鲜美胜河鲈的"贴沙"

记得小时候,在家乡闽 侯龙祥岛,每到暑天落潮, 童伴们都喜欢到水里捉虾 摸蚬,脚掌底不时地踩到贴 沙鱼抓起。那时贴沙鱼多, 见它形状古怪,童伴们当作 玩具嬉戏,玩腻了扔到水深 处。殊不知贴沙鱼其实是 一大美味,现在想起惋惜不

龙祥岛一带河滩沙多, 在水中沙里生长着一种模 样奇特的鱼,平时它的身体 紧贴着河沙表层,当地人称 其为"贴沙鱼"。其实,贴沙 鱼因其味美,早就被古人惦 记上了。宋梁克家《三山 志》载:"鲽沙鱼,形扁,浙人 呼为箬鱼,淮泗谓之鞋底, 以江中者为美。"何乔远《闽 书》载:"鲽鲨鱼,形扁而薄, 邵武名'鞋底鱼',又名'漯 沙',漯音挞,鱼在江行漯漯 也,又名'贴沙'。"明胡世项 《异鱼替.闰集》:"箬鱼,鱼, 状似竹叶,闽乡名'贴沙'。" 近代诗人郁达夫也在《毁家 诗纪》之十八的自注中提 到:"船到洪山桥下,系与王 映霞旧游之地,如义心楼贴 沙,为映霞爱吃的鲜鱼。"

贴沙鱼是肉食性鱼类, 主要捕食底栖性的甲壳类 或其他种类的小鱼。贴沙 鱼体长而扁平,头大而吻 短。两眼间有一狭小骨脊, 上眼前有凹陷, 鳃耙长扁, 胸鳍短于头长,尾鳍尖圆 上,如果其中一条鱼游不

形。长眼睛的那一侧身体 呈淡棕色,无任何斑点。 贴沙鱼古怪在三特:一是形 特,呈长椭圆形,身体一边 凸起有鳞,另一边却扁平光 滑且无鳞,像只有半个身体 的鱼,所以也被叫作"半边 鱼";二是色特,这种鱼的背 面和沙子颜色一样,平时贴 在浅沙浅土中,乍看很难将 它从周边环境中区分出 来。三是性特,贴沙鱼虽然 是鱼,生长于江河之中,但 似乎并不擅长游水,平时很 少出来活动,大半时间都潜 藏在泥沙底中。

我在龙祥岛沙里见过 的贴沙鱼,大多鱼小而薄, 不过二三两;而在深水河底 长成的,个头比较大,大得 有一斤多重;还有一种是圆 扁形的,又叫"贴边蒙",酷 似多宝鱼,青褐色,黑斑点 粗而多,背脊肉较厚,最重 的可达一两斤。这种鱼,因 体形有点扁,又叫"扁鱼"。

贴沙鱼还是一种"爱情 鱼"。雄鱼和雌鱼像鸳鸯一 样,相亲相爱,成双成对生 活在一起,形影不离地厮守 着,被视为爱情的象征。所 以,人们常用贴沙鱼比喻对 爱情忠贞。据说它们在前 进中每当遇到险滩,雄鱼和 雌鱼就将身体扁平的一面 相互紧贴在一起,两条鱼合 二为一,齐心奋力溯流而

动,另一条鱼绝不会独自离 去。因此,当地流传有"爱 情要像贴沙鱼"的诗句,赞 美贴沙鱼的这一特点,并告 喻人们要对伴侣忠贞不渝, 相伴相携。

贴沙鱼还有一个颇气

派的名字,叫"皇帝鱼"。得 名缘于当地一段有趣的传 说。据说、当年乾隆皇帝下 江南,来到福州闽江边一处 河鲜店,想品尝福州的特色 江鲜。店老板挑了条鲜活 硕大的鱼,叫伙计放在案板 上对半切开。说来也神奇, 切开后这条鱼的一半滑了 一下,掉到水中,竟然游了 起来。乾隆皇帝看到了十 分惊讶,顺口说一句:"这是 半边鱼啊!"在封建社会,皇 帝的话可都是"金口玉言", 他随口一说"半边鱼",从此 江里就多了这种奇特的生

后来乾隆皇帝吃了另 一半用青红老酒清蒸的贴 沙鱼,十分赞赏,便交代当 地官员年年进贡"半边 鱼"。人们这才知道这京城 食客是乾隆皇帝。从此, "半边鱼"声名鹊起,饮誉京 都,又被称为"皇帝鱼"。

捕捉贴沙鱼很有趣。 贴沙鱼生性较古怪,平时潜 伏在沙土中不动,有挪动也 很慢,龙祥岛人即便不用专 门的捕捞渔具,也照样能抓 到它。比如他们在水中耙

蚬时,蚬工脚上可以踩到贴 沙鱼,蚬咔(耙蚬具)又可以 咔到贴沙鱼,一举两得。有 趣的是,贴沙鱼进入蚬咔 后,不会游走,常服服帖帖 地和蚬子及杂物在一起,可 能还以为自己仍然在沙土 上呢。蚬工们就这样轻易 地连蚬带鱼收获满满。有 时,人们在水中游泳或作 业,贴沙鱼不会像其他鱼一 样被惊吓溜走,仍然伏在沙 土中静养做梦,直到人们踩 到它身上才想挣脱,但为时 已晚。

龙祥岛一带,水缓涨落 有序,水质清净,上下游江 水带来各种营养丰富的沙 土。在这种环境中生长出 来的贴沙鱼肥厚柔韧,肉嫩 鲜白, 鲠少味美, 烹煮后让 人口涎欲滴。因此龙祥岛 一带河鲜店时常将其当作 佳肴宴请宾客。贴沙鱼烹 任多采用红烧、清蒸、黄焖, 除此还有油炸泼醮、老酒清 蒸和红烧糟味等多种烹饪 方法。不论怎样烹煮出来 的贴沙鱼,都脆嫩酥软、肉 鲜味香,远远闻之,就令人 垂涎三尺。

在秋天,贴沙鱼可算龙 祥岛上的压轴河鲜。秋风 飒飒,金浪润沙,鱼肥肉 鲜。笔者曾作诗赞道:"龙 祥岛上贴沙鱼,潜伏沙中形 怪殊。每到秋风声瑟瑟,清 蒸炒焖胜河鲈。"

□诗苑

翠屏湖里的风声

阳光初启时抵达 有风从水面划过 一只小船摆动,没有思想 远处,山的倩影

总有一种姿态,让草们自恋 白鹭掠过,为寻找自己的港湾 没有一个所在,可以承载 诗人的灵魂飘动

没有帆影点点 浪的打击缥缈隐约 一些记忆自远处袭来 水中沉积一座城的过去

风自湖里荡起 层层山的影子幻成知觉 爱情从每一朵花儿开始 于鱼与螺间启动美丽

天空与水共同洗涤 只有树们独自清醒着 声音从寺里传来 宋时的寂寞于此间凝结出愁绪

或有一只纸伞 于花间 水影中 落许多精灵 赤裸的肌肤于水的静默 谛听雨的心音

风独自游走 晨曦里 钓者抛起诱惑 且伫立湖岸,一任涛声袭击 与微雨细语

□时令物语 ■王霞

秋将去 又立冬

一场秋雨一场凉,这凉着 凉着就到了十一月。这个月 里有个标志性的节令:立冬。

在农历二十四节气中,有 四个标识着季节开始的节气: 立春、立夏、立秋,还有就是立

立,建始也,表示一个季 节自此开始;冬,则是终了的 意思。在古籍《月令七十二候 集解》中记载:"冬,终也,万物 收藏也。"在农耕时代,冬意味 着秋收结束,农作物收割储 藏,人要规避寒冷了。

立冬是农历十月的大 节。远在汉魏时,天子要在立 冬这天亲率群臣举行祭祀典 礼,一是迎接冬气,二是对为 国捐躯的烈士及其家小进行 旌表与抚恤。在民间也有祭 祖、饮宴、卜岁等习俗。人们 在这天以时令佳品祭拜祖灵,

祈求上苍赐给来年的风调雨 顺。同时,也在这一天放松休 整,饮酒为乐。渐渐地,这成 了立冬时最通行的风俗。这 也符合秋收冬藏的涵义:经历 了漫长的春种秋收后,农人已 经消耗了绝大部分的体力和 精力,需要休养生息,养精蓄 锐,以利来年春暖花开时进行 新一轮的劳作。

既然是休养生息,用丰富 饮食犒赏全家就成了要紧的 事,有句民谚"立冬补冬,补嘴 空",说的就是这个理。我国 地大物博,南北气候不同,习 俗也有不同。在南方,人们会 烹调鸡鸭鱼肉犒劳一家人。 到了北方,则是以饺子作为主 打。吃饺子过立冬是有讲究 的。立冬是秋冬之交,因此有 "交"子之名的饺子是当仁不 的新旧年之交替有异曲同工 的饺子暖和暖和,也是对亲人 之意。

吃饺子还有另一种让人 温暖的含义。

东汉末年,医圣张仲景曾 任长沙太守。他辞官回乡时 正值隆冬,看见南阳的百姓饥 寒交迫,耳朵多被冻伤,又兼 伤寒流行,病死的人很多。于 是就总结了多年的临床实践, 在当地搭了医棚,支起一口大 锅,煎熬羊肉、辣椒和祛寒提 热的药材,用面皮包成耳朵形 状,煮熟之后连汤带食赠送给 穷人。老百姓从冬至一直吃 到除夕,抵御了伤寒,治好了 冻耳。从此人们就模仿制作. 称之为"饺耳"或"饺子",过冬 至吃饺子就成了习俗。再后 来,人们在立冬这天也吃饺 子。冬天冷了,耳朵暴露在外

最贴心的关怀。有句很有趣 的俗语是这样说的:"立冬不 端饺子碗,冻掉耳朵没人管。"

酿冬酒也是立冬的一件 大事。东汉崔定《四民月令》 中记载:"上辛,命典馈渍麴, 麴泽,酿冬酒。"说的是在立冬 时要做好酒曲,用来酿冬酒。 此时,稻谷已收,有了酿酒之 材,又兼冬季水体清冽、气温 低,可有效抑制杂菌繁育,能 发酵而形成良好的风味。因 此,人们把从立冬到第二年立 春这段最适合酿酒的时间称 为"冬酿"。所酿之酒,以备此 后的冬至、除夕等节日时祭奠 天地君亲、祈求福祉所用。

"冻笔新诗懒写,寒炉美 酒时温。醉看墨花月白,恍疑 雪满前村。"诗人李白在《立 让的标志性食物,这和除夕夜 很容易冻伤,吃点长得像耳朵 冬》一诗里,就写出了品冬酿 天到了,春天还会远吗?



扫码可看 更多文章

作新诗的雅趣。

除了食补,古人还特别重 视脑补。冬夜漫长,且又是农 闲季节,办"冬学"是最好的提 升乡民文化水平的方式。

冬学开课,要在立冬这天 行拜师礼: 乡学的学董带着家 长和学生,端着礼盘,提着果 品和点心去慰问老师。学生 先在老师家的厅房里跪拜孔 子,然后向老师请安。礼成, 就分头在老师家做一些家务 事,以示尊师重道之意。

古人非常重视立冬这个 节气,还因为常常依据这一天 的天气来预测一季的寒暖,有 个说法叫做"立冬晴,一冬 凌。立冬阴,一冬温"

当漫长的冬季在休养生 息中缓缓度过时,也预示着繁 忙的春天就要到来。是啊,冬