



过年要吃大青鱼

吴歌 文 |

今年春节比较早。过了元旦,离过大年就不远了。忽然心血来潮,扔下电脑,也不看书,去菜市转了一圈。转到卖鱼的摊档,令人注目的是一些大青鱼,每条都有十来斤,1米多长,活泼泼地在浅水池里缓缓地动,池小,鱼多,游不起来,动作稍大些,就溅起了水花花。

熟识的鱼贩告诉我,眼下青鱼只卖10元500克,甘露青鱼卖13元500克,草鱼只要七八元,过年时甘露青鱼可能会卖到15元,普通青鱼12元左右,这些年差不多都是这个价,卖不高。猪肉涨了价,青鱼却涨不起来。

过年要吃大青鱼,是江南的习俗,无锡尤其。无锡曾经是著名的淡水鱼养殖基地,被称为中国养鱼鼻祖的范蠡,据说就在这儿写出了他的《养鱼经》,后来无锡注重生态环保,把养鱼产业慢慢萎缩了,转移到外地去了,原来近郊的渔港乡早已没了鱼池,变成了城市的大楼或园区。但与附近的城市相比,无锡人与青鱼之间的关系,还是要密切得多。过年要吃大青鱼,在无锡人心里是根深蒂固的。

从前过年,无锡人大体是要想方设法弄一条青鱼回家的,或者自己用,或者去送人情。计划经济时代,什么都要凭票供应,青鱼亦是一种凭票物资。春节时城市居民每人一斤鱼,全家人合起来人多的可以买一整条青鱼,人少的人家就可能只能买半条,菜市场卖鱼的会把鱼从背部自头至尾一剖为二。农村里反而很难弄到青鱼,鱼塘都是生产队集体的,养的鱼都要交给国家去供应城市,农民们一般可以分到一些小点的杂鱼,如鲫鱼、鲤鱼、鳊鱼、黑鱼、泥鳅、黄鳝之类,都是清塘清出来的。后来改革开放了,养鱼跟种粮一样承包了,鱼也养得多了,青鱼就越来越多,也越来越容易买到了。

上世纪80年代和90年代初期的过年前夕,经常可以看到这样的情景:无锡人骑着自行车,自行车上挂着一两条大青鱼,或者走路人手里拎着一两条大青鱼,鱼尾巴在地上唰唰拖着。准女婿或女婿给老丈人送一条大青鱼,比送一条猪腿还要有面子。弄不到青鱼的就弄一条草鱼,面子就薄了许多。草鱼又名“混子”,价格比青鱼便宜,吃口也差一些,弄条草鱼给老丈人,不是胡混面子嘛!所以,那时如果只能弄到一条青鱼和一条草鱼,草鱼就会留给自己,青鱼去送人情。而当年那些创业的老板们,也会在年前开着尾箱里装满年货的桑塔纳,给必须送礼的人们送上一条大青鱼,以及其他东西。那时许多单位会发年货,年货中一般有鱼和肉,如果有一条青鱼,那就说明这个单位是有些能耐的。上海人很喜欢无锡青鱼,无锡人走上海亲戚,除了会

带无锡小笼、无锡油面筋,年前常会带条大青鱼。我有个上海亲戚,那时每到过年,总会坐火车过来拎条大青鱼回去。所以,那些年无锡的鱼塘俏得很,青鱼都是被早早预订一空。

青鱼当然是用来吃的,但对于无锡人,我始终认为,青鱼的象征意义要高于食用价值。在无锡人食用的淡水鱼类中,青鱼是最大的品种,价格也属于比较高的,草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鳊鱼,这些淡水家鱼都比不上青鱼。鲤鱼是不受无锡人包括苏州人常州人欢喜的,嫌它味道腥气肉质不好。这所有的鱼都没有青鱼长得大,青鱼在3至5年中,可以长到10至15斤,而大鱼大肉,在传统年俗中,是富贵有余的象征,青鱼就占了这个“富贵有余”。当人把大青鱼送了人情时,他不仅表达了自己诚心,而且人家用到这条青鱼时,就享用了“富贵有余”的口彩。

食物除了解决人类的饥饿、口味和营养,还被人类赋予了特定的食物语言。北方人喜欢鲤鱼,过年用鲤鱼“祭祖”,把鲤鱼端上年夜饭的台面,博得一个“年年有余”加“鲤鱼跳龙门”的口彩和愿景。无锡人用青鱼“祭祖”,把青鱼端上年夜饭的餐桌,食物语言说的是“大富大贵”“年年有余”的祝福愿景。如果仔细了解一下青鱼的种属,正好是属于鲤形目、鲤科,显然,用鲤鱼和青鱼的象征意义是相通的。

平日里,无锡人比较少人会买青鱼吃,因为太大,吃不了,收拾起来有些麻烦。过年时的青鱼,除了稍微留些新鲜的,大部分是被腌制起来,晾在屋檐下风干,放进坛子里,用烧酒渍了,密封起来,慢慢吃。后来有了冰箱,就方便了,腌制过后,稍微风吹,就放入冰箱,不必再吃咸青鱼干了。一般家庭,青鱼头尾烧汤,肉段切块做成老烧鱼,腌制的鱼干则是清蒸了吃。有道青鱼尾巴做的名菜“红烧划水”,就如无锡酱排骨一样,绝大部分家庭是烧不像的,唯有饭馆酒店才能烧得好吃。

奇怪的是,无锡的饭馆酒店里,青鱼在菜品中所占的比例也是非常小的,虽然“红烧划水”那么有名,又那么好吃。江南的其他地方也是如此。有较长一段时间,我纳闷,无锡的厨师们为什么如此不看重青鱼,如此缺乏对青鱼的“匠心”呢?川渝的厨师近些年弄出了“酸菜鱼”“水煮鱼”“纸包鱼”等菜品,爆红全国,甚至成为爆款的大单品,比如“酸菜鱼”和“纸包鱼”都开出了无数的连锁餐饮。北方郑州的厨师也弄出了一个“黄河大鲤鱼”,走进了全国百强餐饮的行列。而被无锡人特别看重的青鱼,在号称“五味调和”的苏锡菜里,在频频获奖的锡帮菜本土,为什么就没能弄出个响亮的名

堂来呢?

最近,我有点想明白了,就是因为对无锡人而言,青鱼的象征意义是高于食用价值的。青鱼最集中的价值就在于过年时使用,首先是人情和富贵的象征和寄寓,然后才是食用。而其象征和寄寓的文化意义,离开了过年,在平时就不存在了。而且,随着时代的进步,人群的迭代,青鱼作为年货送人情的习俗也在慢慢稀释,这也是这几年过年前青鱼价格卖不高和前几年甘露青鱼一度滞销的原因之一。

青鱼位于四大家鱼之首。在水里它生活在家鱼们的最底层,却在它们食物链的最高端,青鱼的主食是螺蛳、蚌、虾和水生昆虫,草鱼生活在它的上层,主食水草和其他生物,鲢鱼吃浮游生物和其他鱼类的排泄物,鲫鱼亦是,这就决定了青鱼的营养价值和肉质美味超过其他家鱼。青鱼的蛋白质含量超过鸡肉,富含钙、磷、铁、B1、B2和微量元素锌,古人以为“惟青鱼为最美,补胃醒脾,温运化食”,还可“补中安肾”“益智强思”。青鱼肉质肥嫩,味鲜腴美,可以红烧鱼块,糖醋鱼块,清蒸鱼段,小炒鱼片,油爆熏鱼,鱼头鱼尾也有多种料理手法,甚至鱼肠鱼肚也可以烧出美味。这样一条青鱼,有什么理由不能成为爆款?除非厨师缺乏创意、匠心和能量。

青鱼和无锡人还有一段关系。2000多年前的春秋时代,吴国公子光派遣专诸刺杀吴王僚。专诸花费三年时间,学了一手炙鱼绝招,名气传遍全国,吴王僚恰好是位顶级吃货,应公子光邀约家宴,来吃那条专诸炙鱼。当他流着口水等待品尝专诸奉上的炙鱼美味时,专诸从鱼肚里拔出利刃,闪电般刺进吴王僚的心口……公子光随后登上王位,号为阖闾,把吴国带上了强盛之巅。人们似乎只关心专诸的鱼肠剑和刺杀高招,却忽略了他的重要工具——那条炙鱼。我不止一次想过,那究竟是出自太湖的白鱼还是青鱼?白鱼固然鲜美,至今是无锡人自豪的“三白”之首,但似乎青鱼的滋味不会比白鱼差,而且做成炙鱼,还要掩藏那把致人死命的利刃,青鱼比白鱼会更加合适一些。

买了一条青鱼回家,虽然不到过年,我烧了一锅青鱼头炖粉皮和一碗老烧青鱼,一边吃着,一边怀想祖母从前料理的无比美味的鱼尾清汤,以及老迎宾楼曾经吃过的红烧青鱼肚肺,心里特别期待能有无锡的餐饮人把青鱼开发出来,成为与“黄河大鲤鱼”相似的爆款菜品。我觉得这应该不是非常困难的事情,深厚的锡帮菜文化、传统的青鱼文化和智慧灵动的无锡人,难道不就是这道爆款青鱼菜的根基?



冬柿

摄影/江南雨



三双皮鞋

骆波 文 |

2009年,初到无锡,从学生娃变成新教师。总想把自己捯饬成大人模样,于是那年冬天,发工资后,在老婆的怂恿下,怔怔然踱进大厦,一口气买了三双皮鞋,因为买得多折扣大。

后来老婆再没怂恿成功过,慢慢也认了,拗不过我,再没添皮鞋。我是个念旧的人,旧鞋合脚,走起路来舒坦,不必担心磨脚或者起褶。就这样,一年又一年,每到冬天,三双皮鞋就轮番上阵,把严冬焐热,把磕绊踩平,步子时徐时急,路却一直脚下延伸。

秋凉褪去,该是寒冬登场了,但今年冬天却是长时间的燥热,有一周甚至20多摄氏度。为了表示对冬天起码的尊重,家里开了暖气,不料打破了皮鞋胀而复缩的自然节奏。有天进家门,女儿照例是扑上来大大的拥抱。脱鞋时,才发现鞋子一圈胀裂脱胶,再走几步就只剩一圈皮跟我走了。这双鞋算是没法穿了,怅然若失地感叹——这皮真好。

冬天总该有几天阴雨,才能把南方的湿冷好好诠释。说来就来,接连几天,下得酣畅,路上东一块西一块的水凼。直到有天老婆开车送女儿去兴趣班,下班后我走路穿过小区回家,这样的十几分钟在平时总是一番享受。这天不然,走到家脚也没走热,袜子湿透,脱下鞋,没有扑鼻香唯有寒彻骨。翻过来一看,鞋底已经断成几截,哪一年断的,无从考究。这双鞋也算是没法穿了,怅然若失地感叹——这皮真好!

现在所有的压力,都寄托在第三双鞋上了,可堪重负?这是三双鞋中不打折的那双,露脸的机会相对较少,鞋带穿梭过的金属洞早已磨得铮亮。前几日的某个早晨,系鞋带时,突然听到一声嘎吱抽丝的声音,鞋带长了一截,藕断丝连似的。这双鞋还能穿吗?怅然若失地感叹——这皮真好!

前两双鞋,拆下鞋带,只得扔了。这双皮鞋的鞋带,也只得扔了。换上鞋带,还留一双鞋带备用。当静悄悄盖上垃圾桶的那一刻,顿感是时候和这个十年作别了。

明早醒来,千件大事——去买三双皮鞋。下一个十年,接着赶路,接着走。