

“蹭流量”的鲚鱼

沈潇潇

上初中时读过《十万个为什么》，记得某册写到在海洋里游得最快的鱼是旗鱼。参加工作后，我所在的单位常有接待任务。有一次，服务员上菜时介绍说是“鲚鱼”，我听成了“旗鱼”，于是高调介绍：别看这鱼小，却是世界上游得最快的鱼。有客人面露疑色，我顺势加码：你们看，这鱼身体修长扁薄，仿佛是一柄银光闪闪的利剑，可见它前行阻力非常小；再看它的尾鳍如凤尾飘逸，这简直是一架强推力的螺旋桨……这帮来自内地的客人被我唬住了，这盘“世界之最”的鱼当即成为筷子们的“焦点访谈”，最早光盘。

当我发觉自己的错误后，特意比较过鲚鱼和旗鱼的不同。旗鱼与众不同的特征是头部有一柄利剑似的长喙，背部有如旗帜或帆帆般的背鳍，它之所以游得快，主要靠的是以前长喙劈开水流，减少阻力，后以发达的背鳍摆动而产生强大推力。鲚鱼没有旗鱼利剑似的长喙和高扬的背鳍，当然没旗鱼游得快，但它身体修长扁薄，尾鳍摇曳如凤尾，游技也不是等闲之辈：据《说文解字》载，它能在“饮而不食”的情形下从海口洄游到江西九江。

我最早吃到的鲚鱼是梅林商标的凤尾鱼罐头。凤尾鱼之名是因为其修长的尾鳍而得，只是我当时并不知它叫鲚鱼。人们常怀念最初的口味，但我并不怀念最初吃鲚鱼的味道。因为鱼、肉类

的罐头食品味道几乎千篇一律，甚至还能从鱼罐头中吃出肉味，从肉罐头中吃出鱼味来，这是加工工艺、调料高度类同所致。食品的正道是返璞归真，当年被视作高档食品的罐头食品，如今已没多少市场了。

在我的吃鱼经验中，凡刺多而细的鱼几乎都味美，鲚鱼如此，其他如鳊鱼、鲈鱼，甚至不起眼的黄鲮莫不如此。野生的鲈鱼已难觅，鳊鱼、鲚鱼、黄鲮是我比较偏爱的鱼类，它们与带鱼、鲳鱼、黄鱼等海鱼一起在我的生活中不可或缺。若非要在它们中分出先后，至少我去买菜时见到透骨新鲜的鲚鱼，必是首选。恰是因为多刺，不少人对它不感兴趣，所以它的价格以前一直在低位徘徊。记得有一次，我在农贸市场上买过三四斤极新鲜的小鲚鱼，条数多达百余条。我挑大一点的留作当天两餐，清蒸食之。其余的油炸，冷冻后密封装瓶，此后几天里从容佐餐下酒，甚是惬意。

吃到鲚鱼的又一途径，是奉化以至宁波各大饭店里几乎都有冷盘标配的油炸小鲚鱼。油炸的小鲚鱼，骨头都酥了，怕鱼刺的人大可放心吃。只是饭店里的油炸鲚鱼基本上是预制菜，因受潮而变得软不拉沓，没家里现做的酥脆味美。

前年的一个春夜，一行人在象山石浦渔港吃夜宵，我指名要清蒸鲚鱼，恰遇缺货。我甚感奇怪，著名渔港怎么会没有寻常鲚鱼呢？店主解释说，这个季节码头上有外地人专门守候，渔船一靠岸，若有个头大一点、品相好的鲚鱼，大多会被他们

抢先买下——这些鲚鱼竟是用来自充长江刀鱼的。

长江刀鱼细嫩鲜美、肥而不腻，自古有“长江第一鲜”之誉。饕餮吃货、文豪苏东坡曾以“还有江南风物否，桃花流水鳊鱼肥”诗句咏之，鳊鱼即长江刀鱼。《说文解字》曰：“鳊，刀鱼也。饮而不食，九江有之。”刀鱼在长江里洄游时是不再摄食的，也就是说它的肥美丰腴在海里时已经形成，经过长江水的洗礼和生殖期的临近而变得特别鲜美。一般认为清明前夕游到长江江苏江阴、靖江段的刀鱼肉肥骨软味最美，这与奉化人以为清明前夕马鲛鱼游进象山港小狮子口最为美味的说法异曲同工。据说，在清明期间江阴一带的高档饭店里，一盘清蒸长江刀鱼售价高达数千。可惜长江刀鱼已严重稀缺，有逐利的人就用近海的鲚鱼来冒充长江刀鱼，清明期间的石浦渔港也就频频现争购鲚鱼的外地客身影了。

用鲚鱼冒充长江刀鱼，因为两者长得像。其实不只是形体像，长江刀鱼和鲚鱼同属鲱形目鲱科。鲚鱼也叫刀鲚、刀鱼。长江刀鱼是在长江水域里形成的鲚鱼亚种。鲚鱼是江海洄游性鱼类，每到春季鱼体成熟，鲚鱼就会成群结队从海里向江河洄游，其中洄游至长江中下游的通江河道和湖泊中的就叫长江刀鱼。长江口像是一道魔术之门，海游游进了长江口就变成了名贵的长江刀鱼，而在海里继续“摆烂”的只是寻常鲚鱼。已获尊贵身份的长江刀鱼在长江水域产卵，次年这些幼鱼一路哼着“小时候妈妈对我讲，大

海就是我故乡……”的歌谣，逆着前辈游迹回归海洋，再次成为鲚鱼。到了生殖期，这些鲚鱼又向江河洄游，一路不舍地深情吟唱“大海啊大海，就像妈妈一样，走遍天涯海角，总在我的身旁……”，游进长江口再获长江刀鱼声名。如此周而复始，鲚鱼的故乡到底是在海里还是在江河里，答案的难度系数与先有鸡还是先有蛋有得一比。

从石浦回来后，我对奉化市场有所留意，发现个头大、品相好的鲚鱼数量在减少，价格在走高。不过，饭店里价廉物美的冷盘油炸小鲚鱼仍供应如常，因为游进长江口的是正处生殖期的三三重上下的大鲚鱼，用小鲚鱼去冒充长江刀鱼大概还不至于太离谱。

清明前后是长江刀鱼的高光时刻，过后排了卵的长江刀鱼身体拉垮变瘦，肉质松散，脂肪减少，且骨刺变硬，口味及营养价值大降，身价也大跌。

时序已近夏至，早已过了长江刀鱼的高光期，鲚鱼的行情却是涨势易跌难，居敬路菜行一条街上一大一点的鲚鱼仍高达每公斤50元，踌躇间我买了两条。拎着两条高价鲚鱼走在回家路上，有兴奋，也有沮丧，以如此方式沾了长江刀鱼的光可真没想到，心里不禁怀念起以前吃鲚鱼自由的美好时光。好在我还能做个现代阿Q，仿阿Q“祖上先人也阔过”的精神胜利法来自我安慰：你的刀磨得够快的，你又没游进长江去，不就是会蹭点流量嘛，算什么东西？以前我可吃得有多啦！

血脉里的竹筴声

应杜孟

山泉自石缝渗出，涓涓成流，不舍昼夜。这天地馈赠，在我故乡尚田九龙小山村，滋养了一代又一代人。祖辈的智慧，便在这引水上闪光——他们以竹为媒，让山水人家。取碗口粗的毛竹，劈作两半，细心挖尽节疤。一根根竹管首尾相接，便成了“竹筴”。这名字古雅，自宋代《营造法式》便有记载，吴语乡音里代代相传。竹筴自山涧泉眼起始，依着山势蜿蜒而下，跨沟越壑，穿林过草，直抵家家灶台边的水缸。全凭重力，无需分毫外力，清泉便日夜不息，汩汩流淌。这是纯粹的生态智慧，与山水同呼吸。

排布竹筴，是门不小的学问。选竹需笔直修长，丈量坡度更是关键。太平则水滞，过陡则水溅。记得爷爷为此常在山坡一蹲半晌，早烟缭绕中眯眼细察，指尖比划着毫厘之差。遇大旱之年，泉水细若游丝，爷爷深夜提灯上山，调整水道，归来裤脚尽湿，却欣慰道：“筴水续上了，明早粥饭有着落。”那竹筴里流淌的，不只是泉水，更是祖辈守护生计的坚韧与巧思。

幼时爱蹲在水缸边，看泉流自竹筴涌出，打着旋儿注入缸中。水清冽至极，夏日掬饮，一股凉意直透心底，似有竹之清气、石之冷冽蕴藏其中。奶奶灶前忙碌，随手舀取，做碗煮茶，天然便极好。村中竹筴如网，纵横山野，将清泉送入每户人家。旧时“修筴”是家族的一件大事，需合力协作，那场面，是互助共生的生动写照。旱季，竹筴还能分流水源，浇灌梯田，山里人谓之“竹筴水圳”。寒冬腊月，有的人家还为竹筴裹上稻草保温，防它冻裂。这

竹筴，早已融入山村生活的血脉，是无声的文化传承。

1976年春，我离乡逐梦军营，村中竹筴犹在。待到上世纪八九十年代，变化悄然而至。村后的水库筑成，水泥大坝横亘山谷。接着，铁铸的自来水管理入地下，龙头一拧，水便哗哗而来。起初，老人们念旧，嫌自来水有铁锈味，又心疼水费，仍守着竹筴。然时代洪流难挡，竹筴终究日渐荒弃。或因野曾被破坏，或因年久失修，曾经纵横山野的竹筴网络，终至干裂、腐朽、消失。唯余三两节俭人家，或念旧的老人，固执地延续着这古老的方式，他们说，竹筴引来的水，滋味更甜。

那年归乡，在老屋后门石墙残壁觅得一截朽坏的竹筴，裂痕深深，缝隙里竟钻出几茎倔强的野草。俯身贴耳，竟闻得极其细微，几不可闻的流水声！心头一震——山泉未改，它依然在石缝间，在无人问津的朽竹里，执着地流淌着。只是，再无无人引它入厨灶，也再无孩童伏筴听水，无需村妇提竿寻断流，无需全族协力修水道了。

这天午后，我登上村后那座静默的水库坝顶，感慨万千，它见证了一个时代的进步，也标记着一种古老生存智慧的隐退。山，依旧苍翠；泉，依旧清冽。消逝的，是那几截连接山水与人烟的竹筴，是那份与自然相濡以沫、靠双手与智慧引水润泽生活的朴素心意。

半个世纪漂泊，魂牵梦萦故乡山水。感恩竹筴，它引来的不仅是山泉，更是祖辈生存的智慧、山村的精魂，以及我那清冽甘甜的童年时光。这份源于山水、归于日常的传承，如那深谷幽泉，将永远流淌在我血脉之中。

晒笋干

原杰

莺飞草长、春笋勃发的时节，我去了一趟竹乡萧王庙街道棠岙村。村口收购点的毛笋堆成小山，等待外运；加工羊尾笋干的院子，炊烟袅袅；制作油焖笋的土灶，鲜香扑鼻；农家的房前屋后摊满晾晒的笋干。奉化羊尾笋和油焖笋已名声在外，可实际上竹乡更普遍也更传统的是笋干——几乎家家都晒，是农家自己当“长羹”吃的，偶尔也会送亲朋好友。

走进村里，看到有妇女坐在家门口，面前是一堆乌笋，只见她用嘴咬一下笋脑，而后便沿咬过的地方用手指绕着攀下来，笋壳发出清脆的“瑟瑟”声，无须任何工具，便能剥尽笋壳。也有几个妇女坐在一起，一边剥笋壳，一边聊家常的。晒笋干的笋，煮的时间不用像羊尾笋和油焖笋那样需整整24个小时，只需煮熟而后捞起，加工成需要的样子去晾晒。

笋干的形状各种各样，目之所及便有十几种之多，令人大开眼界。其中毛笋去壳后，小的可一分为二，更多的被均匀扒成七八条，也有被扒成细细的条状。还有把笋干切碎，与咸菜混合起来晾晒，还有笋干与咸菜搭配晾晒的。这次在一户农家门口晾晒的团箕里，看到切成一块块麻饼样的，猜测可能是笋干有些老，又不舍得丢掉，因此除掉竹节部分，而留下相对鲜嫩的部分。当然，不同形状的笋干可做成不同的菜肴，或者与不同的食材搭配，如笋干烤肉、笋干烤鱼、笋干炒四季豆、笋干豆腐汤等等。

笋被扒成各种形状后进行晾晒，除了碎笋、笋衣拌咸菜得用团箕晾晒，其他的晾晒方法因地制宜，五花八门：有直接晾晒在石墩上的，有在水泥桥上铺一张尼龙纸，而后在上面摊晒的，有的是用红红绿绿的塑料绳、棉线、青棕桐串起来吊在竿上的。没有围墙的，干脆用几竿新竹做成两个三脚架，再搁上晾竿。

至于晾晒的场地，可谓见缝插针。自家的院子是首选之地，院子不够晒时，就在窗台，就在墙上，就在路边，就在溪边，就在桥上。其中最引人注目的无疑在溪边：几十条竹竿延伸百米长，上面一排排



豆娘戏荷

蒋珍
摄

花裙子，舞起美丽的梦

虞燕

六七岁时，我只有两条几乎一模一样的连衣裙，衣身白色，裙身皆为花布窗帘的余料。其实，两个白色衣身的面料是不一样的，一条“的确良”，另一条略透明，母亲称之“玻璃纱”，但谁会注意这点差别呢？后来，母亲在两条裙子的胸口绣上了不同的小花，既增添美感，又用以区别。小小的我还看不上这样不伦不类的“相拼裙”，一心想要全身一个花色的连衣裙，那样才和谐完美嘛，甚至做起了美梦，要是能拥有各色各样的漂亮花裙子该多好，且美梦一做多年。

在那个年月，一个小女孩要实现穿崭新花裙子的愿望，并不容易。我向母亲讨要了多次，起初，她一口拒绝，后被持之以恒的我惹恼了，只好勉强答应，说会去供销社扯一块好看的花布，再让裁缝师小姑婆做一条连衣裙。这下，我的心里像吹进了五月的暖风，醞醞然矣，兀自遐想裙子的花色和款式，越想自己身上它的模样，越想越心急，三天两头问母亲，花布扯了没？小姑婆在做了吗？母亲总是说再过几天，再过几天。

未曾想，我的花裙子还没影子，小伙伴芬倒有了一条崭新的连衣裙——洁白的底子上开出了一朵又一朵的粉花，颜色素雅，花色活泼。她在我面前转圈圈，裙子鼓得像一把旋转的花伞，美得让人眩晕。连续很多天，芬的那条裙子一直在我眼前飘来荡去，如烟似雾的粉色洒湿了那时的梦境。对花裙子的渴望达到顶点时，天边绚烂缤纷的彩霞都能让我发痴，心想，若能扯下彩霞做裙子就好了，能做好好多好多条！然这个毕竟太不现实了，我转而向家里唯一的花布窗帘产生了非分之想（就是余料做了“相拼裙”的那个窗帘），一大片热热闹闹的橘色中掺杂了黑色的圆点，做个连衣裙肯定不差。我握着剪刀在窗帘下坐了许久，无数遍想象着自己从凳子上爬下写字台，剪下窗帘，我有给布娃娃裁剪、缝制衣服的经验，依葫芦画瓢做一条大的裙子应该没问题，顿时，心里充满了悲壮的成就感。当然，鉴于意料得到的可怕后果，最终没敢实施。不过，我还是大胆跟母亲提了建议：这么好看的花布做窗帘浪费了，不如卸下来给我做裙子，窗帘么，随便找块难看的布就行了啊。

等到快绝望时，我被告知，有新裙子穿了——当然不是窗帘做的。那是我人生中第一条完完整整的碎花连衣裙，浅蓝与浅粉相依相偎，宛若胭脂色飘满蓝天，同色褶皱花边绕着领子镶了三圈，泡泡袖蓬起，两条飘带自然垂落于两侧腰部，可在腰后打蝴蝶结。穿上新裙子后，我自觉地拒绝跟那些男孩子一起玩泥巴，安安静静地端坐在院子里，并祈祷夜晚来得慢一些，因为晚上洗了澡就得换掉裙子，至少等上一整天才能再穿上身。

什么时候能拥有另外一条花裙子呢？

穿上第二条碎花裙时，我已经上小学了。与第一条百褶裙不同，这一条是喇叭款，小姨依着裁剪书给我做的。深深浅浅的紫色花瓣在我身上雀跃，大大的荷叶领温柔地拥着我的脖子，芬说我把攀爬于院墙上石头墙的牵牛花穿在了身上。她去央母亲也给做一条，却被狠狠骂骂一顿，深灰土脸上偷了碎布头出来，自个儿没得穿，给布娃娃做身新裙子总可以吧。

那时候，电视逐渐普及，一放假，我和芬就守在黑白电视机前。那里的世界精彩纷呈，那里的衣裙新颖绮丽。我俩尤其痴迷《小妇人》（动画片）和《茜茜公主》，片中裙装多而美，看过去为黑白，色彩全在我

们的心理和脑子里，两人还尝试用蜡笔和水彩笔画下自己心仪的那款。看着画着，难免心痒，趁大人不在家，动用一切适合的物品，如丝巾、围巾、毯子、桌布，甚至被面和蚊帐，大胆发挥想象力，在身上扎一扎，系一系，上演裙装秀。两女孩还讨论起长大了做什么可以每天穿花裙子，芬的结论是去唱歌。

过年过节，常有戏班子来岛上，我紧盯看花旦的裙子看，那么轻柔、淡雅、清丽。芬穿上裙子也迷上了唱戏，唧唧呀呀地学唱，还不顾其母亲告诫，想方设法跑去看戏，被揍了好几次。奶奶跟我们说起了数年前的一件事：有户人家重男轻女，儿子想吃啥穿啥尽量满足，女儿到了爱美的芳华之年，却仍穿着打补丁的衣裳，女孩实在渴望穿花裙子，翻来覆去想了好几天，终于跟家里提出了，她父亲一听，操起扁担就打了过去……后来，女儿跟着戏班子走了，临上船，有人提醒后悔还来得及，她很坚定地摇头，说要跟着戏班子学戏，不怕苦不怕累，她不但要穿美丽的戏服，挣了钱还要买自己喜欢的裙子。

有一次，我梦见了那个姐姐，亭亭玉立，长发披肩，着一身浪漫的花裙子翩然而来。梦里看不清她的脸，但我知道就是她。