

咸曝鳊鱼

□冯志军

宁波临海，人们喜欢吃咸的腌的，咸腌的海鲜尤多，咸曝鳊鱼是当地的一道名菜。

小时，外婆家的席罩里就常有一碗咸曝鳊鱼，说成碗有些言过其实，不过是比手掌稍宽的浅盘中，碎碎搁着段咸曝鳊鱼。前几餐时撬了些，细刺斜戳在微微猩红的肉中——夕阳溜进木窗，落在八仙桌上，也轻覆在咸曝鳊鱼上，丝丝的肉质闪闪亮亮，就像外婆寡居的日子，一缕缕的，透着岁月给予的不易和坚韧。

咸曝鳊鱼也叫三曝鳊鱼，腌时按手工艺分一曝、二曝、三曝，越到后期越入味，价格也水涨船高。在海边，盐是不值钱的，金贵的恐怕是一日日的时光，和腌制的人赋予的关注与精细，以及它所带来的一口一口赋予日子的安定和踏实。

七十七岁的婆母近年身体每况愈下，特别是眼睛，常糊糊一片，连最爱的老年麻将也因此戒了。她上了七十后，家人常劝她不要再餐咸食，腌冬瓜、臭咸菜、卤豆腐都是她的最爱，特别是咸曝鳊鱼，清蒸、滑蛋，或放点鲜肉沫儿或腊肉片，田里的青菜、丝瓜、葫芦，农人随手的家作货，什么都能往里放，两大碗饭眨眼就下去了。有时，咸曝鳊鱼吃完了，还有那些“浇头”沾着咸鱼的咸气和鲜味，吃着也让她开心。

她听不进小辈的劝说，以前是穷，少吃菜大口扒饭，得靠这些腌制的省下嘴角的钱，俗称“压饭榔头”。风里来雨里去，还要下田上山干力气活儿呢，肚皮还是要填饱的。后来是成习惯了，没有咸菜下不了饭，嘴里没味儿啊。小口咸的就着大口的饭，裹裹舌头落落胃……日子就这么在咸曝鳊鱼不动声色的鼓励中熬过来了。

先生倒好，每次回老家，带给婆母的一定有咸曝鳊鱼，还一定是三曝的。大家带着苛责制止，他却笑嘻嘻地说：“难得阿姆（妈妈）欢喜，每餐少吃点就好。”这让我想起父亲对“咸曝鳊鱼”的执着。

父亲于三年前突然脑梗去世。

母亲说和他平时爱吃咸的，血液浓度高有关。关于人生，

父亲总抱着奢侈的豁达：七老八十了，爱吃啥就吃啥。父亲最痴迷咸曝鳊鱼。母亲管得紧，他只能趁每日上街买菜时，用私房钱偷偷买上两条三条新鲜鳊鱼，两三寸长，埋伏在菜篮子底下，用青菜番茄黄瓜眉开眼笑地打掩护骗过母亲，带进门。在日子锅碗瓢盆的交响中，一场关于三曝鳊鱼的革命悄悄生发了——

头曝有三道工序，要先将新鲜鳊鱼用筷子从腮刺入肚皮到肛门，洗净通气灌盐。每到这时，父亲总把用过的筷子给我，让我去河里洗了又洗，就怕母亲闻出点味道。第二道工序的关键是抹匀外层的盐，白鱼尾抹向鱼头，倒着鱼鳞片，让盐在鱼鳞片间充分融化、入味。最后才是堆叠在瓦罐瓷缸中，盖上竹片压上石块。至于曝腌的时间，婆母说一周后出卤水即可。父亲的头曝要看“敌情”而定，若母亲稍有察觉，特别是空气中漫出淡淡、懒懒的咸鱼味儿，又不能及时开窗，那十天半个月甚至一个月，咸鱼都不得翻身也不得见天日。父亲的心，日日不得安宁，偷抱着咸曝鳊鱼的瓷缸辗转在墙角、檐下、草垛旁，甚至和鸡狗食盆一起，颠沛流离，状容凄惨，不可言说。于父亲而言，只要头曝能保证就好，二曝重在倒出其血卤，重复头曝工艺，三曝再擦重盐……三曝日子一到，取出后色呈淡红，味道香醇，丢哪里都不会坏。火候到了，鱼身腰板笔挺，父亲的腰杆也硬起来，他知道“三曝”赋予鳊鱼的不仅是时间和耐心，还成了市场上出大价钱也买不到的紧俏货。精打细算的母亲，一看大势已去，只能边唠叨边控制着父亲吃的频率。

有时母亲为了哄父亲，年纪大了多吃重盐腌渍的不好，也买新鲜鳊鱼回家。新鲜的最好吃法是清蒸，洗净后不刮鳞片，撒上黄酒、盐、姜丝，肉质细柔，细嚼鱼鳞，滑腻丰腴鲜美。但父亲只浅尝几口，不无遗憾道：噶新鲜的鳊鱼，三曝多好。于是，父亲又开始絮叨起他的“三曝”手艺来了。

我的胃像父亲，一段日子清淡饮食后食欲下降。有此端倪时，先生上菜场细细搜罗好几遍，才能发现三曝鳊鱼给我“改善生活”。市场里买的三曝鳊鱼的腰板绵软细碎，多放些时日，肉质变得碎棉絮般腐拙……就算是这样“冒牌”的咸曝鳊鱼，我也吃得津津有味，而90后儿子却皱眉掩鼻满脸嫌弃：什么那么臭？

时光飞逝，日子荏苒，有些事有些人有些感受，一直在。

月饼

□朱凌云

周末逛超市，发现所有显眼的地方统统摆上了月饼，各式各样的包装，拎袋式的、提篮式的、翻盖式的、抽屉式的、宫廷点心盒式的……总之琳琅满目，无一不精致。再看上面的口味说明，什么紫薯椰蓉、藤椒牛肉、牛油果酥皮、黑松露流心……简直颠覆了我原有的对月饼的浅陋认知。

每一个走进超市的人，突然看到迎面显著的位置花花绿绿、热热闹闹的一大片，像是一夜之间雕琢出的珍宝，盛装出席在展会上，就算脚步再匆忙也会放缓下来，瞧上一瞧，然后突然了悟般自言自语一声：“啊，中秋节要到了！”

月饼之于中秋大概就如“淑气催黄鸟，晴光转绿蘋”中的黄鸟和绿蘋一样，让人“偏惊物候新”。数不尽的琐事、日复一日的工作铺陈着我们经年累月的生活，无边无际，无穷无尽。我们埋首于这浩大庞杂的事务中，被生活的洪流裹挟，分不清“今夕是何年”。然而月饼就这么毫无征兆地跳入了眼帘，让我们在心猛地一缩的同时，得以直起身子举目四望，原来四时更替不歇，又到一年赏月之时。

之前听一家食品公司的介绍，说他们的产品随四时而动，清明的青团、端午的粽子、中秋的月饼、春节的糕点礼盒（年糕、汤圆等）。眼下其他几条生产线都处于停滞状态，整个公司全力以赴于月饼的生产加工。

我不禁感慨，这大概是一家懂江南四季的公司。

江南的四季，不正是：杂花生树，携青团以踏青；粽子飘香，梅雨如丝；金桂红枫间，升朗月、吃月饼；冬霖微雪中，人间的喧哗再一次被春节的到来点燃。

无论如何，四季更替怎可少了月饼？

推陈出新后，现如今的月饼为了适应当下的环境，一个个早已“脱胎换骨”，它们抛却了多年前那简陋单一的油纸包装，抛却了千篇一律的红丝绿丝馅，但依然一眼便让人窥见了中秋的端倪。每一枚月饼的圆是中秋月亮的圆，是故乡团聚的圆，是童年美好的圆；它们柔软的馅中裹藏着人世间的大秘密，人与人之间的依恋和温情掺揉其中。

小时候每每中秋来临，姑姑便会携了姑父、表弟回娘家村子，给父母家、大哥家、二哥家，每家送一包月饼。月饼是姑姑所在厂里统一生产的，一成不变的简单文字和一成不变的简单味道，但这个味道却充斥了我的整个童年。

每到那天，我便早早地等在村口，远远地看见姑姑、姑父提着月饼出现在村口的土路上，小表弟一脸稚气模样，白白胖胖，被姑姑牵着，走路一晃三摇。我的心里立刻涨满了快乐，飞奔着上前牵过表弟的另外一只胖乎乎的小手。那一刻，天地间所有的幸福因子都集聚在几包小小的月饼里，随着我们的前行在那条土路上无尽延伸。我知道晚上不管天空有没有月亮，一大家子人都会空出时间，围坐一圈，吃着团圆饭，闲话家常，因为月饼就是降临人间的月亮。

此刻，超市里人来人往，月饼占据中心位置，庄重地立于柜上，穿着它们最隆重的礼服。中秋，也是它们的节日。

每个人心中大概都有一个璀璨生辉的月饼，与夜空中的圆月遥相呼应。在中秋这一夜，成千上万的月饼便是人世间最大的光明。

第7325期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

