花鲈:可以疗伤慰思念

■杨小强

五岁那年冬天,由于患湿疹,我双脚脚底板出现大面积溃烂。试遍百草,皆不见效。直至某日,母亲买了一尾花鲈炖汤,说是有助于伤口愈合。次日清晨,我坐在门槛边,将双脚架在凳子上晒太阳。冬日的暖阳照在创口上,痒酥酥的。我伤感地看着烂脚板,忽然发现溃处渗出清液,慌忙唤来母亲。她俯身细看,轻声道:“开始收敛了。”果然,伤口很快结痂脱皮,不出旬日便痊愈如初。

李时珍在《本草纲目》中盛赞花鲈:“补五脏,益筋骨,和肠胃,治水汽,多食宜人……作鲙尤嘉”。在福建沿海,民间口耳相传花鲈促进伤口愈合功效卓著。

我们常见的花鲈是日本真鲈,俗称海鲈、鲈鱼、七星鲈,是一种主要分布于西北太平洋沿岸的肉食性鱼类。花鲈形态特征鲜明,“白质黑章三四点,细鳞巨口一双鲜”,青白色的体表上点缀着颗颗醒目的黑斑,个体最大者可逾一米,巨口利齿,自有吞江纳海的霸气。

《晋书》记载,吴郡人张翰在洛阳司马冏府上为官,他看到天下将乱,司马冏骄纵肆虐,知道此地不可久留。一日,他与同乡顾荣说起自己的烦恼,顾荣拉着张翰的手,怆然道:“走,我和你一起去采南山蕨,饮三江水。”说到吃,“翰因见秋风起,乃思吴中菰菜莼羹鲈鱼脍,曰:‘人生贵得适志,何能羁宦数千里以要名爵乎!’遂命驾而归。”

不久后,司马冏兵败被杀,党羽被夷灭三族。张翰借思念家乡风味得以保全,“秋风莼鲈之思”便成了最风雅的思乡归隐之由。

吴中近海,松江及支流贯穿全境,在吴中河湖中均能捕捞到同为广盐性鱼类的花鲈和松江鲈。花鲈和松江鲈形态迥异。松江鲈到了繁殖季节,成鱼鳃盖膜上各有两道桔红色斜纹,如同鳃片外露,故得名“四鳃鲈”。

张翰思念的鲈鱼究竟是哪种鲈鱼?与张翰大约同时代,东晋干宝《搜神记》中有:“左慈,字元放,庐江人也。少有神通。尝在曹公座,公笑顾众宾曰:‘今日高会,珍羞略备。所少者,吴松江鲈鱼为脍。’放曰:‘此易得耳。’因求铜盘贮水,以竹竿饵钓于盘中,须臾,引一鲈鱼出。公大拊掌,会者皆惊公曰:‘一鱼不周坐客,得两为佳。’放乃复饵钓之。须臾,引出,皆三尺余,生鲜可爱。公便自前脍之,周赐座席。”

左慈使戏法变出的吴松江鲈鱼“皆三尺余”,显然这是花鲈,不是体重不及二两的松江鲈。以两尾体长超过三尺的花鲈为脍,才够分给满座宾客。左慈钓鲈的典故也出现在《后汉书》中,正史再次明确左慈进行魔术表演时,从铜盘中钓出的,是两尾三尺来长的花鲈。

同样的故事,《三国演义》里又被编成松江鲈。第六十八回“甘宁百骑劫魏营 左慈掷杯戏曹操”云:“慈曰:‘脍必松江鲈鱼者方美,’操曰:‘千里之隔,安能取之?’慈曰:‘此亦何难取!’教把钓竿来,于堂下鱼池中钓之。顷刻钓出数十尾大鲈鱼,放在殿上。操曰:‘吾池中原有此鱼。’慈曰:‘大王何相欺耶?天下鲈鱼只两腮,惟松江鲈鱼有四腮:此可辨也。’众官视之,果是四腮。”

松江产的花鲈和松江鲈出现混淆,概因地名变迁。元至元十四年(1277)设立松江府,此前松江鲈鱼特指松江(吴淞江)产的花鲈,此后才混进四鳃鲈。罗贯中编著《三国演义》已是明初,故出现鱼类误指现象。但误指本身已不重要,无论是花鲈还是松江鲈,只要产在松江,便在文人骚客的吟咏里,化作了乡愁与自由意志的化身。

内陆人罗贯中分不清花鲈和松江鲈可以理解,生活在大海边的福建人,怎么可能认错鲈鱼呢?明万历《福州府志》曰:“鲈鱼 类鳜,肉肥,味厚而二腮”。同时期编撰的《闽书》载:“鲈鱼 类鳜,能食诸鱼,张季鹰(张翰)所思者”。

然而,被人念叨上千年的它俩,命运截然不同。淡水生长,降海繁殖的松江鲈,因酷渔滥捕和堤坝阻断了洄游路径,曾经在中国大部分海区几近灭绝。在咸淡水中均能生存的花鲈,靠体型和阔口利齿的身体优势,独特的生态习性,成为东北亚局部海域小霸王。

花鲈具有强大的盐度适应力,远离大海400多公里,位于邺郡(今河北临漳)的曹府能钓到花鲈就源于此。广盐性的花鲈通过调节鳃丝上泌氯细胞数量、分布和结构来维持体内渗透压平衡,使它拥有“探索江湖”的勇气。

1082年的一个秋冬夜,苏轼和两位朋友携酒与刚捕的鱼再游赤壁。他们登山攀岩,泛舟赏月,美酒佳肴令苏轼超脱尘世,翩入幻境,终成千古醉吟名篇《后赤壁赋》。文中的那尾“巨口细鳞,状如松江之鲈”的鱼,如同那只“横江东来、翅如车轮”的孤鹤,可能仅存在诗人意念中。毕竟淡水终非花鲈久留之地,而黄州赤壁距离长江口有900公里之远。

现在各地菜市场上常见的花鲈,和也已实现人工增养殖的松江鲈,都不可能成为现代人乡愁与自由意志的意象符号。“莼鲈之思”典故里的那只鲈鱼,它模糊的身影只游戈在游子心里,游戈在中华传统文化长河中。

秋冬时节,半咸水里进入繁殖期的花鲈最为肥美。有一段时间,我在福清柯屿垦区驻点做实验,嘴馋了就去等闸门放水,专候那种五六斤重,要回大海繁殖的花鲈。这种花鲈体色偏黄,大小适中,肥胖有度,脂香与鲜美兼得,是鱼之上品。我始终有个执念:花鲈,一定要和咸橄榄清炖才好。而且,一定要用那种食盐腌制,盐霜很厚的咸橄榄。一定要将咸橄榄敲扁敲碎,连核砸开,让橄榄的清香在炖煮过程中彻底释放。

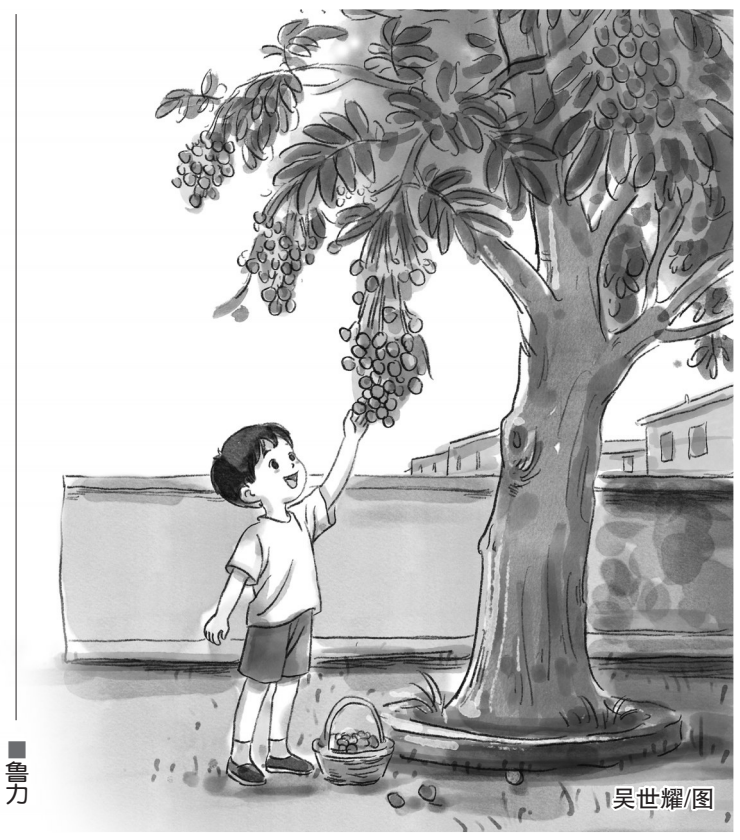
尝到这一口不浊不腥、鲜味无比的鱼汤,嘴唇会被粘住。那一刻鼻头一酸,仿佛回到了母亲为我炖鲈鱼汤的那个夜晚。

秋风起兮木叶飞,吴江水兮鲈正肥。

【四季风物】

白露凝珠龙眼香

■鲁力


吴世耀/图

“白露到,吃龙眼”,这是小时候常听的童谣。这时,小区邻居种的龙眼都成熟了,黄褐色的果实挂满枝头,压弯的树枝垂下来,一串串像风铃,随风舞动。

住家所在的闽侯,是传统闽中龙眼的产地。这里的龙眼颗粒中等,剥开后,莹白的果肉露出来,肉脆汁甜,核子又小,是最受欢迎的当季水果。白露前后,邻居都会送来自家种的龙眼,与我们分享。

记得小时候,大多是农夫挑着满筐龙眼进城摆卖。“卖龙眼了……”农夫们的吆喝声穿透夏末的热气,传入大院,钻进我的耳朵。我常会缠着母亲讨要零钱,飞奔至摊前,小心地挑选。那时的龙眼,不似现在的个大,却格外香甜。不过此物性热,不可多食。民间有“一颗龙眼三把火”之说,虽然有点夸张,却也道出了它的性子。

福建人对龙眼的喜爱,是浸在骨子里的。龙眼不仅可鲜食、晒干,还可拿来炖汤、煮糖水,甚至用以入药。产妇坐月子,必喝龙眼干炖的各种汤。古代文人熬夜,也会泡一杯龙眼茶提神。或许是这个原因,福建考上状元、榜眼、探花的学子不少。当年,你若到寻常百姓家中做客,主人也会端上一碟龙眼干待客。

我最喜欢将新鲜的龙眼剥壳,泡在稀饭里吃。白粥的热气将龙眼的甜味“逼”了出来,白粥混着果香,吃起来别有一番风味。

遇到丰收大年,祖母便会多买些龙眼,晒制龙眼干。祖母将龙眼一颗颗剪下来,放在滚水中煮上十分钟,然后捞了出来,放在竹匾里,置于日头下暴晒。不几日,那鲜亮的果皮便皱缩起来,颜色转为深褐,果肉也收缩变黑,甜味却愈发浓郁。冬日里取几颗龙眼干泡水喝,甜滋滋的,最是暖身。

古代文人雅士,对龙眼亦是青睐有加。苏东坡被贬岭南时,尝到龙眼,写诗赞曰:“龙眼与荔枝,异出同父祖。端如柑与橘,未易相可否。”他将龙眼与荔枝并提,可见对其之推崇。李时珍在《本草纲目》中亦记载了龙眼,言其“开胃健脾,补虚益智”,倒是从药理上给予龙眼一个位置。

“龙眼”之称,自古有之。左思在《蜀都赋》中写道“旁挺龙目,侧生荔枝”。李善注解:“龙目,即龙眼也。”可见早在晋代,此果便已称作“龙眼”。就形而看,龙眼果肉透明,中间一点乌核,真似那龙的眼睛。此名通俗,民间多用之。

龙眼又名桂圆,而这个“桂圆”确是真正的御赐官名。据《福建通志》记载:“康熙间,巡抚进鲜龙眼,上嘉之,赐名桂圆。”寥寥数语,却道出了这段典故。康熙为何要给龙眼改名?其中自有深意。龙眼之“龙”字,乃天子象征。民间随意食用带有“龙”字的水果,在专制时代,未免有些犯忌。康熙虽为明君,亦不免有此顾虑。遂将龙眼改为桂圆,既避了讳,又添了雅致,实在是一举两得。

雍正即位后,亦对桂圆青睐有加。据清宫档案显示,雍正曾下诏,命福建每年进贡桂圆千二百斤,供宫廷食用。乾隆时,进贡数量更是有增无减。皇帝还常将桂圆赏赐给有功之臣,以示恩宠。如此一来,“桂圆”之名更为显赫。龙眼变桂圆,是官家的规定。不过,老百姓还是习惯叫龙眼。于是,官家叫官家的,民间叫民间的,各行其是,倒也相安无事。

白露前后,是龙眼采收季。一棵棵龙眼树挂满了果,农户架梯、张网采摘。附近居民也赶来自费采摘,人来人往,笑声阵阵。远远望去,一串串的果粒掩映在绿叶丛中,在阳光照下,黄光闪闪。想起明代文人宋珏咏龙眼诗曰:“外衮黄金色,中怀白玉肤。臂破皆走盘,颗颗夜光珠”。

白露吃龙眼,是口福,也是缘分。

【闽都新谭】

老宅

■陈彬琪

我许久不曾打开老宅的那扇门了,稍微一碰门锁,那些旧得发脆的记忆便碎了一地。老宅空置了太久,过去的住客早已不在,他们搬离这里时并不匆忙,却依然落下了许多东西。这些被遗忘的物件从此与老宅融为一体,成了老宅的血肉与魂魄。

不过,老宅不会总是寂寞。人走了,便来了动物,一开始是老鼠,后来是猫。

新家离老宅不远,四四方方地杵在老宅东南方向,虽然宽敞不少,但远不如老宅精致。老宅是陈氏四个家族共同建造的,几十根成人粗的榆木四平八稳地撑起长长的平梁,房檐斜着往外飞,如同一只傲气的凤凰。屋顶的青瓦覆着一层薄薄的苔藓,常有飞累的麻雀在上面歇脚。一楼中央是祠堂,两边是各家的会客间与厨房,二楼是低矮的卧房,起夜时如果脚步太重,那木板便吱吱呀呀地扰人清梦。

祠堂是四家共用,因而面积最大,木墙上端镶嵌着八仙过海的木雕。从下往上望,仙人慈悲闭目,似乎在怜悯世人。闽地盛行神诞。每逢神诞,家家户户都杀鸡宰鸭,以作供奉。我最喜欢这样的日子,大家都忙着准备祭祀的食物,邻家油炸排骨的香味儿总会顺着木与木之间的缝隙挤进房间,让人馋得发慌。

我们家虽然没有炸排骨,但爷爷炸的香酥花生却是我和弟弟的心头挚爱。一次,我与弟弟出去串门,那邻居一见弟弟便大惊。原来,弟弟出门前,抓了一把刚出锅的炸花生在口袋里,时间一长,那油便淅淅沥沥地淌了他的半条灰裤腿,看着像是他腿上裹了半根灰色油条,着实可笑。

神诞日当天,锣鼓队走街串巷,掩去家家户户平日里的争吵。锣鼓队后边,跟着长长的人群,他们念念有词,祈祷着神明助力实现自己的愿望。老宅供着几尊大神像,那日,经过老宅时,众人也会停下,虔诚地朝着祠堂里高大的神像跪拜祈福。

晚上,走廊上的红灯笼会亮一整夜,老宅一改往日的落寞,变得满面红光。爷爷住在老宅的里屋,平日里,他的屋子并不常开灯,也只有那天,屋子里会亮堂一些,连红木柜子上落的灰也都更清晰了。大人们在外面收拾时,我喜欢缩在里屋,将各个柜子抽出来仔细翻找,企图找到一些斑驳岁月的痕迹。

爷爷最稀罕的抽屉里,除了几张填满家人生辰八字的红纸,并无新奇。平日里爷爷时常翻出红纸,戴上腐了腿的眼镜,依着蜡黄的灯光一字一句地翻看。翻看之后,爷爷又小心翼翼地将这些残破的红纸叠好,工工整整地摆放在最上面的抽屉里。

我对红纸黑字并无兴趣,倒是沉迷于探索低处被大家忽视的几个红木抽屉,里面躺着冰凉的硬币,褪色的纽扣和圆鼓鼓的灯泡,用力扯开发涩的抽屉那一刻,它们便叮当作响,热闹得连灯光都开始跳动。

神诞日结束后的第二天,爷爷总会骑着他那辆生锈的二八大杠自行车载我去上学,似乎祈祷真的可以让他的身体恢复一些能量。不过两三天后,爷爷的身体便又如同往常。奶奶常说,爷爷的命是用一副副中药“吊”着,那些中药的苦腥气萦绕在宅子的各个角落,有些呛鼻。但爷爷喝的时候从不皱眉,似乎那只是一碗清水。

大概是我初中毕业那年夏天,大伯猝然离世。苍白的葬礼伴着嘶哑的哭声结束,“头七”那天,里屋的灯亮了一夜。第二天正午,爷爷将写着大伯生辰八字的红纸小心翼翼地放在桌上,一遍又一遍地摊平,愣神了许久,之后将红纸一寸一寸地放进铁桶里烧了。那红纸在火苗里卷曲发黑,一下子褪成了灰烬。

那天后,老宅便没有了中药味。我偶尔从学校回家,往里屋一探,爷爷也总是蜷缩在躺椅上,只有正午的阳光毫不避讳地投进玻璃窗时,才能看清爷爷那张苍白而发皱的脸。那天起,神诞日的热闹不再光顾老宅,里屋也再没有亮堂过。

一年后,爷爷病逝。当我从学校赶回家时,他正安静地躺在祠堂里,脸色比平日里都要好,但不知为何,他眼眶里盈出了眼泪。这时,我才想起,我从小似乎从未见过爷爷的眼泪。这是第一次,也是最后一次。

爷爷的葬礼过后,里屋一下子被搬空了,只有那辆生了锈的自行车在屋外守着。

又是一年神诞,我轻轻推开老宅的大门,阳光一下拍进屋里,打碎了浓浓的霉味,那霉味里似乎掺杂着一丝中药味儿。里屋的墙面上挂着一道道蛛网,撕裂了浓烈的阳光。门外几个外乡的孩子打闹着经过,突然一声巨响,我出去一看,那自行车已经断成两截,翻倒在地的车轮挣扎地转了几下便不动了。它疲惫了许久,终于可以休息了。

待我收拾完自行车,天早已黑透。周围的楼房灯火通明,偶尔响起稀稀拉拉的鞭炮声,老宅则静静地隐没在夜色里。

我裹紧衣服转身离开,一只黑猫冷不丁从我眼前窜过,大摇大摆地钻进了老宅的门缝里。

老宅又有了新的主人……

【坊巷里弄】

【百姓茶摊】

母亲的糯米饭

■吕少京

小时候,我总觉得母亲会变戏法,能把一把糯米鼓捣成一碗让我舔底的糯米饭。

母亲买米得去村口老林家。老林见到我的母亲就咧嘴:“大妹子,又给你家那几只小馋猫攒口粮?”母亲把钱往柜台一拍:“别废话,给我挑糯米。”

糯米买回家,先泡。大铝盆咣当一声,凉水没过手背。母亲蹲在盆边,手指头在水里扒拉,把碎米、稗子、小石子全挑拣出来。我蹲在另一边,手痒,趁她不注意,嗖地把手伸进去搅两下,水冰凉,糯米滑溜溜,跟小鱼似的。她抬手给我轻拍一下:“爪子别乱动,等会儿洒一地。”我嘿嘿笑,甩着水珠跑,地上踩得湿答答,像刚下过雨。

第二天,鸡还没睁眼,母亲就摸黑起来生火。我听见灶膛里噼里啪啦,迷糊着蹭过去,脸贴她后背上,哼哼:“妈,我饿。”她回手摸一摸我的脑袋:“还没蒸透,吃了会肚子痛,再等五分钟。”我蹲在旁边看火,火苗把她的脸照得通红,像抹了过年的对联纸。

蒸笼是祖母留下来的,杉木板已经发黑,边沿缺了牙。母亲往屉布上倒米,哗啦一声,米粒滚成圆锥形。锅盖一盖,蒸汽从缝里钻出来,带着甜丝丝的味儿。我蹲在灶门口,一边咽口水,一边数墙上的裂缝。

糯米饭蒸好的时候,母亲掀开盖,白汽“轰”地冲我一脸。我眯着眼,看她拿大铁勺挖饭,米饭亮晶晶,黏成一团。她从碗柜里掏出三个小碟:肉末是头天剩的,只有酒盅那么多;香菇丁切得碎,指甲盖大小;葱花是从菜园子掐的,露水还没干。她把三样东西全扣进碗里,筷子一搅,油星子溅到我手背,烫得我直缩脖子。

我捧着碗,也不怕烫,先挖一大口。米饭软糯,肉末的油钻进米粒缝里,香菇嚼着像橡皮筋,葱花冲鼻子,眼泪差点下来。我鼓着腮帮子,含含糊糊地说:“妈,以后我天天吃这个。”她笑,眼角的褶子堆成一堆:“行,等你娶了媳妇,让她学。”

后来,我去镇上读初中,再往后到县城上班。每次回家,母亲都给我蒸一锅糯米饭。米还是那种米,肉末还是酒盅那么点,可我吃出了别的东西——她手上的裂口、灶门口的咳嗽声、电灯一闪一闪的昏黄。

再往后,母亲的腰弯了,锅也端不动了。我让她别折腾,她摆手:“不累,我就动动手,米还是那米,味道跑不了。”最后一次蒸糯米饭是在她走前三个月。她扶着墙,把糯米倒进锅里,手抖,撒了一地。我蹲下去捡,她突然说:“以后……你自己来吧。”我应了一声,嗓子眼儿发紧。

母亲走后,我把老蒸笼搬回家。泡糯米、生火、切香菇,每一步都照做,可蒸出来就是不对味。老婆说:“心理作用。”我摇头,不是糯米不是锅,是少了一个人在旁边拍我后脑勺,说“慢点吃”。

【雕刻时光】

记忆里的火笼

■彦松

秋日的午后,和家人朋友通了几通电话,顺口询问了一下家乡的天气如何,得到的却是烈日高悬,热到连一件短袖都不想穿。我眨巴了一下眼睛,走到窗户前望了望阴沉的天空,再看看自己裹得严严实实的身子,一股冷意不知从何处侵袭而来。

这儿的天气冷得如此之快,且狂风还在尽情地肆虐,使我不禁想起家乡冬天的取暖神器——火笼。

火笼即竹火笼,又称熏笼,历史悠久可追溯至战国时期。对于没有热炕的南方而言,这就是冬季取暖极好的装备。“桢干屈曲尽,兰麝氛氲销。欲知怀炭日,正是履冰朝。”竹火笼顾名思义就是用竹子编织而成。工匠们把竹子剖成细细的篾条,利用竹编工艺加以编制,还要编出精美花纹,然后在竹笼中放置一个陶瓦制作的盆或者罐用以装炭火。在百姓家中,火笼一般只是用来取暖。但那些家境富裕之人,会在里面加一些香料,既可取暖,又能焚香,因此有了“熏笼”一说。

这寒冷的天气,使我的手脚僵硬而通红,让我情不自禁想拿个火笼烤烤手、热热脚。我是怕冷的体质,小时候深秋一到,就要与火笼为伴,整天提个小小的火笼到处转悠。眼看笼中的炭火快要烧没了,就看看附近谁家还生着火,进去蹭点炭火续上。乡里人煮饭都是烧柴,所以炭火都比较充足。

“庭雪乱如花,井冰粲如玉。因炎入貂袖,怀温奉芳褥。”老家是很少下大雪的,几年才有一次,但是结冰的日子偏多,毕竟1000米的海拔,温度会相对低一些。冬季时光,寒冷使人们慵懒起来。农忙时节过去了,乡人们早起的习惯并没有因为天气变冷而改变。大家吃过早饭后,便会围聚在某些人家的门口聊天,说说这一年的收成,谈谈邻村的闲事。聊天的人群中,人人提着一个火笼,沐浴在和煦的阳光下。此等情景,是多么安逸、和谐。

夜晚,要上床睡觉了,那冷如冰块的被子是我们躯体所不能接受的。如此,火笼便被带上床铺。人们把火笼放入被窝,身体缓缓地摸索进去,屈起双腿,把火笼移到膝盖下方,等那被子暖和了,身体差不多也能适应被子的温度了,再把火笼挪至手边烘烘手,暖和了就把火笼放到床底下,静静地躺下进入梦乡。正应了“床上小薰笼,韶州新退红”。

当然,把火笼放到床上,是有危险的。记得有一年冬天,我提着小火笼上床,由于依赖着这火笼,在烘烤完被子后并没有想把它移去,而是放到脚边去烤脚。人体十二条经脉中有一半是经过脚部的,所以脚部的暖和能让自己更加舒适。不巧,脚丫子不听话,把火笼给踹倒了,盆中的炭火洒在床上,烧了起来,所幸扑救及时,只是被子烧了个大窟窿和我的脚背被灼伤,并未发生火灾。从那以后,我就再也不敢在床上烤脚了,生怕重蹈覆辙。

南方的冷是湿冷,是那种冷中带着冰的,是那种能冷到骨子里的。本来就是湿冷了,有时冬季还常常下雨。如此一来,晾晒衣物就成了一件难事,特别是家中有一两岁小孩的。孩子经常尿裤子,使得换洗的衣服不够。这时,火笼又发挥了巨大作用。几乎每家都会有个大号火笼。这种火笼约莫半米高,装炭火的盆子有脸盘那么大,这样的规格就足以让我们把急用的衣服放在上面烘烤到干为止,而且在烘衣服时候,还能在里面烤个红薯之类的。真是一举多得。

随着科技的发展,慢慢地就少有人用火笼了。最先出现的替代品,是往里面注入开水的热水袋或者热水桶,都是塑料的,好处是晚上可以一直留在床上,不怕引燃被子。而它们的不足之处,便是刚灌注开水时特别烫,让你握不得,只适合放在床上使用。白天出去闲逛时,就不如火笼好使。现在,又出现了灌水充电式的暖手宝,在它不热时,只要充电几分钟就能继续使用,携带也很方便。

如今,火笼慢慢被取代,但它于我的情结是永远不可磨灭的。它陪伴了我十几年,使我难以忘却和它的点滴。年复一年,会编织火笼的师傅越来越少,或许若干年之后,火笼便会被世人遗忘,只残存在书报的字里行间。

扫码可看
更多文章