼的肋鳞是三十六片，符合六六之数，也代表大，只是还没达到至尊，等它跳过龙门，天火烧掉它的尾巴，变身为龙后，鳞片才增加为八十一片。从六六到九九，我们不能不说我们的老祖宗是聪明智慧的，这个想象是合理的。因为这个缘故，鲤鱼又被称为"龙鱼"。

既然鲤鱼到处都有，为什么独独黄河鲤鱼排在首位呢？我觉得这至少有两方面的原因：自然的和文化的。

自然方面的原因是黄河流域气候温和，年日照时间和鱼类的生长期长，加之黄河滩上生长着大量的野生杂草，给鲤鱼提供了非常优越的生存条件，所以这里出产的鲤鱼质量最优，肉质肥厚，细嫩鲜美，金鳞赤尾，体形俊美，有"铜头、铁尾、豆腐腰"之说，用这种鲤鱼做成的糖醋鲤鱼，品相好，味道美，是其他地方的鲤鱼没法比拟的。至少在春秋战国时期，黄河鲤就非常有名了，《诗经》中就有这样的句子："岂其无鱼，必河之鲤"，这里的"河"指的就是黄河。《洛阳伽蓝记》中也说"洛鲤伊鲂，贵于牛羊。"

文化方面的原因是这里是"鲤鱼跳龙门"传说的发源地。作为黄河的咽喉，龙门位于韩城市北三十公里的黄河峡谷出口处，两面大山把黄河夹在当中，河宽不足四十米，河水奔腾破"门"而出。所以，在这个"鲤鱼跳龙门"的民间传说中，主角鲤鱼出自黄河，如果真的有哪条鲤鱼跃过龙门变成了龙，那么，这条鲤鱼也只能是黄河鲤鱼。

可能又有人会提出疑问，即使龙门在黄河上，即使跳过龙门的鱼真能成龙，为什么一定是鲤鱼而不是其他的鱼呢？我觉得这可能是跟鲤鱼的外貌特点还有它善于跳跃的特性有关。黄河鲤鱼一身金黄色的鳞片是和传说中的龙有共通之处的，数字也对，上面已经说过，这里不再赘述；它还有须，这也和传说中的龙不谋而合；另外就是鲤鱼善跳，黄河鲤鱼形体瘦长，游动矫健有力，素有逆水而上的生活习性，碰上障碍物时，会用头顶住前面的物体，将尾部翘向头部，用力挺直身体，就像压缩的弹簧那样弹开，虽然它不是鱼类里跳的最高的鱼，却也能跳出水面一米多高，甚至可以越过拦河的堤坝。综合这几方面的因素，跳龙门的主角选鲤鱼来当还是很有道理的。

尽管鲤鱼的营养丰富、味道鲜美，受到大多数人的喜爱，但也并不是所有人都吃它。我知道不吃鲤鱼的起码就有这几类人。

第一个群体来自古代的读书人。这一群体不吃鲤鱼的原因主要还是来自那个跳龙门的传说。古代读书人十年寒窗苦读诗书，目的就是想通过科举考试取得功名改换身份，进入上流社会，由一介布衣升格为达官贵人，这一过程就相当于鲤鱼跳龙门。因为这个缘故，有部分读书人就有了忌讳，认为鲤鱼吃不得，吃了不利学业。

第二群体来自孔家人。这还是有一次去曲阜旅游听一位导游说的，说因为孔子的儿子叫孔鲤，所以他的后代子孙就不吃鲤鱼了。我不知道这个说法对不对，不知道孔家后代到底是不是真的就不吃鲤鱼，但我知道孔子儿子叫孔鲤这个是真的。《孔子家语》里有这样一段记载："孔子年十九，娶于宋之并官氏之女，一岁而生伯鱼，伯鱼之生，鲁昭公使人遗之鲤鱼。夫子荣君之赐，因以名其子也。"这段话的意思是孔子十九岁的时候娶了老婆，一年之后生了个儿子，听到这个消息，鲁国国君鲁昭公派人送来鲤鱼作为礼物贺其得子，孔子以此为荣，就给儿子取名"鲤"，表字"伯鱼"，以示纪念。这一用鲤鱼作为礼物的习俗流传至今，在我老家就有逢年过节拜访亲友送鲤鱼的风俗。

第三个群体来自唐朝。整整一个朝代禁食鲤鱼，可以喂养但不能吃，如果有渔民误捕了鲤鱼，也要立刻放生，若有人胆敢上市出售，一经发现，立即逮捕，按大唐律严加查办。原因是皇帝姓李，与"鲤"同音，吃鲤鱼就是对大唐皇帝的大不敬。这真是个奇怪的想法，如果朱元璋也这么想，那整个大明一朝，岂不是连猪肉都不让人吃了？不过，也正因为此，鲤鱼在大唐一朝，应该是最幸福的，免受刀俎之苦之外，还处处受到尊宠。我甚至怀疑如今那种活跃在水族箱里的仅供观赏的五彩斑斓的锦鲤是不是就是从这个朝代开始出现的。

以上这几类人不吃鲤鱼不是不喜欢，而是有所顾忌或者忌讳，是情非得已。忌吃鲤鱼的还有一类人，就是正吃中药的人，因为鲤鱼是发物，吃中药时吃鲤鱼对身体的恢复不利。这实在是没办法的事，关涉到健康问题了，即使你再喜欢也得忍忍。还有些人不喜欢吃鲤鱼是因为他不喜欢鲤鱼的酸腥味，这个可能是做鱼手艺的问题。用鲤鱼做菜的时候有道工序断断不能省略，那就是一定要把鱼背上的两条白筋抽出，这两条白筋是产生特殊腥味的东西，我老家人叫它酸筋，不抽出来，做出来的鱼肯定酸腥难吃。抽筋的方法是：在鱼鳃下面的鱼皮上划一刀，再在鱼尾前划一刀，白筋自然就会暴露出来，抽掉即可。另一根取法同上。

其实，从某种意义来说，鲤鱼与人类特别是中国人的关系已经远远超出了吃与被吃这个层面了，在鲤鱼的身上，浸润了太深太多的文化内涵，还从来没有过其他任何一种鱼，能像鲤鱼这样和我们中华民族息息相关，很多时候，它是作为一种吉祥物出现在我们的生活中的。

除了上面说过的鲤鱼跃龙门的传说和孔鲤名字由来的典故，随手一拈，我还可以举出好多这样的例子来：比如王祥"卧冰求鲤"推崇的是一种孝道；肚兜上、年画上、窗花里的"娃娃抱鱼"、"年年有余"（莲花和鲤鱼）、"富贵有余"（牡丹和鲤鱼）等，表达的是一种对于美好生活的向往；在"鱼传尺素"的传说中，它又成了友情和爱情的使者；正月初五迎财神，一对"元宝鱼"必不可少……

凡此种种，无不表明，鲤鱼文化已经渗透到了中华民族的血液之中。

祖籍泉州的台湾著名女作家、书画家龚书绵在她的《泉州湾的怀念》一文中这样写道："小时候，父亲在茶余饭后，总喜欢讲些地方上的逸闻趣事给我听。譬如说，泉州为什么叫做鲤城，因为地形像鲤鱼，邻界永春城则像一张大鱼网。永春人善于经商，自从永春建城后，每年来泉州贸易，总是'渔翁得利'。因此泉州城利权外溢，其它遭遇也有许多艰难，后来决定在开元寺的两侧，建立东西两座高塔，作为刺破鱼网的象征以后才得平安顺利。这是神话，但它却一直流传到现在，真是不可思议。"

在这里，鲤鱼又成了故乡的象征，淡淡的叙述中，满溢着的是浓浓的乡愁。

都梁新貌尽朝晖

周超 摄

热爱生命的传奇

■ 曾念

再次读与林徽因有关的书籍，可能是年龄的增长，对她的认识和看法变得不太一样了。以前觉得林徽因出身名门，倾国倾城，才识过人，就连人生际遇也要比同为民国才女的张爱玲、萧红更加幸运……这个被上帝偏爱的女子，几乎享受了人世间所有的美好。但是，我似乎忽略了她从小夹在被父亲常年冷落的母亲和爱她的父亲之间进退两难，不幸福的家庭环境使她在幼年就异常自尊，终日沉默焦虑。她在学术上忍受过孤寂，她经历过贫病交加的日子，她与肺病纠缠了半生，年仅 51 岁逝世。所以上帝并没有偏爱谁，她所拥有的都应是她的。

林徽因也有暴躁脾气，自恋可谓登峰造极，但我喜欢她的毫不掩饰，喜欢她的锋芒毕露，喜欢她的坦荡不迎合。林徽因始终守着内心的平静，和自己身边微小的幸福相拥，用诗意书写爱和希望。她的文字温暖透彻，意味悠长。有人说林徽因笔下的文字有一种超越时间的魅力，很是贴切。

作为一名建筑师，她为古代建筑倾尽心血。在生命的最后时刻，为了保卫珍贵的古文物，重病在身的她依然做了许多激烈、顽强的抗争。遗憾的是，她的抗争没能见效。"你们拆掉的是八百年的真古董！有一天，你们后悔了，想再盖，也只能盖个假古董了！"我能感受到她说这句话时候的义愤填膺，她的心如刀割……她带着深深的绝望离开了，不，她应该得到了解放，因为一座座城墙、古建筑倒下的惨剧，她再也不会看见了。

白落梅在《你若安好，便是晴天》中写道：林徽因是温和的，她的性情不曾有太多的放纵，所以也不存在多少破碎。她没有张爱玲的凌厉，没有陆小曼的决绝，亦没有三毛的放逐。她活得乐观而执著，坚定而又清脆。多年来，人们对林徽因的评价褒贬不一，但不可否认的是她具有独特的人格魅力，她是个传奇。在人间匆匆走上一遭，当故事不再延续，我们能做的只有原谅所有的不美好，拥抱生命、拥抱爱、拥抱温暖。

林徽因是一树一树的花开，是燕在梁间呢喃，是爱，是暖，是希望，也是人间的四月天。林徽因更是一个热爱生命的传奇。

香囊

■ 陈绍龙

秋李郭的上空吊着一只香囊。

一进腊月，阳光味、熏烤味便弥散开来，整个秋李郭像是着了一层淡黄的底色，这样温暖的底色里，泛着淡淡的腊香。

其实，家家都吊有一只香囊。

交冬数九，秋李郭人就开始腌咸货了。每家也不会有更多的咸货，几根勒条肉，或是一副大肠，殷实人家的会到集市上买个猪头。听大人说，秋大家每到腊月的时候都要腌两只"小跑"的。这让秋李郭人好不羡慕。啧啧。腌小跑呢。啧啧。那小跑的肉啊——啧啧。那小跑下酒呢。啧啧。秋李郭人说到腌咸货的时候就会有这样的对话。说着说着，仿佛腊香已浸染了整个村子，伴随着这腊香的，还有酒香，还有的就是他们能在这腊香之中分辨出小跑的香味来。

"小跑"就是兔子。说小跑是兔子怕只有秋李郭人了。那天我闲，翻手机去查"小跑"。开篇的"小跑"图片是跑车，紧接着"360 百科"的解释是"快步行走，接近于跑。""some the kids began to trot"，"一些小孩开始小跑起来"。英语更离谱。不关兔子的事。所有的解释似乎都没有味道。

小跑是兔子。有味道。秋李郭人的隐秀或是隐耀近乎让我惊讶。只是这样的说词似已久远，小众，不向外人道，收进香囊，隔着逝去的岁月，泛着淡淡的陈香，腊香。

差不多晒过八九个太阳，腊香味出，这些咸货就要收藏起来了。晒一天叫晒一个太阳。晒八九个太阳就是晒八九天的意思。晒的时间长了肉质变老，硬，水份失去的多，吃起来口感不嫩，且肉上的油往外渗，"跑油"。收藏这些咸货的叫"猫叹气"。秋李郭人家家都有猫叹气。它们把咸货藏进猫叹气里，吊在家中的房梁上，慢慢地香。

猫叹气成了吊着的香囊。

腊香诱人，垂涎欲滴的哪里是人，打那点腊货主意的还有他物，是猫和老鼠这一对冤家。猫叹气的出现不只是让猫叹为观止，也让人叹为观止。

除了隐秀或是隐耀，还有想象和智慧，那我无论如何是要惊讶的。你也惊讶。你能想象得出，"猫叹气"是一只装咸货的竹篮？

圆底，圆口，中间凸起，像一只坛子，口底小，口覆一带把的竹制的盖子。这样的盖子有点像茶壶盖。不同之处在于它们的材质，一是竹，一是陶。手艺好的篾匠会在篮底做文章，编出菱形或"回"字形的各式图案。因为猫叹气悬在空中，底朝下，进入人们视野的是篮底。篮底要结实，多用篾青编的。篾青是竹子最外层的丝。第二层或是第三层的丝叫篾黄。据说，秋李郭的秋大能在竹上开出四层丝的。秋大是篾匠。我估计秋大用的竹子粗，是"把攥一"的竹子。"把攥一"是秋李郭人衡量竹子粗细的计量单位。"把攥一"就是成人一把只能攥一棵的竹子。"把攥二"是一把攥两棵的竹子。当然，"把攥三"就是一把能攥三棵的竹子。"把攥三"的竹子细，我们常砍它当钓鱼的鱼杆。

猫叹气平日里是吊在二梁上的。盖房子之初，房梁上镶一两个 U 形铁钩，一根绳子从铁钩的凹槽处穿过，一头系在大人够得着的墙上。墙上会有一根拴绳子的钉子。晒好的咸货要装篮了，解开绳子，二梁上的猫叹气随着重量便自行下来，取下猫叹气，装上咸货，盖上，再一拉绳，猫叹气便徐徐上升，悬吊在半空中。

盖房的房梁数逢单，一般是三道梁，也有五道梁的。中梁是大梁，没人动手脚。二梁上镶有钉，也有拴绳子的。空间利用，可以挂物，腾出好些地方。

一屋腊香。这浓浓的味道扑鼻而来，是个极大的挑衅，就像斗牛士手上的那块红布。腾腾绕绕的腊味，让老鼠们累坏了。跑，满屋子的奔跑，还有，就是相互打架，叽叽叽，聊咬声，磨牙声，它们用自己的微暴力，发泄着自己的不满。我曾见过几只胆大的老鼠，顺着墙上的绳子向猫叹气的上空爬。结果呢。无果。只是吊在绳子上荡一会秋千，再徐地沿绳子逃回。它上不去。腊香难敌。这块"红布"也不会在猫面前停止晃动，猫也曾窜上窜下的，它身手敏捷，当然，它不会放弃对猫叹气执着的企图，一而再再而三地"缘绳求香"。其结果呢，比老鼠更惨，上一次，摔一次。从半空的绳子上摔到地上，会发出"哇"的叫声。夜里，每闻此声，我都会吓得向我妈怀里钻。

"馋猫！叫你馋呀？"

显然，我妈是太了解猫的脾性了。我妈对猫叹气的防御功能自信满满。"哇"疼了，之后，猫也似乎长了记性，不再去爬绳。但是，它是没法从腊香的诱惑里逃出来的，始终钻不过那块"红布"。又能怎样。猫只能坐在地上，无可奈何，望肉兴叹，望篮兴叹，望香兴叹。

猫叹气——真的让猫叹气了。

投稿邮箱：xyrbxhy@163.com
QQ 交流群：614236881