

鳊鱼三尺鲢白雪

文/陆漪

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。青箬笠，绿蓑衣，斜风细雨不须归。”唐人张志和的一首《渔歌子》，使鳊鱼名闻天下，一直高居“春令时鲜”榜首。

美食博主苏东坡谪居湖北黄州，一次金秋之夜，邀好友荡舟于江中——扬花洲，面对赤壁，食鱼饮酒，诗兴大作。以张志和《渔歌子》为蓝本，作出隐括词一阙《浣溪沙·渔父》：西塞山边白鹭飞，散花洲外片帆微。桃花流水鳊鱼肥。自庇一身青箬笠，相随到处绿蓑衣。斜风细雨不须归。后来，苏东坡在《后赤壁赋》中再次提及鳊鱼，“巨口细鳞，状如松江之鲈”，即指此鱼也，可见鳊鱼深受老饕的追崇和青睐。

宋人杨万里品尝过鳊鱼之后欣然写下《舟中买双鳊鱼》诗，曰：“一双白锦跳银刀，玉质黑章大如掌。”生动形象地将鳊鱼的体型特色，描述得惟妙惟肖。诗人陆游晚年住在鉴湖边的三山，喜欢看书、喝酒、钓鱼，他在《思故山》中写到：“船头一束书，船后一壶酒，新钓紫鳊鱼，旋洗白莲藕……”他钓上紫鳊鱼，甚是欢喜，马上大快朵颐。宋代爱国诗人文天祥写有“明日主人酬一座，小船旋网鳊鱼肥”的诗句，足见鳊鱼因肥美鲜嫩，古人赞美之诗不绝。

从古至今，鳊鱼备受人们的喜爱。在文人墨客的笔下，品鳊鱼、饮美酒，不啻为人生一大享受。鳊鱼，又名桂鱼、鳌花鱼等。它身体侧扁，背部隆起，鱼身呈青黄两色，还常有黑色的、不规则的斑纹交错其间。鳊鱼的嘴巴较大，有齿，下颚突出，喜食鱼虾，为凶猛属鱼类，是我国“四大淡水名

鱼”中的一种。它肉质细嫩，刺少而肉多，其肉呈瓣状，味道鲜美，实为鱼中之上品。《正字通》说：“鳊鱼……皮厚、肉紧，味如豚。一名水豚，又如豚豚。”古人好鳊鱼，竟将其美味比作剧毒无比的河豚，恰如其分。不过，鳊鱼无毒，兼有治病疗效。《本草纲目》记载：“鳊鱼肉味甘、平，无毒，可补虚劳、健脾胃、益氣力。”

鳊鱼的吃法颇多，清代的菜谱《调鼎集》记录了十多种鳊鱼的做法，除清蒸外，认为：炒片最佳，炒者以薄为贵。当代文人美食家汪曾祺对鳊鱼也是推崇备至，他说：“1938年，我在淮安吃过干炸鳊花鱼。活鳊鱼，重三斤，加花刀，在大油锅中炸熟，外皮酥脆，鱼肉白嫩，蘸花椒盐吃，极妙！”他在《鳊鱼》中写道：“鳊鱼是非常好吃的。鱼里头，最好吃的，我以为是鳊鱼。刀鱼刺多，鲥鱼一年里只有那么几天可以捕到。堪与鳊鱼匹敌的，大概只有南方的石斑，尤其是青斑，即‘灰鼠石斑’。鳊鱼刺少，肉厚。蒜瓣肉。肉细，嫩，鲜。清蒸、干烧、糖醋、作松鼠鱼，皆妙。余汤，汤白如牛乳，浓而不腻，远胜鸡汤鸭汤。”

松鼠鳊鱼是苏州的一道传统美食，据说当年乾隆皇帝下江南品尝后赞不绝口，于是这道名菜成了宫中御膳之一，美名也立即传遍大江南北。烹制时，将鳊鱼去骨，鱼肉刻上花纹，加调料稍腌制后，糊上蛋黄糊，入热油锅炸成成熟后，浇上熬热的糖醋卤汁。昂头翘尾的鱼身吱吱作响，极似松鼠叫声。松鼠鳊鱼色泽鲜红光亮，甜酸适口，外酥里嫩，一块入口，满口生香。

清蒸对一条鱼来说无疑是最高“礼遇”，也

是对味蕾最好的犒赏，因为这种做法可以最大限度地保存其美味，清代李渔也认为：“蒸而食之最不真味。”将洗净的鳊鱼入沸水中一焯捞起，刮去鱼身上粘液，洗净后放入盘中用精盐、黄酒腌渍，然后放入烧开的蒸锅中，用旺火蒸约数分钟后取出，在鱼体上撒上葱姜丝、青红椒丝，加入调味汁，油烧热后浇在鱼体上即可。清蒸鳊鱼色泽淡雅悦目，味如蟹肉而鲜香馥郁。

臭鳊鱼是徽州地区的传统民间菜，咸香辣爽的臭鳊鱼属上品，难怪吃过的人都对这种味道念念不忘。“闻起来臭，但是吃起来很香。用筷子把鱼肉拨开，它的鱼肉呈蒜瓣状，一片一片，很细嫩很鲜美。”这是《舌尖上的中国》对徽州臭鳊鱼的描述。

鳊鱼以鱼为食，横冲直撞，而且样子也不美观，但画家们却喜欢拿它入画，其缘由一是它的味道鲜美，二“鳊”与“贵”谐音，“鱼”与“余”谐音，象征“富贵有余”。李苦禅将绘就的“鳊鱼肥”一画赠予了朋友梅芳。陈师曾的精品力作《桃花鳊鱼》，桃枝旁的鳊鱼身体丰臃，背弯如弓，鱼眼圆瞪，背鳍怒张，画面栩栩如生。齐白石曾作一画，上有一鳊鱼、一鲢鱼、一鲑鱼，题款为“既有长年大贵，又可谓曰三余，‘余’字谐‘鱼’之音。这幅作品构图简洁，没画一滴水，但通过鱼身、鱼尾的摆动以及墨色的变化等手法上的处理使画面充满了鱼在游动的效果。

在桃花盛开、江河水涨的明媚日子，肥美的鳊鱼足以挑动我们的舌尖，更是那满满人间烟火气里的诗情画意。

樱桃好吃树难栽

文/厉勇

“流光容易把人抛，红了樱桃，绿了芭蕉。”春光易逝，樱桃红了的时候，春天差不多渐行渐远。

作为浙江人，我从没见过樱桃树。直到去年，我在滨江上班，日日在农家小院附近溜达。有一天，被路边一颗颗红色的小巧玲珑的果子所吸引，那棵缀满果子的小巧玲珑的果子所吸引，那棵缀满果子的树并不高，我伸手就可以触摸到红彤彤的果子。我很兴奋，心想，这应该就是樱桃吧，于是，当即拿出手机拍照，发了朋友圈。

虽然这幢小楼大门深锁，时光和阳光一样安静，阳光在嫩绿好看的绿叶中闪烁，亮闪闪的。有一瞬，我神情恍惚，心想，要不要趁主人不在家，偷偷摘樱桃一个尝尝呢？

正巧，一对青年男女经过，男生漫不经心地对女生说：“春天过得太快，樱桃都红了，不过应该还是酸的。”

我只能打消了这个念头，但还是舍不得离开。只觉得结了果子的樱桃树，在温暖明亮的阳光下，很是好看，让人赏心悦目，心情大好。绿色的叶衬着红红的果子，绿色是叠翠，是干净纯粹的绿，那种新生的能绿到人心里去的绿；红色是串串红，是干净纯粹的红，是那种勾人食欲的红。红绿搭配，送走短暂的春天，和美梦一样恍惚。难怪连小鸟都对这玲珑夺目的红色果子青睐有加——树上留着好多一半的果子，有些甚至整颗果子都被啄了去，只剩下一根干巴巴的蒂。

见我感叹，一个山东的朋友说：“我老家也有樱桃树呢。”他还给我看了他以前拍的樱桃成熟时节的照片，随便一拍都很美。我笑着说：“那你下次带点樱桃给我吧。”

樱桃自古被文人青睐。“楝花来石首，谷雨熟樱桃。”范成大写出了樱桃成熟的节气是谷雨。“琼液酸甜足，金丸大小匀。”白居易写出了樱桃味道的酸甜和大小。“捩火齐于银盘，啖红香之琼液。”程从龙写出了樱桃的颜色和味道。

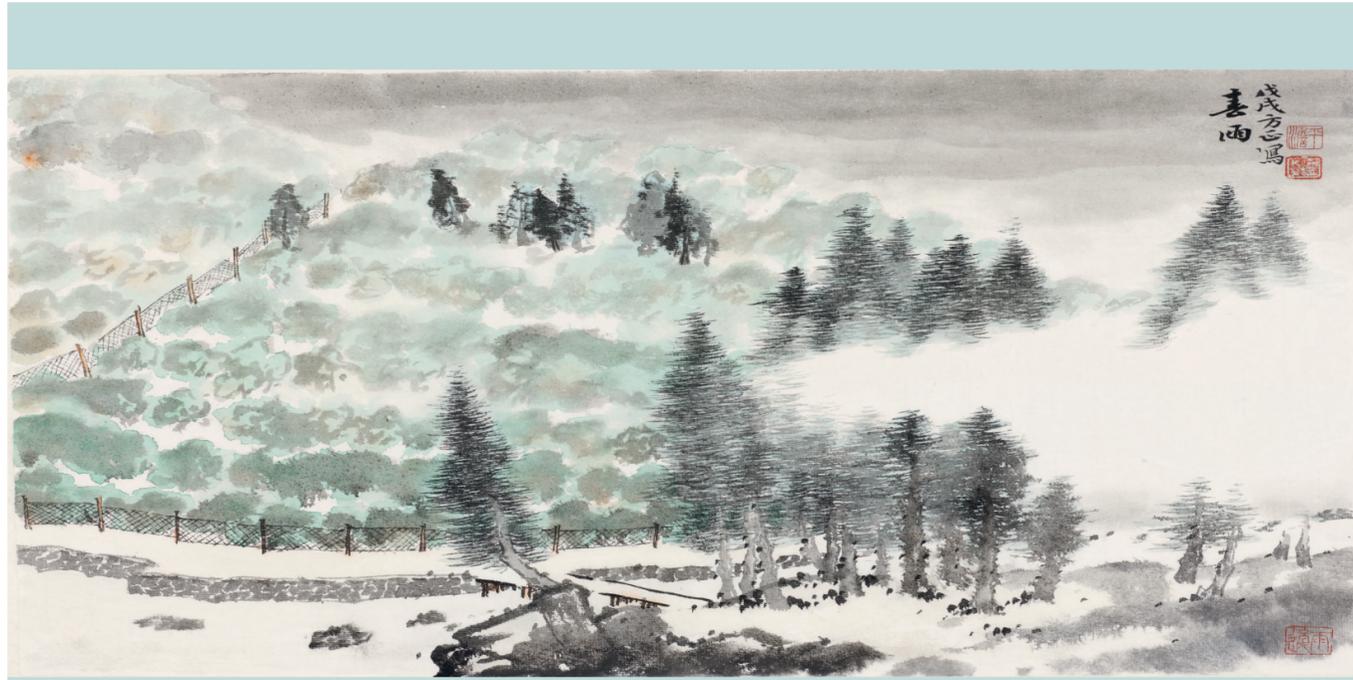
宋代陈与义在题为《樱桃》的诗里写道：“四月江南黄鸟肥，樱桃满市聚朝晖。赤瑛盘里虽殊遇，何似筠笼相发挥。”苏轼则在《樱桃》诗里道出樱桃的功效：“独绕樱桃树，酒醒喉肺干。莫除枝上露，从向口中传。”

小小的樱桃，不仅好看，而且实用，更是艺术的宠儿——很多用来当壁纸的图片里，两三个樱桃用好看的颜色和意境俘虏了不少人的心。

樱桃可以代表很多美好的事物，可以代表特别有活力的女孩子，可以代表很鲜活的爱，它不仅象征着爱情、幸福和甜蜜，更蕴含着珍惜这层含义。中国画大师齐白石、艺术大师马艺星在绘画中对樱桃的表现都十分美妙。

一首歌里有这样的歌词：“樱桃好吃树难栽，幸福不会从天降，美好的生活等不来。”记得前几天，看到一个朋友的朋友圈，图文并茂，却透露着伤感——这家的樱桃累累垂垂，挂满了院墙，男主人却追随他去世的妻子也走了，再也品尝不到樱桃的甜蜜。

是啊，不仅春光易逝，人生也易逝。所以，趁樱桃还红、美景还在的时节，让我们尽情享受这美好的一切。



国画《茶山春雨》 作者：王方正

谷雨春深宜问茶

文/徐升

谷雨已近，春日尾声的雨水明净而温柔，催得茶树纷纷舒展身姿。骤雨初歇的午后，趁着春天尚未迈出离别的脚步，我与友人乘兴相约，踏春山，访春茶。

春游梅家坞，颇有寻访桃花源的意趣。向着西湖西南方向的群山出发，穿过长长的雪峰梅灵隧道后，原本黑暗中前方的一点微光倏而化作明朗清新的绿意扑面而来，令人豁然开朗，耳目一新。两旁春山夹路，漫山茶树含烟生翠。春天好似匠心独运的画师，蘸雨露作墨，铺茶山为纸，笔锋落处，点染出层层浓淡有致的碧绿色泽，绘就一派隽永灵动的山水景致。

顺着大路前行数里，眼前又是另一番天地。深入丘陵腹地，青瓦白墙的古朴小村安坐其间，清溪潺潺，傍村而流。梅家坞以龙井茶闻名，临村三面皆是茶山。茶山梯田上，数百垄老茶树趁着雨水丰盈，春阳和煦，热烈而恣意地生长着。嫩芽舒张后，表面那层白霜似的绒毛悄然褪去，凝出一汪碧青的光泽。雨后新晴，茶山沃土犹自湿润，春日暖阳的热力蒸腾出一团团乳白色的烟气，氤氲在茶园上空，更添朦胧幽韵。斜风细雨，无力拂散山岚，却远远送来了雨后泥土和草木特有的清

冽气息，茶香清芬萦绕其中，引得行路人之为倾倒，步伐也愈发轻快。

人渴思茶。走得累了，村路旁随处可见茶肆，随意拣一家坐下，饮茶，歇脚。店家是位六十来岁的阿婆，烧水冲茶，端上茶点，手下生风，一气呵成。品龙井宜用玻璃杯，隔着透明的杯身，注入滚水后，看茶叶如何随水流聚散浮沉，激昂出清越的香气。晾到稍凉，小口啜饮热腾腾的茶水，龙井特有的豆香和花香层次分明地浮现在舌尖，漾出鲜甜回甘。龙井茶第一道浓郁，第二道鲜爽，第三道清和，尝过一轮茶的诸般滋味后，顿觉周身遍生清风。茶山春色，已然沁入心田。

闲坐吃茶，春日午后的时光惬意且绵长。攀谈间，我们得知本地茶农在种茶、制茶之余，往往还借着自住的村屋开设茶馆或农家乐，将茶韵融入了生活的每一个角落。阿婆引着我们到屋后看一看正在“摊青”的茶叶，新茶采摘后，要在竹匾中摊晾，待水分微微烘干后方能炒制。龙井茶的曼妙滋味，离不开炒茶手艺，其中玄妙，唯有久经岁月方能沉淀。话至此间，阿婆的一口吴侬软语也带了几分骄傲的硬气，她直言自己已有四十余年的炒茶经验，如今经营茶肆，不止为补贴家

用，更为不辜负青年时期历练至今的手艺。我能想象到，年年春回，她去赴这一场与春茶的约会时，该是如何游刃有余，陶醉自如。

阿婆笑着打趣说我们来迟了，没赶上清明前新茶开采的热闹。龙井素有明前茶和雨前茶之分，明前茶以稀为贵，历来受文人雅士热捧；相比之下，雨前茶产量丰沛，质朴无华，更近烟火人间。以隐逸著称的北宋诗人林逋，在生活中也有相当接地气的一面，他的笔下道尽了雨前龙井之妙。“白云峰下两枪新”，雨前茶形态多为一芽一叶的“旗枪”或一芽两叶的“雀舌”，焙火炒制后，不改纤细顾长的模样；“腻绿长鲜谷雨春”，较之明前龙井的清淡平和，雨前龙井滋味更为醇厚绵长，苦涩或回甘都尤其浓烈。待到将来夏日渐近，暑气方浓，泡一杯当年新制的雨前龙井，便足以涤荡身心烦闷，也难怪林逋以“静试恰如湖上雪”来形容它的甘冽清新。

春到深处更欲惜，趁春天最后一个节气尚未远去，踏春山，访春茶。离开梅家坞时，但见粉紫色的天光下烟霞迷离，群山深青一片，远树在暮色中模糊了轮廓。