

灯下书

吴风越雨

江南人吃鲫鱼

| 陈尧明 文 |

鱼,我所欲也!在我的印象中,北方人喜欢吃鲤鱼,而我们南方人喜欢吃鲫鱼。尤其是江南一带,对吃鲫鱼情有独钟。

江南河湖密布,水乡泽国,鲫鱼生命力强,繁殖较快,自然成为老天爷馈赠给水乡人的天然美食。鲫鱼是以植物为食的杂食性鱼,喜欢群集而行。李时珍在《本草纲目》中曾引用宋人陆佃《埤雅》的说法:鲫鱼旅行,以相即也,故谓之鲫。以相附也,故谓之鲋。中国古代有两个成语:“过江之鲫”,用来形容又多又滥;“涸辙之鲋”说的是即将干枯在车辙印里的鲫鱼,形容困境中急待救援的人。可见,鲫鱼自古就已融入了人们的日常生活。

鲫鱼肉质鲜美,且富含营养,其鲜肉含蛋白质高达18%。据有关资料记载,鲫鱼有健脾利湿,和中开胃,活血通络,温中下气之功效,对脾胃虚弱、水肿、溃疡、气管炎、哮喘、糖尿病有很好的滋补食疗作用;产后妇女炖食鲫鱼汤,可补虚通乳,真可谓营养珍品。

鲫鱼经过人们的培育和养殖,已经产生了许多新品种,例如我们平常欣赏的千姿百态的美丽金鱼,就是从鲫鱼演化而来的观赏鱼类,可以说,鲫鱼是金鱼的祖先。鲫鱼的品种很多,有野生鲫、淇河鲫鱼(明朝贡品)、工程鲫(体大,没繁殖能力)、日本白鲫、彭泽鲫(常居芦苇荡中)、高背鲫、过山鲫、方正银鲫等。目前我们江南地区在市场上看到的鲫鱼大体是三种:野生鲫鱼,一般只有半斤以内一条;养殖鲫鱼,也就是方正银鲫,是买菜大妈喜欢买的鲫鱼,一斤上下;水库鲫鱼,也是养殖鱼,由于水库水质好,一般每条鱼上还有挂牌,所以价格略高。

在江南,吃鲫鱼的方式很多。有红烧鲫鱼、清蒸鲫鱼、鲫鱼蒸蛋、茄汁鲫鱼、回锅鲫鱼、葱

爆鲫鱼、鲫鱼豆腐汤等十多种,而我偏爱的有三种:红烧鲫鱼、鲫鱼豆腐汤和鲫鱼羊肉汤。

红烧鲫鱼是我的最爱。每年秋冬季节是吃鲫鱼的最佳时期,此时的鲫鱼肥美鲜嫩。在我家,红烧鲫鱼一般能吃上两三天,这与我小时候家境比较清贫,养成“做人家”(意为“节俭”)的习惯有关。红烧鲫鱼出锅时,第一筷入口就觉味道特别鲜美,举箸之间,细嚼慢咽,感受味蕾在鲜咸香甜绵软的鱼肉刺激下,雀跃舞蹈般的欢喜。尽管时时警惕着细小鱼骨的作梗,但偶尔也会“乐极生悲”,出现鱼骨梗喉的状况,这时,妻子总会嗔怪说:“叫你小心点、小心点!”而我总是带着一些些的懊恼,拼命地咳出或吞咽米饭,顽强地与“小奸细”作斗争,所幸每次我总会化险为夷,战胜不期而遇的小挑战。每次吃鱼,第一顿是舍不得吃完的,因为到了第二天还有美味的“鱼冻冻”可享用。“鱼冻冻”口感幼滑,感觉像吃皮蛋一样,又比皮蛋更舒适爽口。妻子知道我的最爱。有段时间,她要去上海帮女儿带外孙,留我在家做看守大人。离锡前,她总会买上两条鲫鱼,帮我做好红烧鱼,并再三关照我吃的时候小心点。她烧的鲫鱼,甜咸适中,恰到好处。随着她的离世,我已近五年没有尝到此种味道了。

鲫鱼豆腐汤,营养十分丰富。在江南,一般给坐月子的产妇和康复的病人食用。烧鲫鱼豆腐汤讲究一定的技巧。首先要开油锅把鲫鱼煎一下,但不能脱皮。烹饪的时候一定要放热水,否则鱼汤难以出现乳白的效果。当鱼肉蛋白溶解到汤中变成一锅奶白的鱼汤,再加上雪白的豆腐,配上青翠的葱花,“一青二白”的食色,让食客顿觉赏心悦目、秀色可餐。如今,一碗鲫鱼豆腐汤成了江南餐厅里招待贵宾的特色美味。

南北饮食文化的差异,有时也会闹一些小“乌龙”。一次,我市召开全国性的会议,北京、省里都有专家学者参加。晚宴时,服务员端上来一碗鲫鱼豆腐汤。我旁边一位省里来的女教授马上把鲫鱼头夹起来,送到北京来的老教授碗里。那老教授见到鱼头,面部表情很不自然。我猜他在想:“怎么不给我鱼肉吃,叫我吃鱼头?”而女教授也许在想,鲫鱼头富含卵磷脂,能为大脑补充营养,增强记忆力,这最有营养的部分当然要先请尊贵的长者享用。

鲫鱼羊肉汤堪称汤中绝味,每年隆冬季节我都要品尝一次。无锡有许多“藏书羊肉”的门店,这个品牌来自苏州。在新吴区,有梅村的“蔡阿水”和硕放的“杨和尚”两家本地有名的羊肉店。由于硕放有个老友在,每到冬天,总会邀请我们一些老朋友相聚于“杨和尚”羊肉店。每次大快朵颐结束,就觉周身发暖,心满意足。老友热情周到,每次请我们吃完,还要送我们羊腿、羊糕带回家享用,这份情谊让我感觉整个冬天都暖洋洋的。

在席间,我最喜欢的是鲫鱼羊肉汤,那鲜美滋味无与伦比。难怪古人造字时,一个“鲜”字,就用“鱼”“羊”组合来表达,这两样最鲜美的食物一锅蒸煮,风云际会,鲜上加鲜。我想,“鲜”字里的这个“鱼”一定是指鲜嫩嫩的鲫鱼,唯此才能绝配。每每用白瓷汤勺舀上一勺,汤汁滑过味蕾,我就感觉鲜到眉毛要掉了,鲜到快活似神仙。回味此汤,人间确幸。

有医生说,多吃蛋白质可以提高免疫力。希望我的朋友们,疫情之下,不管是“阳”了还是“阴”着,是“阳过”了还是“阳康”了,都要加强营养,比如可以多吃鲫鱼,多喝鲫鱼豆腐汤,以增强自身体质,增强防御能力。愿天佑华夏、天佑江南!

荆溪渡

| 陆一新 文 |

天目山一路迢递,在太湖边缓缓勒住气势。丘陵和平畴之间,便淌出一湾湾溪流滋润一方水土。

墟里孤烟,渡头落日,溪流似明亮的眸子,两岸荆棘就似疯长的睫毛。披发文身的先民,农耕渔猎已经很累,哪有更多的能力为赖以生存的母亲河起一个美丽的名字呢?荆棘丛生的溪流,就叫荆溪了。

荆溪水与浙北的苕溪水,双双汇流成浩渺的太湖。“无苕无荆,太湖会出笋”,太湖水源之说简洁、生动、形象。我从小就在荆溪水边住,虽无缘领略其榛莽延绵、荆棘遍地的古旧模样,却知道很多赫赫声名的溪畔老乡和委婉动人的传说故事。其中,与著名的乡贤画家吴冠中先生靠得最近了,只是未见过他的字画,只记得他的文,《水乡青草育童年》仿佛写尽了荆溪水岸所有小伙伴的童年,有亲切感。我的家和吴冠中先生的故居,都靠近那棵东坡海棠树。海棠园的西侧住着小生意圈子里的一个挚友,大家喊他“胖陈”。到胖陈那里喝茶,常常会起身转转,顺便看一眼那棵苏东坡亲手栽植的海棠树。900多岁高寿的海棠树,历经沧桑,几度重生,郁郁葱葱。年年岁岁“满院红绡、半缕绛雪”,桃粉红与梨花白的惊艳相遇,促使荆溪水畔君子惺惺相惜佳话的反复叙说。

遥想很小的时候,荆溪水畔芦苇成丛成簇逶迤,两岸多荻花。大片的芦苇收割后堆积如山。芦苇秆用来筑篱笆、编芦席、织芦帘;荻花苇絮则可以扎扫帚,有一个很雅的名字“荻帚”。宋杨万里诗句:筠箕苕帚两无踪。苕帚,取苕秆为之,故名。与北方用高粱糜子做成的笤帚相比,苕帚似乎身负江南水乡特有的风韵。后来读了点书又惊觉,苕帚的苕字,不正是苕溪的苕字吗?就会情不自禁在念想里眺望同为太湖水源的苕溪。秋日苕溪路,轻舟棹晚霞。沿溪盛长的芦苇,秋风里摇曳,芦花飘散水上如飞雪,滔滔不绝。当地人称芦花为“苕”,所以有了苕溪之名。苕溪可是比荆溪更为浩荡的浙江八大水系之一,当真是水外有水啊。只是不知,苕溪可否穿越钱塘江通达西施美女的故乡,更不知美人可否魂归故里?前些年,无锡鸿山墓葬出土的几片竹简上,“以语儿亭为质,施不得不勉”,短短十来个字很突兀,揭示的内容有些残酷。一个被辜负的女子,为了孩子做棋子。不过,大美人拥有伟大的母爱,足矣。西施与宜兴的渊源,就像东坡书院、东坡捐玉带造桥、东坡焚契还宅的掌故一样,即便是用心良苦的编撰,因光明磊落的出发点充满美好善意,所以人们愿意选择相信,愿意口口相传。

生生不息的传承,就是渡,渡人,渡心。荆溪上没有桥梁的时候,肯定靠舟楫往来,过河者、摆渡者,先人们的眼里,渡达彼岸,是一分温暖,是一种力量,是一丝希望。现在人驻足水岸,视野尽头的荆溪长河,更应该直达辽阔高远,渡人,是一种过程,渡心,是一种修行。

人的一生,都在渡。汤汤荆溪水流淌了千百年,同样也记载着我这个溪畔后生的前世,且很多奇缘会在今世际会。我当村书记时,引进了两个外地小企业,来自福建和浙江的两位老板,竟然都和“荆溪”有关。福建的良庭,家在闽江中下游的福州闽侯县,镇名就叫“荆溪镇”。在他的嘴里头头是道说出来的荆溪镇,挺有名的样子,我最是记住了那里南临奔腾的闽江,还有宋代宰相李纲的墓址,总感觉李纲和在宜兴的荆溪边抗击金兵的岳飞有些关联。浙江乐清来的老王,说他的老家有著名的“大荆溪”。大荆溪是乐清境内独流入海的最大水系,发源于海拔890米的高尖岩。长长的大荆溪,绵延几百公里,水质清冽,水生资源丰富,有些令人神往。老王是温州商人的一个缩影,吃苦耐劳,可惜后来积劳成疾逝去了,不然他一定会践行承诺,带我去看看“大荆溪”的。

蓝色交响

摄影
苗青

