

心香一瓣

春色柳荫归

□谢良宏



AI制图

“春风杨柳万千条”“漏泄春光有柳条”“春色先以柳荫归”，乍暖还寒的早春，杨柳以春色先来装点人世间。

早春时节江南的许多地方还兴“戴柳”之事，门窗上挂杨柳，妇女头上簪柳梢，给小孩编个柳圈戴着。据传是为了纪念介子推。春秋时，介子推历经磨难，辅佐晋公子重耳复国后，隐居深山。重耳烧山逼他出山接受封赏，没想到介子推母子抱柳而死。晋文公亲率群臣爬上山来祭拜介子推时，发现当年被烧毁的那棵杨柳树居然会死而复生。晋文公当下便将杨柳树赐名为“清明柳”，并且当场折下几枝柳条戴在头上，以示怀念。从此以后，群臣百姓纷纷效仿，遂相沿成人间风俗。

另一种传说即与黄巢起义有关。相传黄巢起义时规定，以“清明为期，戴柳为号”。起义虽然失败，但这个习俗后来却流传下来了。

我听过有句俗话说：“清明戴杨柳，下世有娘舅。”这里有个故事，传说古代有个青年，有一年的冬天大雪纷飞，天寒地冻，家里的柴火又偏偏烧完了，他只好带着斧头上山砍柴。走了很远的路，他看见有一棵很大的杨柳树，已经枯萎，于是手起刀落，将这棵大杨柳树给砍倒了。可是，这棵大杨柳树倒下来的时候，也掉下来一颗血淋淋的人头，仔细一看，竟然是他娘舅！原来，他的娘舅为了躲避风雪，躲在这棵杨柳的树洞内，没想到被误

杀了。青年悲痛欲绝，却已无法挽回。第二年，枯萎的杨柳树抽出嫩芽，他便戴上柳条，悼念舅舅。“清明戴杨柳，下世有娘舅”，今世没了娘舅，下世总该会有吧！这一故事后来也就渐渐传递了下来。

杨柳是原生树种，也是人工栽培最早、种植范围最广的植物之一，远在殷代的甲骨文上，已经出现了“柳”字。柳树青枝绿叶，周身朴实无华；恶劣的环境，依然能顽强生长；它浑身是宝，用途十分广泛；枝条低垂，默默庇荫着路人。百姓纷纷赞美柳树的风格，并在房前屋后栽种柳树相沿成俗。历史上的许多名人，与种柳、爱柳、咏柳相联，不乏留下诸多脍炙人口的“名柳”佳话。

清代名将左宗棠受命驻守西北时，命令部下在河西走廊沿途栽柳。绵延数千里的河西走廊因此绿柳成荫，成了一道独特的风景线。后人为了纪念这位名将，把河西走廊的柳树取名为“左公柳”。

宋代著名文学家欧阳修任扬州太守时建造平山堂，并亲自在堂前栽植一批垂柳。至今九百多年过去了，唯一保存下来的那棵柳树，树叶扶疏，老而不衰，蔚为壮观，人称“欧阳柳”。

唐代文豪柳宗元第二次被贬到广西柳州任刺史后，曾引导百姓大规模植树造林。柳宗元特别爱柳树，曾写《种柳戏题》一诗抒发感慨：“柳州刺史，种柳柳江边。谈笑为故事，推移成

昔年。垂阴当覆地，耸干会参天。好作思人树，惭无惠化传。”柳宗元病逝后，人们为他建造了柳公祠，祠前的那片柳林，称之为“柳公柳”。

宋代文豪苏东坡到杭州为官，一出任便带领民众在西湖筑堤，蓄水灌田，并在堤上栽植大批柳树。人们将此堤称为“苏堤”，堤上之柳称为“苏堤柳”。

浙江文成县百丈岩有棵柳杉，树高20米，树干需四人方能合抱，相传系明代开国元勋刘伯温告老还乡时亲手所栽，人称“国师柳”。

文成公主远嫁松赞干布时，特地从长安带去了柳树苗，栽种于拉萨大昭寺前，以寄托自己的思乡之情，后人将这株“唐柳”称为“公主柳”，又称“思乡柳”。

隋炀帝杨广在历史上是个名声不好的皇帝，但他下令开凿大运河时，曾颁旨任在运河两岸栽种柳树：凡在堤岸栽活柳树一棵，便奖励绢一匹。此举使运河两岸绿柳成行，宛如一道绿色长城，人们称之为“运河柳”。

不胜枚举，多少年来，如今村民们在房前屋后大量种植柳树，江南一带沿河沿堤种植的更不用说了，可谓柳树成荫。在清明时节，人们纷纷把小孩头上戴着的柳条，一一插到河堤岸旁或门前屋后的空地里，杨柳柳条生命力极强，插土即能成活，这也以示着大人们寄托孩子能健康快乐、幸福茁壮地成长的美好愿望。

履之留痕

双屿港之歌

□言尘

前些时日，我来到涨起港码头，阔别了三十多年的涨起港码头周围几乎没有有什么大的变化。

码头边上的建筑还是和三十多年前差不多，码头附近的道路依旧不算宽阔，靠近码头的一幢房子的墙壁依然灰暗如昨。但码头已进行了扩建，直直地向海延伸，宛如架设的一个T形舞台。村民们日复一日地在这里劳作，吟唱着最原始的渔民号子，大海中的鱼虾蟹鳗成了忠实的听众，有时还争先恐后地跟着渔网一起上岸，仿佛前来观赏。那阵阵的海风、哗哗的潮声，就仿佛是伴奏的器乐声，和着村民粗犷的号子声飘向大海、飘向大洋深处。

我站在码头上，听着潮声、闻着海味、吹着海风，也唱起了心中久远的歌谣，同时眺望环顾着这片叫作双屿港的洋面。只见不远处，工人们热火朝天地架设着跨海大桥，大桥如一条巨龙横跨海中；由近及远，能看到几处村落，靠海、傍山、隔路，这几个散落的村子就是双屿港村。世世代代的双屿港村民，在这里唱了五百多年的歌谣，在双屿港的潮涨潮落中延续着生生不灭的故事，在双屿港的风起风息中飘荡着袅袅不息的烟火。

看着码头附近熟悉的景致，青年时期从这里几次乘船到宁波外地求学的模糊记忆，被一下子唤醒。记得在众人的等候中，随着一条木帆船缓缓驶近，大家从码头贴船而上，满船承载着我们或做生意、或求学、或走亲戚的希望，朝宁波进发。回想着这些，我不禁想到，在明清时期，六横的居民大多是

从大陆宁波挑担背篓、乘小船从双屿港登陆而来。大陆迁居过来的人们一批批登临这里，在六横定居繁衍后，开始了改天换地的奋斗，谱写了一曲曲六横岛人民向洋图生、向海图强的艰苦奋斗的壮丽之歌。

近年来，双屿港那悠长动听的古老乐曲，仿佛穿越时空，从海面上飘荡而来。十六世纪的双屿港，被日本学者藤田丰八称为“十六世纪的海上”，可想而知，彼时的双屿港是何等繁华。西方早期老牌殖民主义者葡萄牙人，当时侵占此地时，在这里逐渐形成了亚洲最大的海上走私贸易基地。五百年前的海风吹拂着双屿港一排排、一行行大大小小船桅杆上的旗帜，猎猎作响，化作嘹亮的歌声响彻亚洲；五百年前，各色肤色的洋人，生意成交离船登岸后，埠头上笑声连连，南腔北调、洋声方言交织，似一曲曲交响乐奏响在双屿港的上空。那时的双屿港，是船的天地、人的海洋、物的世界；那时的双屿港，是贸易的天堂、海洋的骄子。

到了近代，双屿港被当地百姓称为“摇钱港”。随着双屿港附近的居民越来越多，这里自然成了当地人近海作业的渔场，人们在此拖虾捕鱼，其中的红烤虾远销沪、江、浙地区。特别是改革开放以后，股份合作制渔业发展势头强劲，拖虾作业成了当地渔业的主要产业。拖虾作业的鼎盛时期，渔船发展到七十多艘，抢洋时节，码头上旌旗招展，一片繁荣景象，双屿港拖虾的名气也不断扩大，这里成了丰收的港湾、歌声的海洋。

走着走着，双屿港的涛声渐渐与我渐行渐远。横过一条马路，我走入夹在两座山岗之间、由宽到窄的田野中。沿路向上，看到原来涨起港村的房子都沿山而立，恰似一个带着长长一捺的“人”字；“人”字的上方是一条山岭，那就是从前到村里、到码头的必经之地——横皮塘岭。远远望去，山岭沿山而下，旁侧有一座水库，宛如羞涩少女的一根长长辫子，轻垂在一汪碧水边，清爽又灵动。我连忙拾级而上，这条岭我走过许多次，或乘车、或徒步、或骑车，它帮我完成了一次次的求学之愿，也见证了一次次走亲访友的喜悦。走在通往山岭的路上，我看到旁边清澈的水面上，一只乌龟正慢慢浮动；水库边绿树成荫，水库虽不大，却澄澈碧绿，让人忍不住驻足观望。我甚至想脱掉鞋袜，让这纯净晶莹的水浸润双足，然而这个念头稍纵即逝——我可不忍心让这双脚沾污了纯净的水源。

站在水库边，只见从水库引出的几条沟渠，直直地在田野间伸展，直至公路边才戛然而止，水流依旧清澈。沟渠旁，两旁的庄稼蓬勃生长，还有妇女扎堆堆洗衣物。沿着沟渠走到公路上，我又回头望向建设中的六横跨海大桥，心中兴奋不已。随着这些大桥建成，这里将成为通往大陆的交通大动脉，舟山南部与大陆的贯通将成为现实，这也必将给双屿港村带来新的福音，给六横人民乃至舟山人民带来新的美好希望。

看着眼前的景象，我心中感慨万千。双屿港之歌继续随潮起奏，随风飘荡，飘向远方。

屋檐下

春宴·鲞鱼之约

□李海州

“鲞鱼来了！”刘辉兄在电话里说：“你去长峙岛码头拿一下，然后找个好的厨师，咱们晚上办鲞鱼宴。”我马上想到自己去年发表的《清明前后品“鲞鱼”》，文中有与刘辉兄的鲞鱼之约，今春便如约而至。

去码头拿鲞鱼倒也方便，但这么好的食材该叫谁烧呢？我当即想到了郭金伟——国家级烹饪大师，更重要的是，他是个真正懂得鲞鱼的人。还有，这么好的鲞鱼宴该叫谁一起吃呢？我想，一定要跟灵魂有趣的人同席，便唤上缪姐、阿未、二狗一众好友，还有懂海鲜的大师兄。

刘辉兄是土生土长的六横人，为寻这尾鱼，他提前数日便与六横岛的渔民联络。今日渔船出海捕了不少鲞鱼，送给他这条鱼有四五斤重，鱼眼饱满透亮，鱼鳃鲜红欲滴，背部闪着蓝绿色的光泽，深蓝色的斑点排列得整整齐齐，正是象山港鲞鱼中的上品。

科学的解释是这样的：象山港与六横岛的这片海域，像是大自然为鲞鱼量身打造的温床，海水盐度适中，饵料丰沛。每年清明前后，成熟的蓝点马鲛便从东海深处洄游至此，为繁衍而来。这一路的洄游，让鲞鱼的肉质愈发紧实；而即将产卵的生理特质，又让其体内脂肪达到峰值，肥腴而不膩，细嫩却不散。

都说“不时不食”，鲞鱼的鲜，便鲜在这“时”与“地”的双重限定里。清代全祖望有诗：“春事刚临社日，烟花飞送鲛鱼。但莫过时而食，宁轩未解芳腴。”并自注：“鲛鱼过三月，其味大劣，在社前后，则精品也。”一年之中，只有清明前后这短短三四十天，才能捕获这等尤物，错过此时，便要再等一年。也正因这份转瞬即逝，鲞鱼才成了江南春鲜里的“限量版”。新鲜的鲞鱼上岸，从不会久放，要么即刻入厨，要么快马加鞭送至食客桌前，只为留住那一口“透骨鲜”。看着车后座泡沫箱里这尾鱼，我知道，这一席春宴，定不会负了春日。

到了郭金伟大师的烹饪工作室，几位好友都已到齐。刘辉兄急忙打开箱子，看着这条鱼，眉眼间皆是自豪：“六横岛西南片海域与象山港相对，每年清明前后，成群的蓝点马鲛鱼顺着潮水洄游至此，只有这片咸淡水交汇的海湾，才能养出那种独一无二的鲜美。”因此，他也常说这鱼是“双规鱼”——只有规定时间、规定地点才有。

郭大师从泡沫箱里把鲞鱼拎出来端详，露出满意的笑容，他说：“鲞鱼肉质紧实，油脂丰富，一鱼四吃最合适。”然后才不紧不慢地处理这条鱼。对于真正的厨师来说，处理食材是一种仪式。他处理鲞鱼，极是讲究，从剖鱼到改刀，每一步都轻手轻脚，宛若对待稀世珍宝。郭大师手持菜刀，手法利落，几下便将这尾鱼分拆妥当：鱼身中段切为片与长段，准备香煎和清蒸；鱼肚附近的肉，做双椒鱼段；鱼头与鱼尾留作煮汤。他边忙边说：“烹鲞鱼，重在保其鲜，忌重料遮味，火候更是关键，一分则老，一分则生。”从他眼中，我看到了他对食材的敬畏。

第一道做好的是“香煎腌渍鲞鱼片”。郭大师将鱼中段切作薄厚均匀的片，用少许细盐与料酒浸泡，静置十分钟，让鱼肉微微入味，这便是江南菜中的“轻腌”，既去了海鱼的微腥，又保留了本味。平底锅烧热，下油，油热后放入鱼片，小火慢煎，鱼皮渐渐变得焦黄酥脆。煎到两面金黄时，撒上少许黑胡椒，出锅装盘。夹起一片，外焦里嫩，咬下去先是脆，然后是嫩，最后是满口的鲜甜。那种焦香与鲜嫩的交织，让人想起春日里阳光与海风的轻抚。

接下来上的是“清蒸暴腌鲞鱼段”，是江南烹鲜鱼的经典做法，也是对鲞鱼本味的最高致敬。他将鱼段抹上粗盐，暴腌十分钟——所谓“暴”，就是时间短暂，只让盐味渗入表层，不夺鱼肉本来的甜。随后用少许细盐与料酒浸泡，洗净后放上姜片，倒上料酒，在中间打了两个鸡蛋，上锅蒸十来分钟。出锅时，一团雾气升腾，鱼身洁白如玉，蒜瓣肉自然绽开。夹起一箸，抵嘴品味，鱼肉在口中轻轻化开，那种鲜，是清明时节特有的清鲜，带着海水的咸香和春天的甘甜。

双椒鲞鱼鱼身，是郭大师的巧思，为满足好友中喜微辣的口味，却又不遮蔽鱼鲜。他取鲞鱼鱼身最厚的部分，将双椒铺在上面，浇上姜末调成的料汁，再上笼急蒸。这道菜最妙的地方在于，既有传统的清蒸底子，又有现代的创意表达，像是一个老派绅士穿了件时髦的外套，依旧得体，却多了几分生气。

咸齋鲞鱼鱼头汤，是这席春宴的压轴，也是江南海鲜汤的经典。郭大师用的是刘辉兄从宁波象山本地带来的咸齋，切作碎末，再配上春日新挖的春笋，切为细丝——这咸齋与春笋，堪称鲞鱼鱼头的绝配。宁波人有句老话：“三日不吃咸齋汤，脚骨有点酸汪汪。”鱼头鱼尾清水下锅，不加一滴油，中火烧开；待汤色渐白，放入切好的春笋丝和咸齋，再滚五分钟，出锅前撒上葱段。汤色浓白，鱼肉嫩滑，咸齋脆爽，春笋甘甜。喝一口汤，鲜味直透骨髓。咸齋的咸香恰到好处地激发了鱼的鲜味，同时又抑制了腥气，这一碗汤里，装的是整个春天。

四道菜陆续上桌，色泽鲜亮，香气四溢。郭大师的妙手，将一尾鲞鱼烹出了四种风味，却始终未离“鲜”字，让我们得以品尝到鲞鱼最本真的滋味。好友们见了这桌菜，皆赞不绝口。阿未打趣道：“如此好鱼，遇如此好厨，便是春日最美的相遇。”刘辉兄举杯：“来，为鲞鱼，为春天，为咱们又聚在一起！”众人应和，杯盏交错。众人边吃边聊，从鲞鱼的时令，聊到江南的春鲜；从宁波的咸齋，聊到舟山的海鲜；从全祖望的诗句，聊到渔民的捕鱼故事。话题天南地北，却始终绕不开这桌春宴，绕不开这一味鲞鱼。

吃至酣处，郭大师也加入我们的闲谈，为我们讲解烹鲞鱼的火候与技巧，众人纷纷请教，他一一解答，还与我们分享了其他时令海鲜的烹饪方法。阿未听得认真，还不时拿出纸笔记录，说要将这鲞鱼的吃法写进专栏，让更多人知道这江南春日的珍馐。刘辉兄则谈起了六横岛与象山港的渊源，谈起了家乡的海味，那份对故土、对大海的深情，溢于言表。

好鱼知时节，当春乃发生。宴罢，众人意犹未尽，难忘这味鲞鱼的“春鲜”，更难忘这席与知己相伴的“春宴”。我正巧带着汪曾祺的散文集，便提议大家在书上签名，以此留住这美好的时光，记住这一场美好的春宴。