



故乡的米

□冯志军

端起饭碗，先生问我：“你觉得今天的米饭有什么不一样？”

听到先生问，我才发觉鼻间有股清香，让人想起故乡屋顶的炊烟、村路旁的焦泥堆、田间新挖的番薯、河鱼翻起的浪的味道，熟稔温暖柔和。它们不一定是香，有的甚至还泛着淡淡的腥，但能有一股力量，可以瞬间把你从城市的逼仄和喧嚣中拔出，置身于故乡田野的宁静和从容中。

刚盛的米饭让我闻到了这股力量。

先生有些得意：“今天换新米了，是姐姐给我们的。”

11月，田里的稻谷收上不久，姐姐打了两麻袋新米给我们。姐姐是我的堂姐，同一个爷爷奶奶，同个村同个屋檐下长大，吃的是同一块田里的米。我在9岁那年远走到城市，她在成年后嫁到隔了六七里地的邻村开枝散叶。姐姐家有几亩地，不像我，守着楼房和轿车，身心还是一穷二白。姐姐和姐夫勤快，田地也殷勤回馈他们温饱和充实。他们养鸡鸭种谷米，田里有什么，就往我家送什么，包括新收的稻米。他们一直生活在农事的喜悦和满足中。

有时我嗔怪：“大老远的别送了，城里菜市场有！”菜市场确实有，也是农人从自家地里侍弄上来的，因为带着泥土明显的标签，要贵许多。先生是菜场常客，也把握不好分寸，有时买贵了，有时买来的已周转了很多人，往往还吃不出好味道——生活亲近亲自耕作的人。我和先生离开故乡和土地，太久。

所以先生常说：“要的要的，姐姐给的最好。”以至于去年姐姐给的稻米吃完后，不

得不从超市购买来自四面八方的米时，他不时唠叨：“今年收新米了，别忘记跟姐姐说，给我们留一些！”

不怪先生，新米确实好吃。趁热，扒小小一筷入口，唇舌牙瞬间变得温柔，它们是见到了久别重逢的老友，边打量老友的变化边回味过往，嚼着说着，甜香味满满地荡漾……你看到的是来自故乡的秋的金黄，拂到的是不远万里吹过山间停在树梢在村舍田野间驻足过的风，闻到的是泥土的深情、草木的宽厚还有家肥带来的浓郁……那是故乡的语言，如日日耕耘在指尖的文字，一笔一画都是故事……

我剝了眼先生，有些不满：“别老要姐姐的米，你家也在乡下，每年收稻谷时买些不是更好？”先生也是农村娃，种田割稻收谷所有农活都做过。如今，先生离开老家三十余年，家里还有母亲和弟弟一家，几分薄田几垄菜蔬……每次我们说要去，婆母肯定先下田为我们备好地作货，可我从没看到过先生往城里背他家大米。

我诧异，如此“天壤”有别不是先生的风格，何况，先生家离堂姐家的村也只有六七里地。先生笑了，说：“还真不一样，我们那里的米不如姐姐家的好吃。”

“为什么？”我打破砂锅问到底，“是种法？是时间？是……”

“是水土，水土不一样，我们那里的水土，养不出像姐姐村里的米……”先生说得清楚，却又显得含糊其辞——一方水土一方米？

我想起了故乡山那头喷涌而下的水库的水，那绕着村舍曲曲弯弯的小河，那日夜兼程突突作响的打水机，那踩下去温柔包容的土地，那蔓延在土地中天然肥料的香气，那开春时一块一块“烂”在其中的草子……原来，水土和乡音一样，哪怕隔一幢老屋一条田埂一座看起来并不那么伟岸的山，都能衍生出每个人与众不同的模样和味蕾来。

那日去姐姐家驮米，两层新式楼房置身在原野中，屋后一大片广袤的农田。10月的田刚收了稻谷，像一个刚完成分娩的母亲，镇静从容，疲惫中透出收获的喜悦。粗壮有力的稻茬儿在田野中散发着迷人的气息。它们直挺挺向着蓝天，被牛羊啃食也无妨，心满意足地笑着。大家都坦然地黄着，无惧风雨不怕日光……只有在故乡的山水下，才敢这般笃定从容吧，它们靠着山站在土里，头顶是蓝天脚下是流水，不用说明无需争抢，只等着日月催化，投身其中，把骨血化成泥土，化作稻米的精髓，在每一颗稻米上打上烙印，化作故乡一次次的呼唤……我没来由地对姐姐冒出一句：给我个房间住在这里吧，每天有这股味道闻也是好的。

再不忍吃故乡的稻米，吃一口稻米老一份乡愁……



鳊之美在头

□钟穗

于饮食方面，穷人吃肉富人品味的一般规律，或许用在吃鱼上最为贴切。记得在那生活困顿的年代，几乎人人都说鱼身上最好吃的部位乃是鱼腩。然这一认知放到现在，多半已落伍。倒是过去被视为下脚料的鱼头，如今愈来愈受追捧起来。

本人有个侄儿，平日嘴刁，唯独在鱼头面前，瞬间便没了脾气。仔细琢磨一下，这并非没有道理。鱼头不仅胶原蛋白丰富，且骨架凹凸，沟岔纵横，肌理变化丰富，烹调时更易入味。较之肉质厚实、味道缺少层次感的鱼身，其口感自然更为香美。而在形形色色各种鱼头中，人饕最多的，首推鳊鱼头。

鳊鱼，和鲢鱼的外形体态有些相似。体色暗黑者为鳊，体色银白者为鲢，故而乡人称鳊为花鲢。但花鲢这词似乎太过文雅，另有“胖头”一名，更为朗朗上口。

只是在家乡众多水产品中，鳊鱼因肉质松散、泥土气重、鲜味差，通常上不了档次。亦因此，在早年间饭店的菜单上，基本看不到以鳊鱼肉为原料的菜肴。然此鱼恰恰长了一个占体长三分之一、富含胶质的大头，堪称全身精华之所在，用来炖汤，极为清纯鲜甜，好像这种鱼的存在就是为了做鱼头。

在江南民间，“青鱼尾巴鲢鱼头”是流传已久的一句谚语。说的是青鱼最鲜美的部位是尾巴，而花鲢最肥腴之处为鱼头。在本地菜场上，常见有硕大的鳊鱼，鱼头早早便被人买走，只剩下血淋淋的鱼身一溜儿摆在那，贱价出售。

即便放眼全国，许多被列入名菜行列的鳊鱼佳肴也多以鱼头为主料。如淮扬菜的“拆烩鲢鱼头”、川菜的“豆瓣鱼头”、徽菜的“状元鱼头”、湘菜的“剁椒鱼头”等，花样翻新的烹饪方式，林林总总的饮食方法，令人眼热涎淌，争相品尝。

鳊鱼一年四季均有出产，尤以晚秋至初春时滋味最美。加之它们有群居的特点，使得在我儿时记忆中，过去一到合适的季节，乡民便会在桥面上撒下渔网，静候片刻，待绳上的浮子乱动时，奋力起网，少则五六尾，多则十余条，必有所得。渔获多的时候，对于那些一斤左右的小鳊鱼，乡民甚至懒得宰杀，多数扔回河里。只有那些大个的，才会带回家中烹制。

先将鱼头劈开，起个油锅，爆香葱、姜，下鱼头两面煎黄，捞起移到砂锅中，倒入清水，开煮。料理鱼头，铁锅、铝锅、钢精锅固然也能凑合，但最好是用砂锅板炭文火细烹。

待锅中水开，加料酒，大汤大火任鱼头在锅里沸腾。俟汤色浓白，再转小火慢笃至鱼头骨酥肉烂，汤水奶白如乳，鱼之鲜美全都溶入了汤里，即可调味出锅。

鳊鱼头，乍看上去很霸气，实则一副侠骨柔肠，跟谁走江湖都能结成好友。而要说到相互间最合脾性的，还是萝卜与豆腐，那种美妙滋味，几乎人人爱吃。

北风乍起的夜晚，桌面正中摆着一个热气腾腾、香气四溢的鱼头砂锅，大伙围坐在锅前慢慢地拆食鱼头，尽兴咀嚼。

鳊鱼头，最美味的是喉边与腮相连的那块“核桃肉”，吃起来鲜嫩无比。还有那恰如炖烂银耳的鱼脑，有如琼浆玉液般颤颤入口，润滑不腻。间或再啃啃连接头骨之间的软皮，吮吸下润韧鲜香的鱼唇，更觉妙不可言。这般慢慢啃慢慢嚼，暖身暖心地吃上大半个时辰。夜晚的风寒，便悄然退去哉。