



松花 落时春山净

□陈金裕 文摄

春天了，玉兰开了，樱花开了，热热闹闹的。可我总觉得缺了点什么。直到那天，表弟送来一包松花粉，打开塑封袋的一瞬，那股熟悉的香气扑面而来，清冽的，带着松香的味道，像一阵山风穿堂而过。我愣在那里，恍惚间又回到了儿时4月的清晨。

小时候随母亲过东溪岭，见山道两旁的松树抽了新穗，满枝鹅黄，好看得挪不开眼。伸手要去摘，母亲一把拉住我，说那粉有毒，沾了手要起疹子。后来才晓得，这是老人家惯用的法子，松花粉金贵，经不起小孩子糟蹋，索性编个吓人的名头。李时珍早就在书里写明白了：“甘，温，无毒。润心肺，益气，除风止血。”

天刚蒙蒙亮，露水还没散。这时候的松花，饱鼓鼓的，像一串串小黄球，轻轻一碰，那粉便沾得满手都是。等太阳出来一晒，花就炸开了，风一过，纷纷扬扬，什么也捞不着。我常想，松花大概是晓得自己的珍贵，才只肯在晨露未干时见人，像山里最矜持的姑娘。

隔壁三娘是采松花的好手。她腰里系着蓝布围裙，提着竹篮，走到松树下，先仰着头细细地看，看准了哪一枝花旺，才轻轻把枝子拉下来。那动作慢得像怕惊醒了睡着的娃娃。采下来的花，一朵一朵码在篮里，整整齐齐。有一回我问她，怎么不干脆把枝子砍下来？她瞪我一眼：“砍了枝子，明年花从哪里来？做人不能太贪心，要留些给后头的日子。”这话像松针上的露水，清清凉凉落在我心里，一晃多少年过去了，想起来还觉着新鲜。

采回来的松花要“阴干”。摊在竹匾里，放在阴凉通风的地方，让风慢慢吹干。三娘说，阴干的粉才香，才细。要是太阳大了，粉就结块了，颜色也不黄了。晒的时候还得有人守着，一看见起风，赶紧往屋里搬。有一回，三娘刚把匾子端出去，忽然

来了一阵旋风，那匾子里的粉，呼的一下全飞了，像一团黄雾散在林子里。三娘站在那里，半天没动，后来叹口气：“算了，算松树收回去啦。”那口气里没有恼，倒像是把什么贵重东西还给了老朋友。

晒干了的松花要用细筛。筛是特制的，绢底，密得很。三娘跪在院子里，把松花倒进筛里，轻轻地、均匀地筛。那黄粉便像下雨似的，飘飘悠悠落下来，落到底下的白布上，积成小小的一堆。筛到最后，箩里只剩下些碎屑和虫子腿。这样筛出来的粉，细得像烟，轻得像雾，手一沾就粘上了，怎么也拍不掉。我问三娘，这一斤粉要费多少花？三娘说，百来斤吧。我又问，那得采多少天？三娘笑笑：笨人采一天，巧人采三天，你算算。我算了半天也没算清。后来才明白，三娘是说，这东西急不得的。人生许多事，不都是这样么？越是好的，越要慢慢来。

筛好的松花粉收在瓷罐里，盖紧了，留着慢慢吃。

头一道吃的，是松花麻糍。那黄粉粘在雪白的麻糍上，黄是黄，白是白，像春天的颜色都收在这一口里了。趁热咬一口，先是松花粉的细，细得像舌尖上落了一层春天的雨；接着是麻糍的糯，糯得粘牙，却不是死粘，是那种活泛的、有弹性的粘。慢慢嚼，糯米的甜、松花的香，便在嘴里化开了，一直化到心里去。

前些日子翻书，读到一句“谷静松花落，桥横涧水鸣”，忽然就落下泪来。山谷里静静的，涧水在响，松花悄悄地落，落在头发上，落在衣襟上，落在地上，积成薄薄一层黄。那样的日子，怕是再也回不去了。

我拈了一点松花粉放进嘴里。细细的，柔柔的，带着松树的清香，慢慢化开。那味道，还是小时候的味道。

只是春天，已不是小时候的春天了。

桃花时节 食鲚鱼

□谢良宏 文摄

“嵩江鲚鱼两头甩，油炒蛳螺割屁眼。”眼下，正是这些鲜货最应季的品尝时节。前几天，我在咸祥镇路边的“阿蔡饭店”里，吃到了应季且久违的嵩江鲚鱼。嵩江鲚也称“旗鱼”，至今已有数百年历史。历史上，嵩江鲚鱼与河豚、鲥鱼齐名，素有“江湾三鲜”的美誉。在当地大嵩江流域的咸淡水交汇处，渔民时常能捕获到，尤其是上世纪七八十年代，产量颇高。

嵩江鲚鱼属溯河性鱼类。每年暮春、端午前后，鲚鱼从大海进入象山港，溯流而上至大嵩江，游至大松、东道西岙、塘溪金鸡桥、梅溪滩一带产卵，此后不再继续洄游，由此形成鱼汛。虾爬袋（今鄞州区瞻岐镇歧化村）地处嵩江下游，江面开阔、水深适宜，鲚鱼产卵后便由此返回大海，因此当地人又称它为“二流鱼”。

嵩江鲚鱼以尾带朱斑、体长一二十厘米者为上品，相传严子陵曾用朱笔亲自点过。作为嵩江江鲜之首，鲚鱼的美味声名远扬。美食家苏东坡有诗云：“尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”将鲚鱼肥腴醇厚、鲜润雅致的风味描绘得淋漓尽致。

如今，嵩江野生鲚鱼已日渐稀少，近乎绝迹，加之人工养殖难度极大，这道美味便成了食客与百姓可遇不可求的珍馐。

鲚鱼历来是大嵩江水系下游的名贵鱼种，旧时曾作为贡品进献朝廷。清蒸酱汁鲚鱼，在当地沿海一带久负盛名。不同水系出产的鲚鱼，食用时节也各有讲究：象山有“谷雨见鲚鱼”之说；北仑春晓、梅山则是“清明早，芒种迟，立夏、小满正当时”；大嵩江沿海一带以“清明食鲚鱼”为佳；而远在广东珠江三角洲，则在农历二三月品尝鲚鱼。

上海、宁波一带百姓，皆视鲚鱼为淡水江鲜中的名品，其中又以长江鲚鱼最为鲜美。吃过鲚鱼的人都知道，清蒸最能体现其本味：放两片生姜，撒少许葱花，淋适量生抽，滋味绝佳。家中长辈也常用咸菜汁清蒸；鲚鱼数量多或体型偏小的，便用来烤制。当地饭店还有一道下酒冷菜——烤鲚鱼，米醋一搵，酥香入味，骨刺入口即化。

鲚鱼鳞片与皮肤间富含油脂，鲜味浓郁，营养丰富，含有钙、铁、磷等元素，因此烹制时与鲥鱼同理，讲究“清蒸不刮鳞”。嵩江鲚鱼脂多、肉嫩、味鲜，入口即化，以清蒸为宜，历来是当地百姓与历代美食家推崇的席上珍品。



鲚鱼。