



## 鳊鱼吹起桃花浪

□钟穗

早春的乡间,伴着淅淅沥沥的酥雨,除了田间地头的马兰头、水芹、荠菜等当令时鲜,纷纷给大地带来了深浅不一的新绿之外,一汪春水中的鳊鱼也到了食用的最佳时节。

鳊鱼,又名季花鱼、花鲫、过鱼、石桂鱼等,分布于我国各地的淡水江河湖泊中,古人亦称之为“水豚”。《正字通》中有:“鳊鱼扁形、阔腹、大口、细鳞、皮厚、肉紧,味如豚。一名水豚,又如鳊豚。”

只是在日常生活中,这个“鳊”字会被不少只读半边字的“秀才”们误读成“鳊(jue)”字。为了避免贻笑大方,餐馆或鱼摊上的价目表上,遂去繁就简,一律将“鳊鱼”写成“桂鱼”,几十年来也就约定俗成了。

作为鱼中之上品,鳊鱼是颇具个性的。不仅没有寻常淡水鱼那种泥土气和腥味,且经过烹制后,鱼肉紧收呈块状,雪白犹如剥好的蒜瓣,其嫩其韧,既似黄鱼,又类湖蟹。因此,国人很早便将之与黄河鲤鱼、松江四鳃鲈和兴凯湖大白鱼并列为“四大淡水名鱼”。

明代李时珍说,鳊鱼之美味竟可与河豚相媲美。甚至还有人将鳊鱼比作天上的龙肉,虽然有些夸张,但足见鳊鱼之风味,的确不同凡响。历代以来,受到文人墨客不断地追捧和赞颂,留下众多名句诗篇。

“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳊鱼肥。青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归。”唐人张志和在《渔歌子》中清楚地表明,吃鳊鱼的最佳时节应是桃红柳绿的农历三月。然在家乡,这个时间点还可再稍稍提前一些,正如江南民谚中所说:“正月塘鳊肉头细,二月桃花鳊鱼肥……”

鳊鱼是肉食性鱼类,性情凶猛,常以其他鱼、虾为食,只是有冬眠的习性。每到冬天,鳊鱼或栖息于水流动不大的河底的水草里,或藏在与湖水相连的石缝里过冬,停止进食。直等到来年春江水暖,已在水底越冬数月的它们才钻出石缝,于夜间到沿岸浅水区觅食。此时的鳊鱼因未经交配,鱼肉最为细嫩肥美。

在我的记忆中,早年家乡的一些河道里,青草鳊鲢,包括鲫鱼、鳊鱼都多,唯独鳊鱼难觅,轻易吃不到。我想,这可能也是鳊鱼名贵的主要原因吧。

我第一次吃到鳊鱼是读高中时。某个雨天和同学一起到邻村一桥墩下钓鱼时,同学钓上来一条怪鱼。那鱼眼大鳞细,口大头尖,下颌上突,扁侧肥厚的棕黄身体上有小石子般黛色斑点,加上背上一排高高的芒刺,一副凶光逼人、杀气腾腾的模样,与其他鱼迥然不同。“鳊鱼,是鳊鱼!真难得。”旁边随即传来一阵羡慕的声音。

乡里粗鄙,对烹饪技艺没什么研究,鱼的做法大同小异。当日那条鱼带回家后,也就放点酱油、白糖红烧了事。虽说做法寻常,但鳊鱼的细腻鲜香,外加一种无法叙说的可口滋味,诚如古人所说:“席上有鳊鱼,熊掌也可舍。”

如今,随着大规模的养殖和生活水平的提高,鳊鱼已经游上寻常百姓餐桌了,做法更是五花八门:清蒸鳊鱼、白汁鳊鱼、糟熘鳊鱼、松鼠鳊鱼、叉烧鳊鱼……甚至还有一反“不可糟亦不可腌”古训的臭鳊鱼。但由于那鳊鱼多为塘中放养,相较于当年“鳊鱼吹起桃花浪”的原生态环境下自然生长的野生货,肉质太松,滋味也平淡多了。

## 舌尖上的春天

□沈东海

一连下了几个月的雨,终于停了,暖风拂面,迎来一个崭新的春天。比身体与眼睛更早感知的,是人的味觉。那枝头、大地上,孕育了一个冬天突然冒出来的新芽,原本大自然用它来装扮春天,却被人搬上了餐桌,顿时触动了人的味蕾——这多姿多彩的舌尖上的春天。

阳春三月,大地已绿了一片,枝头的芽星星点点。脱了厚重棉衣的男人女人,周末喜欢带着孩子,去山边野地里兜兜转转,和熟悉的野菜去碰碰面。这好似人与植物达成的一种默契,人在绿草丛中寻寻觅觅,好似急着要和老朋友见见面;植物偷偷地藏在矮草丛中躲着人,好似等着有心人去寻觅,装点他们的餐桌。对他们各自而言,错过这一季,则又将等上一年。

你看,那竹园里像番薯叶但又比番薯叶小的鱼腥草,茶园里刚长出一指来长、棵棵脑袋打着卷的蕨菜,坡下泥潭里一掌多高翠绿翠绿的水芹,坡上如笔芯般粗、掐一段指尖留香的野葱,还有桔林里一小片一小片挨挨挤挤的马兰……一个个昂着头等着你。可惜绝大多数的时候,它认识你,你不认识它,转身错过。这就是植物与人的缘分,需要彼此相识,又需惺惺相惜,才能够偶然相遇,最终走到一起。许多时候,人与人之间,又何尝不是这个道理?

说完大家所熟识的,其实在这个季节,有一样野菜宁波人好像不吃,它就被誉为“天下第一山珍”的刺嫩芽。刺嫩芽的树很有特点,想必经常进山的朋友一定见过。它的树枝上长满了长长的刺,像极了一根狼牙棒。这个季节,这种光秃秃的刺树,枝头刚冒出如香椿般短而粗壮的芽。可惜的是,直到现在,我都没胆量尝试。

说完野菜,再来说说糕点。这个季节的青团,绝对称得上是粉食里的主角。青团分两种,一种是用艾草做的,想必大家都知道,但用鼠曲草做的青团,我想许多年轻人会打一个问号。鼠曲草,宁波人叫它“毛节节”,开黄色小花,整株白绿色。读过周作人

《故乡的野菜》的人都知道,文中所提到的青团就是用它做的。可惜的是,现在市面上卖的基本都是用艾草做的青团,用鼠曲草做的青团除非下乡,或者去吃农家乐,否则很难尝到。但吃过的人都知道,用它做的青团味道更好。

这个季节,刚上市白茶、绿茶是不得不提的。也许有人会问,茶不是喝的吗?而宁波人却是将喝茶称为“吃茶”的。喝的是饮料,吃的是食物,从文字上便可知,宁波人骨子里已将茶上升到了一种不可或缺的食物。特别是对于爱喝白茶、绿茶的人而言,等了大半年,幸福的日子终于到来了!不像发酵、半发酵的茶越存越香,白茶、绿茶是要喝新鲜的,多存一日,则色香味渐次;多存一月,则色香味俱差。除此之外,宁波人喝茶还和时间赛跑,因此宁波人喝茶有“头茶”一说,“明前茶”优于“雨前茶”。但老一辈人都说,谷雨采的茶可以入药,不知为啥?

在这春日里,我常常做一些关于茶的梦。我理想中的喝茶地方,不是在雅舍,也没有高朋满座,是在宁静的山中。在一座爬累了荒山上,坐石上暂歇,忽抬头,看见山间不远处有一间小而破旧的老木屋。老屋未上锁,大门虚掩,贴耳细听仿佛若有声,于是推门而入。只见里面坐着一个守山的老者,老者端坐在一把小木凳上,只淡淡地看了我一眼,吸一口旱烟。一把被烟火熏得乌黑的吊壶,架于柴火之上,炭火微燃,壶嘴“咕噜噜”地直冒着烟。听老者言,此水就是就近屋旁舀来的溪水,取一个粗瓷大碗,开罐抓一把自炒的野山茶,将水注入碗内。顿时茶香悠悠,温情脉脉,一时解了我心头与舌尖上的渴,人心大快……可惜的是,这是一个梦,现实中的我太遥远。春光明媚,为了吃,偶尔做个春梦也好,有畅想总比没有好。

关于春天,人的味蕾已开,你还在等什么?在这转瞬即逝的时间里,人们应该获取更多春天的滋味,在你的舌尖上跳一支舞曲,再与它挥手告别。