

# 缤纷记忆 贺年卡

□米丽宏

年末岁尾，新旧交替，回首展望之际，祝愿祝福便溢满了襟怀。这时，就自然想到了那古董般的贺年卡。

上世纪八十年代，我在师范学校读书。每到年末，贺年卡、明信片就在我们手上风行起来。对于我们这些说大不大、说小不小的少男少女来说，那小小卡片，就是一扇美丽的窗子，友谊、祝福、朦胧情思都从小窗涌进来，而发送出去的贺年卡，同样载满思念、祝福和问候。

记得贺年卡之风曾引起家长和社会的忧虑——因为学生争相购买，互相攀比，少则几元，多则十几元，造成浪费。是的，记得那些贺年卡，单纯印画儿的一元钱，有香味的一元五角，放一段音乐的两元。所以，当我看到这个新闻时，不禁吐了吐舌头。不顶吃不顶喝的贺年卡，是真浪费；可它带来的精神享受，却让我们停不下来。在那样一个时光交口，贺年卡给我们提供了一个情绪宣泄、情思寄托的载体。我们宁可委屈肚肠，打饭时不打菜、少吃一个馍，也要省出钱买

贺年卡。

印象里，我收到的第一张贺年卡，是一位初中同学寄来的，画面是“87版”电视剧《红楼梦》林黛玉的剧照。她身着青缎交领背心、白底绣花腰封、月白圆领长袍，两弯眉眉略带愁绪，一双眼似在诉说着无尽的故事。她的微微愁容，她的“清如玉壶冰”的美，让我欣赏不已。那个年代，我们学女排，学张海迪，但电视里已经出现了时装，报端有了明星，社会风尚已开始变化。不过，我们农村孩子在原生家庭的日子，似乎并不太看重“美”。这之后，我陆续积攒了“金陵十二钗”贺年卡，无疑对我是一种美的启蒙。

一位隔壁班同学，曾送我一一张“冬林夕照”的风景贺年卡。画面上，萧疏的树林被夕光浸透，橘红光线温柔而粘稠；那些铁灰的枝条树干，发着晕染般的亮。那是冬天一块特殊时空，带来温暖和忧伤，带来一种庄重感。

记得我每年元旦前，会在校门口小卖部买两套贺年卡，以回赠和寄送同学朋友。当我趴在课桌上一笔一划书写地址、寄语，然后贴好邮票，小心翼翼塞进邮筒——我感觉，贺卡情思才刚刚开头。在接下来的几天，我一直想象着它的动向：盖上邮戳，踏上旅程，可能会搭乘汽车、货车、轮船、飞机，再被摩托、三轮、自行车载着，被邮递员放进收信箱，最后被收件人惊喜地捧在手上。

那一路上，也许是春暖花开，也许是快雪时晴，它经受着不同的温度，带着不同的风景，最终抵达我心所指之地。那么，这薄薄的贺年卡，还是单纯的“卡”吗？它已拥有了厚厚的承载和心意了呀！

春节时，我手头的贺卡攒了一沓。放假回家，拿出来跟妹妹炫耀，在灯下头碰头挑选自己认为比较美的贺卡。自然风光、气候节令、山水田园、历史人文、建筑艺术……各有各的美。娘建议我们把那些花花绿绿的纸片贴在墙上，这样大家就都能看到了。我们家堂屋正中是方桌，方桌正中放着桌镜，桌两旁有圈椅。就在桌镜旁、圈椅后那方最显眼的位置，是娘为贺年卡留出的园地。我们别出心裁伸了几道绳儿，用曲别针把贺年卡一张张挂上去，有仄仄斜斜的，有端端正正的，花花绿绿，热热闹闹，年味多了一种现代气息的仪式感。

年节里，亲戚朋友来家做客，多被那方“贺年卡园地”吸引过去。翻看那些不同图案、不同情调的贺卡，读读那些手写的留言，念念印刷体的名人诗句，评评人物的美丑、美景的远近……走亲访友的世俗里，多了一份清新的文艺气。

参加工作当老师以后，我收到过学生寄送的贺年卡，好多好多，并且样式也更丰富起来。有的卡带着金粉，有的卡上小娃娃的头发是毛线做的，裙子是蕾丝的。有的立体卡一打开，平地上忽地站起一群纸人儿，小天使们手拉手。有的不但能奏乐，上面的小鸭子还会跟着音乐在贺卡上缓缓移动……每每赏玩，都令我童心大发，合不拢嘴。

一年年一岁岁，有了手机以后，新年祝福的方式就更新换代了。纸质书信基本绝迹，贺年卡之类也都少了。偶尔收到一些难得的贺年卡祝福，感觉很古典很怀旧，于这个信息化时代，就更显珍贵了。

贺年卡，是一幕幕缤纷记忆，它收藏着旧时光，也凝聚着人与人之间美好的情谊。

## 干鱼万鱼 鲞鱼

□方名列

有句老话讲：千鱼万鱼鲞鱼，千肉万肉猪肉。意为各种各样的鱼中鲞鱼最好吃，各种各样的肉中猪肉最好吃。鲞鱼，体态瘦长，流线型，银白色，比较漂亮，历来是我们宁波人饭桌上的常客。

鲞鱼，常规的烧法是清蒸。把鱼洗净，稍微腌渍一下，加葱、姜、黄酒，肉质鲜嫩、少刺，鱼身还会渗出油脂，味道不错。但因鲞鱼是生活在近海上中层水域，常随潮水进入海涂觅食，鱼肉就有股淡淡的泥腥味，对于气味敏感的人来说，影响了鲞鱼的口感，美中不足。那么咱们不妨变换烹调方法，改为“红烧鲞鱼”，就可掩盖些泥腥味，如再加点辣椒，更好。

另有一问，无泥腥味的鲞鱼有没有呢？回答是肯定的。就是在有沙滩的地方出产的鲞鱼，没有泥腥味，味道自然就上了一个台阶。鲞鱼还可以晒成干。鲞鱼洗净后，沿着鱼身横截面切成一片片，浸到酱油中，可以根据各人的口味，来决定浸鱼的时间长短，然后晒干。蒸熟后肉质软硬适中，韧结实，鱼香味美，是下酒的好菜。鲞鱼肚里还有胗，千万不要扔掉，既营养又好吃。

在我们老家，鲞鱼还作为小女孩的开荤菜。据我母亲讲，我三姐生下来时，眼睛大大的，皮肤红粉细白，深得祖母的喜爱。一周岁后，要开荤了。祖母亲自上街买来鲞鱼一条，这条鲞鱼有讲究，不能太大，那时用的是红花碗，鲞鱼的长度要比红花碗略长些，鱼头鱼尾各翘出碗边两三厘米，俗称为“碗头鲞鱼”。“碗头鲞鱼”之所以作为小女孩的开荤菜，是有说法的。因鲞鱼身材瘦长，故期望以后女孩小巧玲珑，身材苗条。鲞鱼肉质细嫩，当时，祖母喂得高兴，三姐也是吃得高兴。我三姐后来倒没有辜负祖母的期望，不管从大姑娘、小媳妇，再到为母、为外婆，三姐随着身份的变化，唯一不变的是苗条的身材。想当年，是不是“碗头鲞鱼”的功效，您说呢？

海涂上，还有一种鱼，俗称叫“寨（当地音：咋）鱼”，长十厘米左右，其形状几乎与鲞鱼一模一样。儿时，我们小伙伴曾为“寨鱼是否就是鲞鱼”争得面红耳赤。一种认为，这“寨鱼”长大后，就是鲞鱼。而另一种则认为寨鱼与鲞鱼根本不搭界，是两种鱼。争论来争论去，谁也没有充分的理由说服谁。

相对于鲞鱼，“寨鱼”的烧法比较单一，去头刮鳞，就用盐、酒文火烤。特别是近锅底的“寨鱼”，有点微黄，也只有中间一根骨头，整个半边鱼肉就可以撕下来，是佐酒的佳肴。

在咸淡水交汇的甬江，也有鲞鱼。我有位老同学，在甬江上扳鱼（扳罟捕鱼）的历史已有三四十年的。他有丰富的经验，鲞鱼喜欢吃泥，他会辨别鲞鱼留下嘴啃泥的痕迹，然后架网，扳来的鲞鱼吃不完，或卖掉，或放在冰箱中，慢慢享受。

以前在海岛沙滩边，月光下，鲞鱼成群结队，跳跃腾挪，银光闪闪。鲞鱼中不乏跳高高手，偶尔会跃出海面，蹦到沙滩上。因海岛不缺鱼，人们又会把鲞鱼扔回大海。

老话讲的“千鱼万鱼鲞鱼”，可能与地域有关。但以老夫之见，存在过多偏颇，比鲞鱼口味好的鱼多了去了，随便说几种，都可以把鲞鱼淹没在鱼堆中。但是过去卖的鲞鱼大多都是死的，现在有活的鲞鱼养在水中。对于吃惯了鲞鱼、带鱼的人来说，偶尔变换一下口味，鲞鱼也是不错的选择喔！

第7356期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cmb.com.cn

