



■ 沈嘉禄

# 秋风起兮品小鲜

古人概念中的小鲜大约特指江河湖沼中的小鱼，刀鱼、鲫鱼、青条、白浪、鳑鲏鱼、麦穗鱼、串条鱼，以及名字美艳的桃花鱼，都是江南常见的小鲜。富春江有一种小鱼名曰子陵鱼，因为严子陵垂钓于此并常有所收获而得名。其实严先生钓鱼与姜太公钓鱼如出一辙，功架摆足，鱼之得失，视之漠然，但中国人喜欢给贤人高士锦上添花，传为美谈。在泛舟千岛湖的场景中，子陵鱼也成了一个余兴节目。十多年前在建德领教过，也许是子陵鱼太过微小，保鲜不易，厨家用鱼干加辣椒、青蒜急火爆炒，自有一种老乡亲的调性。子陵鱼干晶莹剔透，肉质细嫩柔韧，咀金嚼银之际，恍然汉魏遗风。

这就要说到太湖了，“三白”中的银鱼，色如白玉，无鳞无骨，柔美娇嫩，是亦小亦美的证明。如今白鱼白虾常见，新鲜银鱼如昙花一现，错过一时，等上一年。超市里善价而沽的冻品，但无论炒鸡蛋还是煮莼菜汤，一律味同嚼蜡。前不久在凯德晶萃广场内一家餐厅吃到银鱼干蒸腊肠，真有“冤家不碰头，碰头就牵手”的喜剧效果。寸把长的银鱼干受了广式腊味的滋润，实现质的飞跃，也害得我当即在手机上下单了一罐。

银鱼干江西、福建、广东都有，唯太湖所出最贵，我当然选太湖的。我犹记范烟桥在《银鱼》一文中强调：“邓元化云：‘出吴江者良，暴为脯，可以致远。’即南货店之银鱼干也。平望安德桥下，独金睛，黄梅时节，略撮既得，以之制羹煮蛋，味胜虾蟹。”

唐大历年杜甫寓居夔州时写了一组咏物诗，其中有一首《白小》：“白小群分命，天然二寸鱼。细微沾水族，风俗当园蔬。入肆银花乱，倾箱雪片虚。生成犹舍卵，尽其义何如。”这个“白小”应是鄱阳湖银鱼，入肆而倾箱，当令

盛极矣。

银鱼又称为冰鱼、玻璃鱼、脍残鱼等。脍残鱼也有故事：当年吴王阖闾坐船游太湖，享用中国最早的船菜，一大盘鱼脍吃不完，随手抛入碧涛中，“其残余于水，化为此鱼，故名。”

还有一种面杖鱼，是银鱼中的大个子，现在也少见了。《西湖竹枝词》中有一绝：“洞庭金柑三寸黄，笠泽银鱼一尺长，东南佳味人知少，玉食无由进上方。”银鱼大者又称玉筋鱼，长可达七八寸。上世纪九十年代初我参加《上海文学》笔会，一帮人涌到苏州，陆文夫老师做东摆了几桌，席上有一道面杖鱼，挂糊上浆油炸类似天妇罗，长比手掌，北方作家笑称：江南无所有，请吃小猫鱼。我只得跟他们科普一道，听不懂就随他们了。

还有塘鳢鱼，苏州人又称“塘鲋鱼”，或者“鲈螬”——“三月三，鲈螬上岸滩”，油菜花开它才来，时称“菜花塘鳢鱼”。这厮头大眼小，脑壳坚硬，通体微呈紫黑，鳞片小而有黄黑斑，模样相当凶猛，太湖渔民叫它“老虎鲨”也是有道理的。杭州人称作“土步鱼”，袁枚在《随园食单》里提到这厮：“杭州以土步鱼为上品。而金陵人贱之，目为虎头蛇，可发一笑。肉最松嫩。煎之、蒸之俱可。加腌芥作汤、作羹，尤鲜。”上海人是塘鳢鱼的知音，红烧塘鳢鱼、咸菜烧塘鳢鱼、塘鳢鱼炖蛋都是巧妇的拿手菜。但苏州毕竟是一等一的温柔乡、富贵地，那里的厨师治小鲜技高一筹，我在吴江宾馆品尝过糟熘塘片，一条鱼揷两片肉，上浆滑油，再加少许芥菜末和太仓糟油。舌尖一接触嫩滑鲜美的鱼肉，不由得微微颤动起来，滑入喉咙时又未免惊心动魄。

塘鳢鱼肉质鲜嫩滑爽，好像也无法养殖，故而价格逐年上涨，现在要卖到一百多元一斤了。那么就吃吃与塘鳢鱼外貌相似的昂

嗤鱼吧，咸菜烧，味殊不恶。

鱼虽小，却也有架子，不到时令不出场。秋风乍起，刀鱼、银鱼、塘鳢鱼和昂嗤鱼都去了远方。那么现在有什么小鲜呢？苏州人花头劲真透：“秋天享福吃鮀鱼。”鮀鱼也产自太湖流域，像河豚那样肥墩墩、身上有黑色条纹，萌态十足。虽然鮀鱼在遭到强敌威胁时也会发脾气，气胀如鼓，但没有毒的，不惹是生非，可以放心食用。

说起鮀鱼，大家就会想起于右任于大爷。没错，于大爷在苏州木渎石家饭店吃鮀肺汤的故事太有名了。《唐鲁孙谈吃》里有一篇《调羹犹忆鮀肺汤》，唐老绘声绘色：“有一天于右老去苏州游玩，……兴尽而归，道经木渎，在一家叫‘石家饭店’的小馆子打尖。大师傅姓石，人家都叫他‘石和尚’，自东自伙（老板兼员工）。听说来客中有位银髯拂胸的是陝西三原于右任大老，他小时候就听说西北简朴荒寒，可是独独陝西三原特别讲究饮馔，虽然不是雕虫烹虾，也没有鹿尾驼蹄，可是对于菜的刀功、配料、火候、程序无不精到，于右老又是辛亥元勋，自然特别招呼巴结。等大家酒足饭饱，奉上苏州特产鮀肺汤一碗。”

接下来的剧情就是于大爷捋须握管，赋诗一首。这首名为《邓尉看桂归次木渎，饮于石家饭店》的七绝流传甚广：“老桂开花天下香，看花走遍太湖旁，归舟木渎犹堪记，多谢石家鮀肺汤。”

老子说：治大国，若烹小鲜。有位老前辈在文章里说：烹制小鱼只需将调料下准，入锅后不必多动，火候一到自然好。若是锅铲乱动，必定皮破肉烂，不成样子。他认为治理国家也要无为而治，切忌横加干涉。我深以为然。小鲜鮀鱼，烹制时也要谨小慎微，步步从容。

去年中秋在苏州吴江宾馆吃到了姑苏名馔“炒蟹鮀”。厨师用

鮀鱼的净肉、整肝与阳澄湖大闸蟹的蟹粉、蟹黄一起炒，再取三四枚牛油果切薄片围边以增清鲜。一大盘小鲜色彩缤纷地上桌，腰盘两头还配了一丛姜丝、一丛葱丝以及十几只芝麻饼。这种芝麻饼在苏州有专属的名称：“锦囊”。椭圆形，薄薄酥皮吹弹欲破，一头剪开口子，将炒蟹鮀填入饼里吃，别有风味。

炒蟹鮀的审美要求是：鮀鱼要嫩，鮀肝要肥，蟹油要亮，蟹黄要红，蟹膏要像水晶一样透亮。蟹黄蟹肉的鲜香甘甜与鮀肉鮀肝的嫩肥丰腴交织在一起，丝丝缕缕地体现着苏州味的精致与腴美。上海的菜场看不到鮀鱼，苏州人的吃福一直叫上海人羡慕嫉妒恨。

在吴中方言中，鮀与斑读音相近，故而炒蟹鮀也叫“炒蟹斑”。如果纯用鮀肝与秃黄油一起炒，就叫“炒双壳”。这股奢华不敢领受第二次，有愧苍天。

东海开捕那天，我因恭赴朋友画展的开幕式，错过了甬府翁总在宁波举办的开渔海鲜大餐；后又因清除蛀牙，错过了吴江东太湖大酒店的蟹宴，但我自有尝鲜妙法。既然百川归海，那么凤尾鱼、鳀鱼、白姑子、船钉子、梅童鱼、小黄鱼也属小鲜。抱籽的凤尾鱼已过最佳赏味期，梅童鱼现在是吃不起了，酒席上若有一盘清蒸梅童鱼，蝴蝶也会尖叫。小时候还经常能吃到黄鮀，长短与小黄鱼相当，价格便宜，但身板极薄，骨刺极多，须用油炸至酥脆，连骨头一起乱嚼而咽下，味道蛮鲜的，过泡饭一流。弄堂人家俗称“黄鮀壳”，因为费油，在票证年代也不能经常吃，现在此货似乎难得一见了。那么我取小黄鱼十尾，治净后以虾油卤和黑胡椒粉腌渍半小时，捞起沥干吹风，油煎至两面金黄，挤青柠檬汁，配冰啤酒，风味完胜日料中的香煎多春鱼。

了！

当然，在现在医疗条件下这么好的情况下，也有死于阑尾炎的。记得嘉定还是县制时，一个姓韩的副县长，大个子、大肚子，常常和我们一帮员工一样在食堂里吃饭，很豪爽、很平易近人。他就阑尾炎发炎，但为了公事去日本而采取保守疗法，不料急性发作，穿孔为腹膜炎未抢救过来，甚是可惜。

我父亲告诉我一件事：我大爹力气蛮大，脾气蛮犟。有一次，他挑了两栲栳黄豆到街上出售。

挑到家西陈家桥上时，栲栳一头的绳子断了，一栲栳黄豆掉在了河里，于是发起牛脾气，把另一栲栳的黄豆一脚踢到了河里。怪谁呢？这火气发得莫名其妙。

也许，大爹的脾气传给了我的父亲，也传给了我的儿子。我们三代人都很耿直，不懂得情弯理曲，性格都较粗犷。记得中国书画大师陆俨少题过“旷达”二字送给我。大爹没有照片留下来，我不知道他的模样，但肯定不是英俊潇洒一类的。身高可能不会太矮，因为我父亲，我自己，我儿子都一米七十以上！

大爹的形象不是模糊，而是全无，任我怎样去揣度。这个大爹的本地读音是dudia，且du是入声调，发音短促，喉头紧张，犹如沪语中的一、六、七、八、十这些数字的读音一样，是入声韵。我这不是在卖弄音韵学知识，而只是想读出本地话、上海话的味道。

迷离江南

■ 石泽丰

## 风在叶片上描摹秋天（外一首）

风，本不是那样调皮  
只因被岁月撵得四处乱跑  
好在叶片给了它  
拱手致歉的机会  
  
山坡上，花草向晚  
树用叶交换了一季的色彩  
风趁机在叶片上描摹秋天  
它画熟透的欲望

### 荒草园

画半生不熟的爱  
画无边落木为晚秋招魂  
  
白日里，星星熄灭自己  
收割的人，顺着风进了田地  
果子保持着谦卑，站在枝头  
还在眺望远嫁的路  
墙角处，一束雏菊含情脉脉  
不消说 又是一秋

栅栏关不住野草  
阳光、风雨照样光顾  
做成栅栏的竹竿  
倒像一根老骨头，立在那里  
被时间啃噬

而我，像是一只觅食的兽  
见到栅栏，立下了双足  
土地板结，垄不成形  
园子敞开门，只为

丰收

晓枫 摄

# 鹤鳴桂溪

HE MING CHA XI

■ 姚 鸣

## 十月芦粟老甜咯

十月芦粟也叫晚芦粟，是当年农民在夏天种下的一茬芦粟，母亲在自留地上多少种一些，让我们兄弟四人当甘蔗吃。进入9月下旬，我放学后几乎每天都到自留地上去走一趟，盼着芦粟籽快点变色。终于有一天，其中的两棵芦粟籽上出现红点了，我迫不及待地将它砍了下来，吃上去感觉不是很甜，特别是靠近芦粟籽和根部的几节芦粟，味道淡淡

的。母亲告诉我：“芦粟只有等到芦粟籽转变为紫黑色了，这时从根部到梢部，每一小节都甜津津的，这十月芦粟更是这样。”母亲一边收拾从芦粟上剥下的叶片和折下的芦粟籽，一边说。

寒露时节过后，芦粟籽终于由紫红色转成了紫黑色，大人们称之为黑籽芦粟。黑籽芦粟是芦粟中的佳品，不仅甜分足，而且肉头结实，咬一口嚼一嚼，满

嘴是甜水。三弟最喜欢挑芦粟中部的几节吃，这几节是芦粟中的肉段，味道最甜。

那回三弟吃得正高兴，由于用力过猛，薄薄的芦粟皮像把锋利的小刀，将他右手的大拇指划出了一个伤口，鲜红的血滴在了雪白的芦粟肉上，三弟痛得哇哇叫。我让三弟将手指塞到嘴里吸吮手上的血，又赶紧从另一芦粟节头与芦粟叶片交织的缝隙

中刮了一些白色的粉末，涂在他的伤口上。伤口慢慢地得到了凝固，血被止住了。

读初中时的星期天，我曾跟着大哥扛着十月芦粟到南翔镇上卖，吆喝着“十月芦粟老甜咯！”运气好时一根芦粟卖一毛钱。芦粟籽的颜色是买家判断好坏的依据，见到黑籽芦粟，居民们抢着掏钱。

住进楼房中已退休的我，由

当年的卖芦粟小孩变成如今的

买芦粟老人，我时不时会到菜场

挑几根黑籽芦粟扛回家。这十

月芦粟外孙还是第一次尝到它

的味道，甜津津芦粟吃了还想吃；咬一咬、嚼一嚼，对外孙的牙

齿有好处。

国庆长假携外孙逛社区公园，返回时路过菜市场，顺着远处传来的果农吆喝卖“十月芦粟”的声音走去，驻足挑拣买了三根芦粟，此时此刻，小时候与十月芦粟的往事，又浮现在我眼前。

十月芦粟也叫晚芦粟，是当年农民在夏天种下的一茬芦粟，母亲在自留地上多少种一些，让我们兄弟四人当甘蔗吃。进入9月下旬，我放学后几乎每天都到自留地上去走一趟，盼着芦粟籽快点变色。终于有一天，其中的两棵芦粟籽上出现红点了，我迫不及待地将它砍了下来，吃上去感觉不是很甜，特别是靠近芦粟籽和根部的几节芦粟，味道淡淡

本报地址：南翔镇古猗园路737号

新闻热线：69120913

投递咨询：59122140

上海万卷印刷股份有限公司排印

电话：39971302