



庸星 千年清明

清明时节雨纷纷,是指天时气象;路上行人欲断魂,是行旅奔波者苦于泥泞艰难。离离草青,濛濛雨斜。唐人杜牧这首吟咏清明的小诗,湿了路人千年,而我以为,此中《清明》应该与扫墓祭祀没多大关系吧。

其实清明时节,正当欣欣向荣,清新明丽。以前很多清明的诗句,写景状物,都以歌颂春天、讴歌生命为主。清明的习俗中也多是踏青、荡秋千、蹴鞠、插柳等活动。韩翃有“春城无处不飞花,寒食东风御柳斜”;吴惟信“梨花风起正清明,游子寻春半出城。”白居易“好风胧月清明夜,遥听弦管暗看花”;苏轼“梨花淡白柳深青,柳絮飞时花满城。”诸如此类。宋人王禹偁的《清明》虽写得落寞惆怅了些,但也与扫墓没什么干系:“无花无酒过清明,兴味萧然似野僧。昨日邻家乞新火,晓窗分与读书灯。”即便到了北宋晚期,画家张择端那幅有名的《清明上河图》上,宫苑驿站、店铺作坊、虹桥城楼、市井街头,可谓琳琅满目,应有尽有,唯独没有清明扫墓的画面。

大概自明朝以后,清明活动才渐渐突出扫墓祭祀的主题。明初高启的一首《送陈秀才还沙上省墓》写道:“满衣血泪与尘埃,乱后还乡亦可哀。风雨梨花寒食过,几家坟上子孙来?”——梨花如雪,顷刻间已飘落满地。几经乱世,草木凄悲,孤村无人,祖宗坟头凭谁吊祭?清明扫墓遂成为习俗。

既有扫墓的排场,必也有丧葬的讲究。以前皇帝死后的埋葬地称“陵”,诸侯称“冢”,士大夫称“墓”,黎民为“坟”。陵是最高级别的墓,辛亥革命推翻了帝制,陵亦用于埋葬烈士的场所,叫作“陵园”。相比于“陵”的至高无上,“林”成为圣人的专用墓地,文圣孔子故里曲阜的“孔林”;洛阳市城南有武圣关羽所葬地“关林”。冢的意思即为高坟;墓是挖坑埋棺;坟为起土堆垒。

至于厚葬之风起于帝王贵胄。《史记·秦始皇本纪》记载始皇即位之初,就着手修建他的骊山陵墓。“穿三泉,下铜而致厚,宫观百官奇器珍怪徙藏满之……以水银为百川江河大海,机相灌输。”读来让人瞠目结舌。

好在历来明理者也有鄙视厚葬陋俗的,汉武帝时就有个叫杨贵的人,家有千金,生活上无所不至,但对治丧却另有一番见解。病危时嘱咐儿子,要求死后裸葬,办法是把尸体装在布囊里,到入土时,从脚下抽出布囊,“以身亲土”。他的儿子既不敢违背父命,又不愿轻率行事,就请父亲的好朋友前去劝说。可杨贵主意已定,还写了这篇颇有名气的《报祁侯谏它书》,坚持以“裸葬矫世”。

从“厚葬示孝”到“厚养礼葬”,时至今日,移风易俗,或一棵树、一坛花、一面墙、一片海……早已成为不少先行者的选择。



推荐榜



行之

甬上老店(3):
华群芳



孙敏列

已化云河星一颗,
今宵伴月在苍穹
——清明步韵



虞燕

艾草青,青饼香



三耳秀才

清明:人间清明



张国忠摄



陈慧

大多数的全家福

何良京 不是每条马鲛鱼都可以叫川乌

又到了清明时节,每年这个时候吃货们盼望的心头好、心心念念的川乌(马鲛鱼)又该上市了!然而,今年吃货们要失望了,因为政府部门已发出告示,明令禁捕川乌了。

记得前些年,新冠疫情暴发期间,宁波当地媒体刊登过一则新闻,说是一个援鄂归来的医务人员在接受采访时,被问到离开家乡这么长时间了,现在最想做什么?没想到受访的那位脱口而出的是:最想吃一口咸齋煮马鲛鱼。然后有志愿者看到此新闻后,专程去象山买来了透骨新鲜的马鲛鱼和着咸齋烧好后,送到那位医护人员家中。对此,有许多读者可能会不理解,在这么多菜肴中,这位白衣天使为何独独念兹在兹这咸齋马鲛鱼呢?对此,笔者乃至众多老宁波却都深有同感,因为清明前后一段时间的马鲛鱼确实味道特别鲜美。

川乌是马鲛鱼在宁波的一个别称。马鲛鱼几乎常年都有,但并不是每条马鲛鱼都可以叫川乌。中国沿海皆产马鲛鱼,然川乌堪称是马鲛鱼中的“精品”。所谓川乌是指清明前后,抱卵洄游至象山港产子的蓝点马鲛鱼,每年一次,时间在两个月内。可套用一句古代名句,即马鲛鱼常有,而川乌不常有。有业内人士分析认为,宁波象山港海湾有咸水与淡水的交界处,洄游的马鲛鱼经过这个港湾的淡水洗涤,肉质会有神奇的变化(咸淡水交界处的水产味道鲜美是一个普遍现象)。另一方面,鱼类有一个共性,抱卵期间体态比平时丰腴,味道亦比平时鲜美。所以概括说,只有特定区域内、特别时间段里的马鲛鱼才能称川乌。

近年来,随着川乌名声雀起,价格狂飙,抓捕的力度越来越大。如今所以要禁捕,根本目的就是保护资源,让象山港产卵的马鲛鱼能顺利完成“传宗接代”任务。

马鲛鱼其实有很多种烧法,可以清蒸、红烧,包括咸齋煮。然以笔者体验,感觉咸齋煮最能保留马鲛鱼的原汁原味。咸齋烧,又可分为两种。一是先把马鲛鱼煎一下,然后再放佐料和着咸齋

烧。另一种则是把鱼花刀一下直接放到清水中烧煮,其间放生姜片、料酒等(能加点冬笋丝、笋汁更佳),约九成熟时,再放咸菜花(去叶的咸菜梗切成细粒状),尝过咸淡后再放盐,待起锅时再撒一把葱花,就可大功告成。两种咸齋煮法,笔者更喜欢后一种,不仅方便,而且不油腻、爽口,更能体现自然风味。吃咸齋煮鱼鲛鱼,笔者还有一个体会,就是最好是鱼肉和着鱼汤一块吃,感觉这样更能凸显这道菜的美味。一般口感鲜美的鱼都多刺,而马鲛鱼的一个突出优点是鱼刺少,可以大快朵颐,给食客们无所顾忌的痛痛快快的味蕾享受。



笔者有一位舟山籍同事,颇擅长用马鲛鱼做熏鱼。据她介绍:把新鲜马鲛鱼先冷冻(大约半小时),在表皮稍硬的状态下,切成6毫米—8毫米厚的鱼片(如果不冻很难切得这么薄),再在自制的,包括酱油、料酒、姜片、花椒等佐料的料理中腌制几十分钟后,捞出晾干,油煎即可。不仅色、香、味、形俱佳,且口感有韧性,有嚼劲,回味无穷。

能称之为川乌的蓝点马鲛鱼,在不同角度下,会有蓝和绿的不同光泽,而一般马鲛鱼则颜色较暗黑,此外是川乌尾巴都会有些上翘,整条鱼看上去呈弧线状。还有川乌看上去和摸起来都比较“硬朗”,另外,川乌的肉质相对比较鲜红。

上述本来是介绍如何挑选区分川乌和普通马鲛鱼的,如今随着禁捕令的实施,貌似用不上了,所以权当是普及生活小知识了。



扫描二维码
可欣赏全文