

■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、鲢鳙鱼、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，肉质细腻柔韧，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蔬菜汤，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买了一罐。

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，独金晴，黄梅时节，略撮既得，以之制羹煮蛋，味胜蟹。”

唐大历年间杜甫寓居夔州时写过一组咏物诗，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、脰残鱼等。脰残鱼也有故事：当年吴王阖闾坐船游太湖，享用中国最早的船菜，一大盘鱼脰吃不完，随手抛入碧涛中，“其残馐于水，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，澄泽银鱼一尺长，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，听不得懂就随他们了。

还有塘鳢鱼，苏州人又称“塘鲚鱼”，或者“鲈鳢”——“三月三，鲈鳢上岸滩”，油菜花开它才来，时称“菜塘鳢鱼”。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。加腌荠作汤、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着，我在吴江宾馆品尝过糟熘塘片，一条鱼掉两片肉，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？苏州人头头真透：“秋天享福吃鲃鱼。”鲃鱼也产自太湖流域，像河豚那样胖墩墩，身上有黑色条纹，萌态十足。虽然鲃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。

说起鲃鱼，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鲃肺汤的故事太有名了。《唐鲁孙谈吃》里有一篇《调羹犹忆鲃肺汤》，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陕西三原于右任大老，他小时候就听说西北简朴荒寒，可是独独陕西三原特别讲究饮饌，虽然不是雕蚶烹鲤，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，奉上苏州特产鲃肺汤一碗。”

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，多谢石家鲃肺汤。”

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。小鲜鲃鱼，烹制时也要谨小慎微，步步从容。

去年仲秋在苏州吴江宾馆吃到了姑苏名饌“炒蟹鲃”。厨师用

鲃鱼的净肉、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：“锦饅”。椭圆形，薄薄酥皮吹弹欲破，一头剪开口子，将炒蟹鲃填入饼里吃，别饶风味。

炒蟹鲃的审美要求是：鲃鱼要嫩，鲃肝要肥，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鲃肉鲃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。上海的菜场看不到鲃鱼，苏州人的吃福一直叫上海人羡慕嫉妒恨。

在吴中方言中，鲃与斑读音相近，故而炒蟹鲃也叫“炒蟹斑”。如果纯用鲃肝与秃黄油一起炒，就叫“炒双秃”。这般奢华不敢领受第二炊，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、鳗鱼、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，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鲚，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“黄鲚壳”，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，治净后以虾油肉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。



绘画

徐东升

■石泽丰

## 风在叶片上描摹秋天(外一首)

风，本不是那样调皮  
只因被岁月撑得四处乱跑  
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

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

### 荒草园

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，壅不成形  
园子敞开门，只为

等待它的主人，不承想  
等来的都是风  
  
我闭上眼，光阴顿然坍塌  
滑下来的疼痛  
堆成一方矮矮的坟墓  
就在荒草园外 夜夜  
披星戴月。其主人  
眼睁睁地看着，就是  
无法走进自己的荒草园



丰收

晓枫摄

# 鹤鸣槎溪

HE MING CHA XI

■姚 鸣

## 十月芦粟老甜咯

国庆长假携外孙进社区公园，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走，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，我迫不及待地将其砍了下来，吃起来感觉不是很甜，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剩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吮吮手上的血，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。

■赵春华

## 大爹

跟我同姓赵又离我村仅二三里地的一个老师最近写了篇很感人的文章《亲妈》，读后感慨良多，也掀起了我的思绪。

《亲妈》开头第一句话说：“亲妈是嘉定部分地区的人对祖母的称呼。”对呀，我们也是这样称呼祖母的。这马上让我想到我们这里称呼祖父为“大爹”，称父亲为“爹爹”或者叫阿爹。而如今的儿孙辈称祖母为奶奶，叫祖父为爷爷，管父亲叫爸爸或者老爸，这是推广普通话的结果，少了吴方言的软糯和古意。你还听得到现如今的小辈称呼妈妈为姆妈了吗？

赵老师的亲妈（祖母）一生历经磨难，26岁便丧夫，守寡至终老，含辛茹苦把孩子抚养成人，在新中国最困难时期吃大头菜，喝米汤，把好吃的饭留着给儿孙吃，赵老师是亲历过这个艰难困苦时间的，也亲历了祖母省吃俭用抚养孙辈长大的。

我呢？别谈“亲妈”（奶奶），连大爹（祖父）都没见过！听我父亲说，我的大爹在36岁时便亡故了！我问父亲大爹怎么走得这么早？他告诉我：我大爹肚子痛，痛得难以忍受，将肚皮勒在吃饭桌子边角上，来不及送医就命归黄泉了……我不懂医，猜想我大爹是患了急性阑尾炎吧。唉！要是放在现在，怎么着也不致殒命，一个急性阑尾炎，让我大爹英年早逝，才36岁啊！

记得30多年前，我住在乡下的岳母也是肚子疼，疼得在床上滚来滚去，邻居知道后一个电话打给我，我立马要了一辆上海牌轿车，开到十多里外的乡下将岳母急送县医院，是阑尾炎穿孔了，当晚一点送医院，就跟我大爹一样一点呜呼了！

当然，在现在医疗条件这么好的情况下，还有死于阑尾炎的。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，他挑了两拷桡黄豆到街上出售。挑到家西陈家桥上时，拷桡一头的绳子断了，一拷桡黄豆掉在了河里，于是发起牛脾气，把另一拷桡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父亲，也传给了我，甚至传给了我儿子。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。这个大多爹的本地读音是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