

在明月湖散步

■岑莹钧

在明月湖散步，我常常想起破山江。

我出生在破山江边。破山江是一条普通的小河，有一种说法是，它上起栲栳溪，下入杭州湾，是一条单独入海的大河。可是，放眼三北大地，几乎所有的河流是单独入海的，你说它是大河还是小河呢？破山江窄处十几米，宽处也就二十米吧。我打小就在那里“弹河”（游泳），摸螺蛳，用饭篮捉小鱼——咪咪鱼，小得像子。可是，在这里，我也看到过帆船，撑着白色的风帆，缓缓而行。船老大为了借一点风力，不惜遇桥就放倒，也够麻烦的。后来有了拖轮，拖着五六条货船，像一条长蛇，穿村而过。只要拖轮的“突突”声传来，即使我坐在门槛上哭，也会跑出去看——那时，可看的实在太多了。有一个退休老头，穿了汗衫短裤，在河边跑步，我们都会跟着他，以为他是疯子。在我们村，都是干活的农民，谁有闲力气去跑步呢。

明月湖，其实就是这样的两条河的交汇处。一条叫新城河，南北向；一条叫潮塘江，东西向。在改造之前，它们绝不比破山江伟岸。但是，因为它们在城市，被拓宽到七十米。两条七十米宽的大河相交在一起，那该是多么浩瀚——要知道，三北大地上虽河网密布，却都是破山江一流，都是当年在杭州湾的滩涂上半自然半人工形成的小河沟而已。正因为其他河太小，所以这里的交汇显得太珍贵了，一下子成了新城区，成了城市的门面，成了三北大地的会客厅。

我住到这里后，就常常在这里散步。这里是小上海——是我们的外滩！

这片从杭州湾生长出来的土地，唐时是涂，宋时成地，一代代人围海造田，才有了今日的万里平畴、城郭人家。而两江交汇处的明月湖，更是经过精心设计，水面开阔，岸线圆润，华灯初上时，就像一轮明月从水中升起。河滨种满了花草，清风徐来，树影婆娑，水波荡漾。站在亲水平台上，但见白鹭翻飞，水草摇曳，端的是清心悦目的好地方。在明月湖东岸，有一个人工沙滩，沙子特别细腻。风行湖上，浅浪一波一波漾过来，给沙滩带来了清凉。夏天的晚上，这里聚满了孩子，他们拿着铲子挖呀挖，似乎这里埋了什么宝藏似的。年轻的父母，也跟着挖沙子，过家家。整片沙滩上，人头攒动，大家

如痴如醉，好不惬意，仿佛这里就是度假村一般。

灯光是城市的美容师，夜晚的城市更加风情万种。欣赏明月湖夜景的最佳视角，是站在南端的大桥上。那里视野最开阔，层次最分明，波光浩渺，气象万千，让人感到豁然开朗。一道道灯光，勾勒出两江四岸的轮廓，齐刷刷地向你涌来。最北端的是一个开盘不久的小区，灯光打得最亮，正好填补了东西两岸之间的缺口，形成一个完美的闭环。云顶小区是这里的最高建筑，楼宇巍峨，排列有致，面向明月湖，斜对新城河——这“云顶”的名字实在是太好了，那些灯火通明的人家，就像住在天上。而大剧院与博物馆隔湖相对，文化场馆沿湖排开，似一串明珠，每一颗都亮着属于自己的灯火；特别是新近完工的体育健身馆，它的灯光造型最别致，像水墨画一样，有时是青绿山水，有时是霓裳羽衣，有时是彩霞满天。但最美处或许是湖心那片未开发的半岛——它黑着，让所有的亮有了边界。这一点睛之处，非得大家手笔不可——谁都不敢轻易下笔。我私心里，总想给这半岛高耸起一座古典的“揽月阁”，雕梁画栋，飞阁流丹，凭栏远眺，逸兴遄飞，明月倒映湖心，浮光跃金，静影沉璧，天上人间，一并揽入怀中；这是何等的风雅，何等的气度！

这种繁华的景象，是我在破山江边所不曾想过的。我从那里走来，终于走到了城里，天然地成了这里的主人。过节的时候，城里更加喜庆，中国结和国旗的灯箱挂在电线杆上，一排行，一列列，形成红色的光带。我原来以为，过了节，这些灯箱会关闭，可是直到现在，它依然每夜亮着，让人心里暖暖的，似乎每天都在过节。绕一圈明月湖，走上桥头。桥上也是彩灯变幻，倒映在水里，水里也有了一座同样的彩桥。桥边有几棵乌桕树，树枝的线条好看极了，仿佛是吴冠中的油画。在灯光下，乌桕的小白果就像小梅花一样，被渲染成各种色彩。我常常会驻足凝望，于千万世界中得一处静，想起古人“今夕何夕”的叹息，不免有种恍惚的感觉。

这个城市最忙碌的是外卖小哥。从我们出门开始，他们就一路相伴。他们穿行在大街小巷，是城市血管里的红细胞，带来氧气和能量，每一个城市人都要谢谢这些小哥。过年的时候，外卖小哥回老

家了，城市就显得空荡荡的。我宁愿他们与我擦肩而过，跑到前头。他们是这个城市流动的风景，有人气的城市才是繁华的城市。有一次散步时，在沙滩广场上，我还碰见一个杂技团在卖艺，他们可能是一家人，为这个城市带来了古老的烟火气。我顿时感觉穿越到了古代，似乎看见卖艺人吆喝着，兜着草帽一次次收钱；但是此刻，他们在场地中央和边上竖满了收款码立牌。其实，大家都知道卖艺的套路，但是，还是围了里三层外三层，尤其是那些小孩，高兴坏了，挤在最中央。一个小女孩表演钻骨功，在无底小桶里折叠着身子钻进钻出；

大力士表演了口吞火球，再喷出来，喷出一条长长的火龙……中间还穿插广告，推销电动陀螺，说二十元一个，但前面十个小朋友二十元可以买两个。这下，可忙坏了那些小孩，他们一哄而上，而爸爸妈妈爷爷奶奶没有不依的——生意可好了。即便不买东西，孩子们也愿意把掌声献给他们。

这个繁华的城市，属于每一个人，他们都是我那破山江边的父老乡亲。

在灯火通明的晚上，在明月湖畔，我几乎每天都要绕着走一圈。走过楼，走过桥，走过树，走过花——花好月圆，享受这唐涂宋地上最繁华的时光！



风飘香袂空中举

唐严 摄

适彼河洪

■应敬明

沿凫溪上行，两岸草木渐深，远远望见雁苍山横在那里，青苍苍的，山脚下便是那个村子。

村口站着一棵红豆杉，说是五百年了，虬枝盘错，冠盖亭亭。树下立着一方木牌，题写十二字：“路很通，心很松，慢生活来河洪。”字是今人所书，透着一种散淡的禅意。

村里的路皆由青石板铺就，窄窄的，两侧砌着鹅卵石墙。墙根爬满青苔，润润的，仿佛常年含着山间露水。这村子是北宋皇祐年间建的，算来快一千年了。一千年的时光，都去哪里了？大约藏在那些老宅子的木纹里、瓦缝间，或者石阶深浅的凹凹里吧。明正第是一座典型的清代四合院，步入院内，天井里亮堂堂的，四面的木雕窗棂投下疏疏的影子。如今，这老宅成了长寿博物馆，陈列着诸多旧物：泛花的拔步床、斑驳的八仙桌、雕花的族谱，件件承载着村落岁月。逢年过节，有剪纸艺人坐在天井里，孩子们围了一圈学剪“福禄寿”；寻常时日，常有外乡人坐在廊下喝茶，听村里的老人讲老底子的事。沉寂的老宅院，便这样活过来了，像一棵老树发了新芽。

再往里走，明镜第、干人俊故居，一座挨着一座。这些老建筑，用的都是当地的料子：青砖是本地窑里烧的，石子是溪里捡的，夯土墙带着泥土的本色。有人说，这是“桃花源”。我想，此番赞誉，着实不虚。

古村的温柔韵味，亦藏在烟火气中。村里有长寿糕、寿面、长寿酒、长寿馒头，代代相传。我在村口一家叫“兰坊”的小店门前站了站，主人正在蒸糕。抽出一块糕，糯米和着红糖的甜香弥漫开来。说是祖上传下来的手艺，以前只在过年做，现在日日出炉。我买了一块尝，软糯糯的，甜而不腻。甜的是糕，也是日子。

有次去，正赶上立夏，村中广场搭起了土灶，柴火灼灼，大锅里焖着香气浓郁的蚕豆饭。几位大嫂围坐着剥蚕豆，边剥边说笑：“立夏吃蚕豆饭，五谷丰登；吃脚骨

笋，壮脚骨；吃青梅，消暑解渴。”这些朴素的乡间俗语，藏着中国人顺应天时的智慧，也是长寿的秘诀罢。一旁的孩子们在斗蛋、称人，闹成一团。这样的光景，让人想起南宋诗人范成大笔下的田园：“昼出耘田夜绩麻，村庄儿女各当家。童孙未解供耕织，也傍桑阴学种瓜。”

村后，有一条添寿步道，沿山势蜿蜒而上。我上去时，遇见几位老人正慢慢往下走，气定神闲，宛若山间行云。打听了一下，这个千把人的小村，曾出过112岁的宁波“第一寿星”，名叫朱土花。老人生性豁达，喜欢吃甜食、红烧肉，平日小酌黄酒。而今在村里，很容易就遇上八九十岁的老人，他们如同村口的古树，温润从容。问一位坐在门口晒太阳的阿婆长寿的秘诀，她笑着摆摆手：“有啥秘诀，就是吃自家种的菜，看看山，看看水，心里不搁事。”

这些年，村里整治环境，修了路，疏通了污水，也建了房。难得的是，这些建设没有破坏村子原有的肌理与气韵。新铺的步道用的是本土石材，新建的广场留存了原生古树。主事的人说，我们不是要把村子变成城市，而是要让村子更像村子。此言质朴，却最为妥帖。乡村建设不必千村一面。河洪的好，大约就在于守住了独属于自己的烟火与文脉。你问河洪的魂魄在哪里？在五百年前的红豆杉里，在明正第的木雕窗棂里，在立夏的蚕豆饭里，也在阿婆那句“心里不搁事”的话里。

暮色渐浓，村舍里亮起三三两两的灯火，炊烟从瓦缝里袅袅地升起来。回头再看一眼那棵红豆杉，暮色里只剩一抹沉静的剪影。不知怎的，想起《诗经》里的句子：“逝将去女，适彼乐土。”世人终其一生追寻乐土，陶渊明寄情桃源，孔子向往“浴乎沂，风乎舞雩，咏而归”的自在。于我，河洪大约就是这样一处地方。

走走，看看，果然觉得添了几分寿。添的不是岁数，是心里的那份安然。

夏夜桃源桥

■拂衣

对夏夜的桃源桥，印象最深的竟是街头露天卡拉OK。一台电视机，一对音响，一支话筒，一元钱一首歌，屏幕上播放着20世纪90年代拍摄的MV。

到了傍晚，燥热褪去，大家都出来纳凉。夏夜的风送来流行音乐，热闹一直漾到人心底。鼎盛的时候，从大北门十字路口一直到桃源桥，几乎每一个沿街店铺前都摆上了卡拉OK的摊子。年少的我们，纳凉方式无非是从桃源桥的这一头走到那一头。

我们一路走，一路听，一路逛。在每一家卡拉OK摊位前驻足，有时挤入人群，从郭富城听到张学友，从刘德华听到周华健，从林忆莲听到李宗盛。那时候的人们羞涩内敛，不大敢在人群中放声歌唱。总也有年轻人，被人群簇拥着上前，拿起话筒，感受着被起哄、被鼓励、被围观的兴奋。原来自己也可以离歌星这么近——每一个人，都可以是舞台的中心。

热闹总是短暂，好像也只是过了一个夏季。卡拉OK厅很快风靡整个县城，夏夜的桃源桥换了一种繁华的方式——夜摊经济开始盛行。夜摊从大北门一直摆到城隍庙。在一个无所事事的暑假夜晚，我们一趟趟地在桃源桥闲逛。在小女生眼里，那些摊位摆满了各种发夹、头饰和小玩意，还有一些夏季的T恤、碎花裙。我和同伴各自买了一件印着卡通漫画的夏日全棉睡衣，它陪我度过高中和大学，穿了很多年。

20世纪90年代中后期，这条街就是县城最中心的商业街了。从小商品市场往南，一路经过皮鞋店、面包店和精品商厦，还会经过总工会。工会二楼有一家歌舞厅，夜晚霓虹闪烁，朦朦胧胧，缠绵悱恻的故事在那里发生、展开、纠缠。再往前是工商银行、开国老店以及水产大楼，这里便是桃源桥正中心的十字路口。往南走有人民医

海里最鲜的鱼

■虞燕

作为中国渔业史上最早的捕捞对象之一，鲞鱼出现于诸多古代文献中，如明代《雅俗稽言》里述：“鲞鱼似鲷而小，身薄骨细，冬天出者曰‘雪映鱼’，味佳，夏至味减。”《本草纲目》也提及“鲞鱼出东南海中”。春末夏初时的鲞鱼，肉质细腻，油脂丰富，被誉为“海里最鲜的鱼”，因其足以与鲷鱼媲美，故有“南鲞北鲈”一说，鲈鱼即鲞鱼的别名。

舟山渔民说鲞鱼肚下有把刀，“刀”指其腹下的硬鲞，能勒人，鲞鱼之名便由此而来。说到鲞鱼的鲞，其他鱼恐怕要自愧不如了，覆盖于鲞鱼身上的鳞片细软、油润，渔民烹煮时不舍得去掉，带鳞的鲞鱼肉更为鲜腴、酥嫩，于舌尖悠悠漾开，余味不绝。

鲞鱼入馔的历史可溯千年。南宋《梦粱录》中已有“鲞鲞”的记载，清代《随园食单》里则收录了“虾子勒（鲞）鲞”的详细做法：“夏日选白净带子勒鲞，放水中一日，泡去盐味，太阳晒干，入锅油煎一面黄取起，以一面未黄者铺上虾子，放盘中，加白糖蒸之，以一炷香为度。三伏日食之绝妙。”此道菜也因风味独具而成了苏州的传统名品。

鲞鱼鲜美无比，唯一的缺憾就是刺太多。打小，那口鲞没少吃，可也没少被它的刺折腾，每筷鱼肉里都有细细密密的刺，实在太考验舌头的灵敏度了。大人们说，海岛

人天生善于抵刺，多吃多练就习惯。果然如此。后来，夹一块鲞鱼肉往嘴里一送，舌头轻轻一卷，让鱼肉在口腔里慢慢散开，舌尖剔肉，嘴唇滤刺，鱼肉咽下，一套动作行云流水。当然，总难免吞下几根细小的刺，不打算，就跟吃贝类带几粒沙差不多，算不得什么。

眼睛一亮：通体银鳞，闪闪发亮，绿色葱段随意搭在鱼身，清爽又不失贵气。此菜肴为新鲜鲞鱼佐以适量海盐、生姜等清蒸，极简的烹制反而最大程度地激发并保留了鱼肉原始的鲜甜，入口软嫩细滑，鲜得纯粹。清蒸鲞鱼时，在边上打个鸡蛋羹，此为岛上最家常的做法。银、黄、白，三种颜色在蒸汽里慢慢定下形来，鲞鱼卧在盘中央，身侧是一枚完整的荷包蛋，蛋白如玉，蛋黄似珀，像是谁特意为此道菜镶了一枚暖玉。

清蒸已足够惊艳，但鲞鱼身上还有一个更令人垂涎的所在——腹内的“鱼白”，凝脂般滑润，鲜香馥郁，入口即化。就连清代美食家李渔在《闲情偶寄》中也对“鲞鱼白”推崇备至：“其不甚著名而有异味者，则北海之鲜鲞，味并鲞鱼，其腹中有肋，甘美绝伦。世人以在鲞鱼腹中者为‘西施乳’，若与此肋较短，恐又有东家西家之别耳。”肋者，即鲞鱼白。在李渔眼中，若将鲞鱼白比作西施，那么号称“西施乳”的鲞

鱼白与之相较，便沦为效颦之东施了。

梅干菜烤鲞鱼，我记忆中关于鲞鱼最熟悉也最温暖的滋味。母亲总会提前从坛子里取出自己晒的梅干菜，清水泡发，那些干瘪的叶子慢慢饱满舒展，变成了深褐色的软缎，一股阳光与时间共同沉淀的醇香隐约弥散。锅烧热，倒少许油，切拾干净的鲜鲞鱼或整条入锅，或切成几段铺好，再把挤干水分的梅干菜厚厚地盖在鱼上。撒适量盐，加水，刚刚没过食材即可。火候是这道菜的秘诀，大火烧开后，便要转为文火慢“烤”。这“烤”不是烤炙，而是久炖，汤汁一点点收干，让梅干菜的酱色与香味丝丝缕缕渗进鲞鱼肉里。

不同于清蒸鲞鱼那种张扬的鲜，梅干菜之味深沉而霸道，它不急着想登场，却能稳稳压住海鱼的腥气，将鱼脂悉数吸纳。待到出锅，鱼鳞微微卷翘，鱼肉呈浅褐色，口感紧实，带有浓郁的梅干菜香。而饱吸了鱼汁的梅干菜则变得乌黑油亮，味道甚妙，兼具质朴与醇厚，竟比鱼还要抢手。

少时，家中常吃梅干菜烤鲞鱼。我几乎只拣梅干菜吃——鲞鱼虽鲜，却要细细剔刺，实在麻烦。梅干菜就不同了，它吸收了鲞鱼的精华，让人省了剔刺的工夫，又得了鱼的鲜味，真是一举两得。夹一筷梅干菜拌进热腾腾的米饭里，油脂与鲜香倏地化开，平淡的白米饭顿时鲜香浓郁。

过去，海货丰富却苦无保鲜良方。智慧的岛民便以晒干、盐渍之法锁住风味，得以长久保存。其中，“三抱鲞鱼”堪称咸货中的珍品。三抱鲞鱼选用新鲜鲞鱼，历经三次盐渍，层层入味。制作过程不仅费时费力，更考验技艺的拿捏。正是这番功夫，才成就了这难以复刻的醇醇风味。鱼肉酥糯，咸鲜满口，待一口咽下，喉间便有丝丝甘甜缓缓泛起，为这一口，值得多添一碗饭。

尝罢鲞鱼的鲜美，余下的骨头可不容小觑。《本草纲目》《异鱼图赞补》等古籍皆有记载，生甜瓜用勒鲞骨插蒂上，一夜便熟。一枚寻常的勒鲞骨竟能催熟生瓜，想来当是古人于日常中偶得的生活智慧，食材与食材之间的呼应实在神奇。

而《食物本草》中另有一说，鲞鱼“头上有骨，合之如鹤喙形”。岛上老辈人相传，可用鲞鱼骨制成仙鹤，栩栩如生，堪称一绝。只可惜此事只闻其名，至今无缘亲见。

从食用之鲜到催熟之妙，再到化骨之技，一条鲞鱼竟藏着这般丰富的意趣。

笔谭

沈师白题

刊头书法：沈师白