

“马小姐”的清明

□冯志军

清明前半月，四月的明媚之前，淡淡的凉意和哀愁与雨一起下着，“马小姐”确是欢脱愉悦的，因为她的身价无“鱼”能比，这也是宁波人称马鲛鱼为“小姐”的缘故。

清明前的菜场里，马鲛鱼货色紧俏，价格随摊主开，马鲛鱼几百元一斤“杀人不眨眼”。有人悻悻离开，也有人就好这一口，掂量着袋中的孔方兄，谨小慎微地挑拣一段，整条买还是不舍得。

过了清明，马鲛鱼的价格直线下降，一夜之间小姐成了丫鬟，是屋外头只配洗衣倒尿盆子的，连主家的面都见不着的。昨日还耀武扬威的那位卖主低眉敛目甚至低声下气了：“马鲛鱼便宜卖了，走过路过不要错过。”清明前的马小姐成了街口可怜巴巴的讨饭了。

马鲛鱼又叫燕鱼、鲛鱼，海边人都好这一口。吃法许多，海边人喜欢剔了马鲛鱼的肉与粉和一起做丸子吃，滑腻鲜香。有一种是把马鲛鱼红烧了，笔者至今未能尝试。留存于宁波人舌尖最多的，是咸菜马鲛鱼和段腌马鲛鱼了。前者重汤汁，放上冬笋在锅里多煮，待到菜和鱼的汤水融合，撒把葱，光喝汤都能回味半天。要是马鲛鱼切段重盐腌，最好吃的是马鲛鱼身上那层皮，油麦麦咸咪咪，一口饭一口马鲛鱼，美得和马鲛鱼被腌得亮亮的肉一样敞亮、灿烂。

以前桌上没那么多海鲜，带鱼小鲳鱼马鲛鱼比较亲民，逢年过节总能出现在饭碗里。一年春天，哥哥生病好几天滴水不沾，稍见好有了吃一口的欲望，开口居然是：我要马鲛鱼粥过过。我一听拍手欢跳：“好主意，我也要吃。”坐在床头的双亲互闪了一下眼色，一个窘迫地搓着手，一个突地站起来说：“好，马上去买腌马鲛鱼。”

傍晚，我一迈进家门，发现哥哥一改蔫样儿，笔挺坐在堂屋的小圆桌旁，一碗冒着热气的白粥旁，小搪瓷碗里盛着一块拳头大的“马鲛鱼”。我蹿过去，端起一碗白饭，眼紧盯着哥哥碗里的马鲛鱼块，嘟囔着说：“不可以重男轻女，我也要吃。”母亲夺过搪瓷碗，一个巴掌拍向了我：“吃什么吃，不知道哥哥生病啊！”我强横，把碗盖往桌上一扔，

佯装要滚在地上耍无赖，母亲忙蹲下哄我：“乖，就给哥哥吃，乖啊。”最后，兄妹俩分了这短短一截的腌马鲛鱼。不知是哥哥当晚又发烧了，还是被母亲瞪的那几眼，我总觉得那马鲛鱼吃起来不如去年春天吃到的好。

肥油、柔软、鲜美的马鲛鱼啊。成年后的某一天和母亲说起此事，被母亲笑：“你小时候太犟，清明前家里买不起马鲛鱼，那是我从你外婆家讨来的腌青占鱼，味道当然不如马鲛鱼。”母亲说着，揉了揉眼角。哥哥抚了抚母亲佝偻的背，说：“妈，我知道那是青占鱼，不忍心说破，我只是想让你知道我病好了些，能吃东西了。”一时，一层蒙蒙的东西糊住了我的眼。

有些事，不便说破，含糊过去就好；有些爱，不用明了，模糊能感受就好，就像我一直分不清的马鲛鱼和青占鱼。细看，它们其实不难分辨，一个瘦长一个矮壮，一个肉质细腻一个粗糙，颜色上也稍有不同。小时候被父母捧在手心宠爱，从不顾及这些细微的差别。有时候，有些人、有些事，或者有些爱，根本没必要泾渭分明，爱就是爱。至于鱼类，青占鱼不错，马鲛鱼也好，都是童年时的珍品，都是每一个父母竭尽全力捧出来的心意。

我这海边的人长着一个北方人的胃，喜肉而不爱鱼，成年后更是很少吃鱼。听人说起“清明马小姐”，对宁波人看马鲛鱼清明前后大惊小怪的态度，充满了好奇——清明这一夜有什么魔法，让马鲛鱼失去了先前的味道。

钻了时间的空子，邀三五好友，奔马鲛鱼而去。约好的朋友就住在海边，给我们安排了住宿，就为了验证马鲛鱼的一夜之差。仪式隆重，过程详细，结果却不了了之。许是我的味蕾不像美食家敏感，两餐马鲛鱼吃下来，觉得不过如此，鲜美、肥油、柔软的口感一直都在，并无明显差别。

又到了吃马鲛鱼的季节了。

腌笃鲜

□王秋女

进入三月，夜里一场春雨，第二天你突然发现满大街都是卖春笋的，一直到四月中旬，然后好像又是一夜之间，突然就落市了，遍寻菜市场再不见踪迹，要想再吃，只能等来年春天了。前后就这么短短一个来月的时间，喜欢春笋的人像跟时间赛跑似的，餐餐吃，变着法儿吃。

我爸就是这样，每年春笋上市的那段时间，他每天去菜场都得扛一大颗毛笋回来。是的，必须用“扛”字，因为我爸挑笋有他的一套秘诀：笋壳要黄，且越大越好。笋壳黄说明是长在黄泥土里的，我爸说黄泥笋最鲜，且不杀口，又说毛笋与其他品种的笋不同，越粗壮反倒越嫩，鲜甜好味，所以每次买回家的笋都是巨大无比。

于是每天餐桌上必定有个笋做的菜，早上是笋丝炒雪里蕻，做过白粥的小菜；中午吃“片儿川”，笋片肉片雪菜烧面条，还有清明团子或扁食的馅里，笋丁也是必不可少的；晚上则是腌笃鲜，咸肉、新鲜排骨、笋块，一股脑儿全放砂锅里，一直炖得汤色乳白，有那汤淘饭，我爸能多吃一碗饭。

有时刚巧买到一把农妇从地里挑的鲜嫩荠菜，那对于我爸，简直是过节了。平时干手不动的他这时坚决不假手于人，亲自动手，荠菜剪去根茎，挑拣清爽，淘洗干净，细细切碎，嫩笋尖切丁，加一点肉末，打个蛋清，一点盐、糖，拌匀，挑个大中空的油豆腐，用筷子戳个洞，把拌匀的馅塞进去，直塞得那只油豆腐鼓鼓囊囊，再放白水里加笋片蘑菇片煮开……咬上一口，汤汁淋漓，啧啧有声：“鲜得嘞！”

可小孩真的很难体会得到这种鲜味，新鲜的笋，特别是嫩的笋尖部分，往往带点涩味，吃起来有点杀口，所以对我爸这样餐餐不离笋的做派，一直颇有微词。

长大后到杭州念书，春笋上市的时节，学校食堂里都会有一道油焖春笋。笋用刀背拍松，加重油重糖翻炒焖煮，再淋点酱油，收汁出锅。浓油重赤掩掉了笋的涩味，却掩不住其脆嫩鲜美，第一次吃就喜欢上了，每餐必点。

年轻时行走天涯，吃过各地的笋，很喜欢黔桂一带的酸笋，拌在干锅里，或者下在米线里，酸辣刺激，十分开胃爽利；还喜欢婺源的青笋，剥壳后通身浅绿如翡翠，和剁椒一起炒，红红绿绿，鲜辣脆爽，下饭利器。酸、辣，这种激烈的口感，跟青春的张狂确实颇为契合。

跟我爸显摆我在各地吃过的笋，他一脸的鄙视：“笋本身就够鲜，加这么重的作料，夺味。一看就是不会做菜！”自然是不会，年轻时的味蕾，从来不喜欢纯朴清淡的原味，好追求浓香厚味的刺激。

据说，人最先感受到年龄变化的器官，是味蕾。

果然，如今人近中年，浓油重赤、酸辣刺激的食物越吃越少；烹炸煎炒也越来越少，清蒸炖煮越来越多；调味作料越放越少，越来越喜欢食材本身的味道。而笋，是最能激发出天然鲜味的一种食材。不知从何时起，我发现自己越来越像我爸，春天时，餐桌上总少不了一道笋做的菜。

我也开始学着做腌笃鲜，买一斤新鲜仔排，切几块咸肉，毛笋切滚刀块，几片老姜，打个葱结，全扔到一只大砂锅里，别的什么都不放，连盐都不用，只需加足水，然后一切就交给时间吧。

腌笃鲜，这道菜的菜名我一直觉得很无厘头，而只有亲手做过这道菜，才能发现俗语的形象精妙所在。这一个“笃”字，不但是非常写实的拟声，更形象地将这道菜的烹饪过程描摹出来：用小火，慢慢地将咸肉中浸润了一个冬天的阳光、时间、浓香给“笃”出来，和春笋释放出的鲜美融合在一起，而排骨则吸足了咸肉的香味和毛笋的鲜味，一扫新鲜肉类的蠢笨无趣，变得鲜香扑鼻。最精华的自然还是汤，呈乳白色，舀一大勺淘饭吃，鲜得不行！

曾以为早已改变的味蕾，其实一直记着那些美好的旧时光，当年觉得平淡寻常的味道，经过岁月的浸润发酵，散发出醇香美妙的滋味。