



年的鲞味

寒石

春节将至，鲞味渐浓。

朔风凛冽，家家户户窗前檐下晾着的鲞散发着让人着迷的浓香，那醇醇的、鲜咸咸又带点腥的味道，在空中游荡，挑逗着人的味觉，让人心为之柔软。新风的鲞月白清亮，在阳光下呈现一种朦胧的剔透；风透了的鲞在风作用下，把冬阳的暖色调凝固下来，表面亮白，内里红亮，泛着令人沉醉的色彩。鲞在风中的姿态，貌似有鱼在水中遨游的神韵。鱼的故乡是水和大海，鲞是一尾回不到故乡的鱼。在仰头看鲞时候，我们会想起一种叫亲情或乡情的东西。

鲞的香，浓烈劲道，综合了鱼的鲜、海的咸和阳光的暖；凛冽的寒风把水分脱干，鱼便浓缩成了鲞，连带把味道也浓缩风干起来，想不浓不烈都难。鲞蒸熟后，愈发芳香逼人，让人难以抗拒。小孩子持片鲞在手，边玩边一丝丝扯进嘴里津津有味地嚼着，当零食吃。大人拿鲞下酒，或下饭，都极美味。此外，鲞还可用炒菜，煲汤，皆香醇。用鲞烤肉，是浙东宁波一带的特色菜，即鲞烤肉。鱼跟肉相冲，很少有大厨敢斗胆把两者煮成一锅，炒成一菜。但当鱼成为鲞，则另当别论，海边人都很懂这一点。让鲞的鲜咸香跟红烧肉的酱香肉香相逢，造就浙东菜一绝。鲞烤肉会生根，任谁尝了，都会在各自味觉系统里扎下根，占一席地盘。

鲞最早其实是一种鱼，谓之曰“美味之鱼”，即鲞鱼，就是现在的鳓鱼。相传2500多年前的吴王阖闾时期，东海有若干沙洲被夷人侵占。有一年夷兵进犯吴境，吴王阖闾亲自点兵出征，夷人闻之丧胆而收兵逃窜。吴王乘胜追击，至海滨，与夷兵各据沙洲一隅彼此对峙，相持近月而不得胜。此时忽起风暴，海上粮草无法补充，相峙两军均受风沙断粮之苦。吴王于是焚香祈天。祈祷方罢，便见东风大起，海上粼粼银波滚滚而来，环绕吴军四周。士兵抄网捞起，却是银色鲜鱼即鳓鱼，于是三军饥劳顿解；而夷兵则片鳞无获，因而大败。吴军得胜回朝，阖闾与群臣相见，叙述败夷之奇遇，回想海鱼之美味，即问手下：“东海所余之鱼何在？”回答：“余者曝千载归。”吴王再尝，方知干鱼之美犹胜鲜鱼。故称为“鲞”，即美味之鱼，亦泛指为曝晒之干鱼。宋范成大《吴郡志·杂志》载“因书美下着鱼，是为鲞字”。

鲞是一种承载着太多乡土信息的物事。再美味的鱼，在未成为鲞前，按早先的条件，人们没有可能携鱼从此乡抵异乡。鱼易变质、腐败；而鲞于阴凉处贮几月甚至几年不坏。所以，海边人出远门，都要在行李里塞片鲞，就跟带了一片故乡在身边一样，心里踏实，到哪都不碍。遇水土不服，剪一角鲞蒸食，即告无碍。逢年节，家里人想出门在外不能归的亲人了，就寄几片鲞过去，是最好的问候与怀念，所有的思念、亲情与爱都包融在里面了。

鲞分淡鲞和咸鲞，淡鲞是指没腌制过的鲞，包括淡水鱼鲞；咸鲞即腌制过的鲞，包括海鱼鲞。就跟滨海的人不屑吃淡水鱼一样，海边的人也不屑晒淡鲞。鳗、鮰、鲻、鮸、黄花、河豚等，都是制鲞的好食材。鳗鲞质细，鮰鱼鲞鱼鲞结实，鮸鲞坚韧，黄鱼鲞灿亮。河豚美味，鲜吃却具极毒，制成鲞来相对安稳些。春节至，北风起，去市面上挑一些鱼鲜回来，干剖了，在盐水里浸淋一下，就用篾片撑了，挂到朝北阴凉的屋檐下风着即可。当家家户户北窗外片片鱼鲞一样在风中悠荡，鲞风袭人，年真的近了。

余秋雨： 记忆文学

53

益生哥和姨妈，在“文革”中并没有受到过任何批判。但是社会乱成这样，人人无法沟通，个个都走极端，爱恨全成畸形，连他们也活不下去。

几天后，爸爸急匆匆进门，喘着气，说：“北京那几个最讨厌的人，抓起来了。三男一女，现在都叫他们‘四人帮’。”妈妈说：“真爽气！”

我一听便“霍”地站了起来，说：“爸爸、妈妈，我马上到乡下，把祖母接回上海！”

先坐海轮，再乘长途汽车，第二天傍晚我就回到了老家。

进村就见到背靠在槐树上站着的李龙，奇怪的是他一点也不老。

我叫了他一声“李龙叔”，他一抖，因为从来没有人这么叫过他。然后，他走近一步，直愣愣地看着我：“你是谁啊，上海来的吧，那就是……秋雨！没错，秋雨。”

“跟我来。”他边说边陪我去见祖母。

像村里的其他人家一样，祖母并没有把房门关严，留着一条缝。李龙要去推门，我把他拉住了。我担心祖母那

慈姑

赵志邈

慈姑是一种普通植物的可食性球茎，它只在临近春节时才上市，且市期不长，所以，被人称为名副其实的年货。

在余姚的西北地区，人们过年喜食慈姑。记得儿时我在那里生活，每到农历十二月下旬，就会看到大量的慈姑上市。

“要过年了！要过年了！”我和玩伴们看到慈姑的第一反应就是过年，脸上都会荡漾起灿烂的笑容。而此时，母亲们也总不会忘记买上一篮或一筐慈姑回家，以备过年祭神祀祖、招待客人之用。所以，慈姑在我的记忆里，就是过年的符号。

慈姑的味道很特别，它给你的口感总是清爽、微甜，却带着微苦。正是这一微苦，使不少人不喜欢它。而我却和众多的家乡人一样，不但适应这种微苦，还对它有了“迷恋”。上世纪八十年代，我在宁波成家，发现过年市区根本买不到慈姑，即使走遍近郊乡镇集市，也不能如愿。无奈，我只好设法托人从老家去捎带，而且以后年年如此。

记得那年年底，妹妹从老家过来，给我捎了一大袋慈姑。因为量多，我就把一半分送给了邻近的亲戚朋友。谁知他们尝后都说味太苦吃不了，有的还打趣说：“大过年的，你还让我们‘吃苦’？”事实上，正是由于慈姑这种特有的微苦犹甜的滋味，使它在不少地方拥有“粉丝”。据说，沈从文先生在世时就特别喜欢吃慈姑，他还边吃边称赞慈姑“格高”。遗憾的是，他没有留下关于品尝慈姑的心得文字。

除了搭配做菜肴食用外，慈姑还是一味良药。据《本草纲目》记载，慈姑能“达肾气、健脾胃、止泻痢、化痰、润皮毛”。现代营养学也证明，慈姑的营养价值较高，除富含淀粉、蛋白质和多种维生素外，还富含铁、钙、锌、磷、硼等微量元素，对人体机能有调节和促进作用。

除此之外，慈姑的植株还可用于观赏。它叶形奇特，开的花洁白而端庄，颇有“出污泥而不染”的“傲骨风格”。所以，在一些地方，慈姑被视为美丽、清白和正直的化身。这也许就是当初沈从文先生赞其“格高”的缘由吧。

让我兴奋的是，这几年，经济发展了，交通发达了，过年买慈姑已不再是麻烦事。不但在市区的各大超市有售，就是在普通的菜场里，偶尔也能见到它。记得去年年底，我去菜场买菜，发现一个蔬菜摊位前围了一些人。“这是什么呀？好吃吗？”不断有人向摊主提问。“是慈姑，好吃的。”摊主不断回答。这时，一个男人凑上前去看了一下，便对摊主说：“怎么，你把水仙花拿到菜场来卖了？”“这不是水仙花，是慈姑，煮熟了就可以吃！”摊主大声地辩解起来。这已是我在市区菜场中第三年发现慈姑了。我义不容辞地做了一回慈姑常识的讲解员，最后，又买回了一小袋慈姑。

品味老家的慈姑，让我觉得犹如品味人生，苦中有甜，苦中有乐。

吃货过年

顾常平

“老爸，啥辰光好吃了？”正在厨房忙着时，女儿不知什么时候进来了，望着挂在窗外的香肠问。

“还没。过年一定好吃了，如果北风猛的话。”我边洗菜边答她。女儿虽已读着高中，但问的还是小孩一样。

香肠是前两天从菜场现做的。那天下班时，见前面的人提着刚做的一袋香肠，就问他哪儿做的，怎么个做法。他虽与我不识，却是知无不言，言无不尽，详细地向我介绍。他的语气里带着几分兴奋与得意，临走时又不忘加了一句：“明天冷空气就到了。”

他的最后一句话，打消了我的迟疑，让我立即去菜场做了香肠。回家后，我把香肠用绳子串了挂在北窗。从此，我家北窗大开。望着在北风中晃来摇去的香肠串，幻想着它的美味，虽冷，也能忍得住。等以后有空了，我还打算在它的旁边再挂两片腊肉，几块酱肉，让年的香味在窗前高高飘扬。

女儿的期盼，让我想到了自己儿时对年的盼望。

我对年的盼望，是从初秋时母亲为我们做布鞋开始的。母亲做的鞋是千层底的松紧鞋。因为我家人多，母亲从秋收一结束就开始准备。看着母亲刚做好的鞋楦着鞋楦晒在阳光底下，那份喜悦与温暖，是没法用语言描绘的。母亲做鞋用的鞋楦，一直还珍藏在老家的楼上，沉淀着岁月的光亮。

待母亲为我们兄弟姐妹每人都做了一双鞋，又改好了新衣，冬至也就到了。吃了冬至汤果，就盼着廿三夜的祭灶果。吃着祭灶果，就盼望父亲快点杀鸡宰鹅。杀鸡宰鹅，意味着年快到了。在家人忙忙碌碌准备着过年的时候，我是最闲的人，谁叫我是家里的老么呢？我的事就是去刚褪下的鸡鹅毛里，拣几枚漂亮的鸡毛以备作毽子用，选几根粗壮的鹅毛晒干，以备剪作钓鱼的浮子。至于鸡毛鸡肫皮，等到它们晒干了才轮得到我操心。我操心的是怎样拿有限的鸡毛鸡肫皮换取最多的麦芽糖。当然，我操心的结果，最多也就是让卖麦芽糖的拿起小巧的铁锤，在铁片似的凿子上多“叮”一下，凿出薄薄的一小片麦芽糖来。

然后就是看父亲镬里炒年货。年货也无非是年糕干、花生、香瓜子、倭豆。记得那时最多的是瓜子。都是屋前屋后、自留地边种出来的。平时舍不得吃，过年时才一起炒了用以待客。当然，那几天父母也不禁止我们兄弟姐妹偷偷吃几粒的。

最后，就是吃鸡余鹅余猪肉了。余肉时满屋子都弥漫着肉香——一年只能闻得一次的肉香。我要么是倚着母亲烧火，要么就是伏在灶头边做灶头猫。做灶头猫的好处是吃鸡心。母亲一定会找出所有的鸡心，切也不切奖赏给我。母亲说，吃了鸡心，记性就好了。我疑心我儿时记忆力好，都是那鸡心的功劳。

肉余熟后，就是送年了。送年的晚上一般是除夕。除夕夜，一家子团团围坐，开开心心地吃热气腾腾的年糕汤。虽然母亲每年都会嘱咐我们开春走亲戚时，鱼不要去吃，肉最多吃一块，但我们家那天的猪肉是不限的，一碗吃完，母亲会又去切了添。但最多只需添一次，因为我们看母亲几乎只吃一个鸡屁股，大家也就很自觉。

除夕夜，大人是要守岁的，我还小，拿到母亲给的压岁钱，把它压在枕头底下后，就在兴奋里睡去了。第二天清晨，被第一声开门炮惊醒，就急急地催母亲帮我穿好早就准备着的新衣服，到同村的长辈家拜年。而我去阿叔家拜年时，小弟小妹们一定还钻在热热的被窝里，一动都懒得动。在叔叔一连的催促下，他们最多只探出半个头来，半张着迷糊的眼，望我一眼。然后又很快地钻进被窝里睡去了。我至今都还不明白，我为什么每年会这么早——至少在我家里是第一个——急急地去拜年。难道就是为了长辈给的一捧冻米胖、一把年糕干、几粒倭豆？

如若如此，我从小就是一个吃货，虽然那时几乎没有什么可吃的货。

本版配图
林绍灵 总第 555 期 投稿邮箱 essay@cmrb.com.cn



人家。想当初，余家要请他为祖父写墓碑的时候，年轻的叔叔坚决不同意。叔叔哪里想得到，为自己写最后一切的，就是这个曾经被他彻底排斥的老赌徒，不仅名字，而且“同志”。

我想告诉外公，但没有说出口：叔叔一生，与谁也不是“同志”，就他一个人。

三天后，我陪着祖母回到了上海。祖母回到上海后的那个冬天，我家的楼梯有点拥挤。

家里人都陆续回来了。为了补偿多年来在外面对这个楼梯的想念，每个人登楼时都故意把脚步放重。“嘭、嘭、嘭”，觉得这下终于踩实了，不在梦里。敲门声更多，一听到，家人又会“嘭、嘭、嘭”地冲下楼梯去开门。然后，好几个客人的脚步声就传了上来。

有客人来，妈妈又要去擦拭楼梯扶手了。但下去两次，都笑着上来。原来那么多人穿着肥肥的棉袄上上下下，早就把扶手擦得纤尘不染。妈妈故意拿着一块雪白的新抹布去擦拭，上来后把那块抹布塞到我眼前，说：“真是，连一丁点儿的污渍都没有。全是衣袖磨的，快要磨成紫玉水晶了！”

来得最多的是爸爸单位的同事。爸爸与他们见面，完全不存在“劫后余生”的喜悦，而是非常尴尬。一个满脸络腮胡子的中年男子，进门就冲到爸爸跟前，结结巴巴地说：“老余，那次批判会上我失手推倒了你，是造反派强迫我……”爸爸这才明白，现在单位里已经反了过来，在查他受十年迫害的事。

责编 胡晓新 校对 桂忠玉