

民间记忆

浑身是宝的鮰鱼

虞燕

岛上有谚：“宁可忘割廿亩稻，切勿错过鮰鱼脑。”以前，鮰鱼旺汛正是收割早稻之时，为了个鮰鱼头，廿亩稻都要忘了割，这人定是个老饕，当然，鮰鱼脑之味美亦足见一斑了。

鮰鱼在我们岛上属常见鱼种，形似鲈鱼，体色银灰，个头大小相差甚多。做红烧鮰鱼头宜选大鮰鱼，一刀剁下鱼头，基本在一两斤左右，清洗后，或整个儿进锅，或从中间切开，令其呈趴伏之姿，但眼睛不能划破，一道名菜的卖相很重要。吸饱了汁水的红烧鮰鱼头骨酱色浓郁，香气诱人，吸一吸，嚼一嚼，舌和胃立马被俘虏，那种彻首彻尾的鲜能令人精神为之一振。而头骨上的肉软嫩鲜醇，无刺无渣，入口渐次化开，而后滑进食道，特适合幼儿和老人。往往，这道菜一上桌，众人下箸的频率明显高了。

失去了头部的鱼身用场可多了。鮰鱼刺少，骨软，鱼肉肥腴，中心厚边缘薄，为海鱼中的上品，极适合做鱼丸、敲鱼面等。还可晒制成鲞，都说足以媲美黄鱼鲞。鲜吃呢，最省力的要数抱盐鮰鱼，迅速腌一下后上锅清蒸，热气氤氲中夹起鱼肉，呈片状，咸香细嫩，原汁原味。我超爱鮰鱼羹，搭配了多种蔬菜，口感清爽，滋味美妙。鮰鱼洗净开背，分次取下鱼肉，鱼肉切丁，蔬菜随自己搭，蘑菇、花菜、胡萝卜、莴笋等，均切碎。锅内先烧开水，放入鱼肉、蔬菜，煮至八分熟时勾芡，倒入蛋清，最后滴入麻油，撒上葱花。鮰鱼羹必得用大瓷碗盛，结结实实摆于桌子中央，一勺一勺舀起，百吃不腻。尤其冬日里，几口下去，胃里妥帖，身体柔暖，做人似神仙。

本地有个灯谜“家住东海鱼仓，腹中黄金万两”，说的就是鮰鱼，腹中的黄金即鮰鱼肚，硕大的鮰鱼肚珍贵，仿佛裹了金箔，金光忽闪，俗称黄金肚，可遇不可求。鱼肚又叫鱼胶，在中国人的菜谱中，鱼胶与燕窝、鱼翅齐名，为所谓的“八珍”之一，其实不过能调节鱼体上浮下沉的鱼鳔，然而，并不是任何鱼的鳔都能称之为

鱼肚鱼胶的，最著名的无非黄鱼胶、鮰鱼胶和鮰鱼胶。

在岛上，人们对鮰鱼胶爱之如宝。鮰鱼胶比一般的鱼胶大，呈圆锥形，那可是整条鮰鱼的精华所在，具有养血、补肾、润肺健脾等等的功效。有个别商贩甚至生了坏心，事先偷偷取出了鱼胶，没经验的人买去，到家才发现鮰鱼身上有个不易发现的小洞，气得咒骂了老半天。

在我小时候，即便那海产品资源还算丰富，若是从鮰鱼里剖出了较大的鱼胶，大人们也蛮激动，跟中奖了似的。母亲会把鮰鱼胶单独清蒸，逼着我和弟弟吃掉，我实在咽不下，腥气太浓了。后来母亲改为红烧，瘪瘪软软，油亮光滑，一入口腔，糯、黏、鲜、肥，轮番上阵。这等滋补佳品不宜贪多，容易腻。要说味道好腥味淡，鮰鱼胶炖蛋就很出色了，做法有二，技术过硬的在鱼胶中灌入鸡蛋，蒸熟后切段装盘；多数人干脆将鱼胶和鸡蛋随意炖成羹，色乳白，丝丝缕缕的鲜腴之香掺进了空气里，鼻子都享福了。

给十几岁的少年郎吃鮰鱼胶是岛上的老传统。鮰鱼胶责任重，小岛上男孩们补脑子和长个子都得仰仗它，偶有谁家儿子不喜吃鮰鱼胶，父母可发愁了，跟人讨要烹制秘方，或者研究怎么将鮰鱼胶混入各种菜里，让儿子毫无察觉地吃下去。总之，当年的大人们简直有了执念，好似自家娃不吃鮰鱼胶就要比别家的成绩差、个子矮一样。

鮰鱼是那种骨头都能成就一道好菜的神奇之鱼，鮰鱼骨酱，它在我们当地人的心里具有非一般的地位。斩去鮰鱼尾巴和眼嘴部分，削掉鱼肉（留骨头上薄薄一层），剩一个大致的骨架，将其剁烂，与配料煸炒、勾芡，熬成浓浓的酱。鱼骨的鲜酥，鱼肉的柔嫩，酱汁的香浓，三合一，任谁吃过都会惦记上。

所以，说鮰鱼全身是宝，应该没人反对吧？

诗情画意

彼岸千年(组章)

柳文龙

三星村看桃花

在凤桥三星村，初春反复无常的季节，一朵桃花的凄艳之美，还是退回冬的寒冷地带吧，那里更易被春风唤醒，更快坠入人间爱河。

面对今日，你义无反顾的情感角落，绽出新枝绿叶，打开你满瓣的俏皮的蝴蝶斑，和半睁半闭的凤眼，释放花蕊爱的芬芳，寻找千年第一回——有个叫“桃之夭夭”的女子。

春风中花骨朵乱颤，从此拒绝无病呻吟！一个淡泊的三月，将你淬炼得如此柔软、妖娆。

一棵树从来就不计森林的兴衰、成亡，自信人面桃花别样红，花应谢到谢幕处。不因一叶障目，不俱晦涩的阴雨。你隐隐约约的撩乱，只因为“万法由心生”……

放低身段，伸出枝头。这是一种期待和向往，一种只争朝夕的气势。打开你，打开所有的节奏，枝节与花萼共生，抽出芬芳、灿烂和辉煌。

洄游一条大河

春天走近大运河的暮色，就像我已走近暮年，而对任何一座村庄的怀念，将以流水般的细节，慢慢渗入肌肤。

洗濯草叶上的污泥，拂去酢浆草全身的浮华，我的想象如雨后茂密的嫩芽，并由此而繁芜，而杂乱，又步步进逼那条流动着的京杭大运河。

出没荒野的白鹭常常隐身在此，工于心计，让人拍不到一张照片，时刻准备从草堆里刨出个新家。

偷渡芦苇丛的蜉蝣们，让许多尚未过冬的嫩苇叶渐渐泛黄，水面浮出生物或者微生物——它们繁衍的历程。

那些永恒不灭的微光，肉体小而弥坚，一点点破弹水下沉寂生活，照亮水底之中冰凉的另一个世界。争取在黑夜来临前，尽早瓦解一切杂芜，让万物尽快适应新常态。

运河之水淌过多少春秋岁月，嶙峋的河床如我的根根肋骨，却有着坚硬的肉体，宽广的胸怀，和几许柔情，却无法洄游一条归心似箭的小鱼。

似水流年

水仙迎春

辛舟

新春佳节，年味正浓。一泓清水，几粒卵石，家里的水仙便叶似碧玉，翠绿挺拔，生机盎然，而叶片裹着花骨朵，含苞待放，让我静待新春花开。

种植水仙其实非常容易，只要将花球在盆中水养数十天后，便可展露其冰清玉洁，芳香满室，增添生活情趣。水仙是我国春节期间，人们最喜爱的室内开花植物之一，迎春花开，几缕芬芳悄然而至，满屋清香，带着纯洁、吉祥、如意的心愿，喜迎新春，作为岁朝清供的年花，增添家庭的节日氛围，祥瑞温馨。

水仙在中国已有一千多年栽培历史，为传统观赏花卉，是十大名贵花卉之一，属于石蒜科植物，花朵虽小，但造型精致。由于水仙姿态绰约，清香袭人，又开花于清水彩石间，如水上仙女般婀娜多姿，所以又被称为“凌波仙子”。在我国水仙家族中，除了福建漳州水仙和上海崇明水仙之外，舟山的普陀水仙也是水仙家族中的佼佼者，被确定为舟山的市花。

普陀水仙长期以来呈野生状态生长，资源丰富，历史悠久，早在南宋就有文字记载，而真正的发源地，是桃花岛的客浦村。普陀水仙又被称为“观音水仙”，叶色浓绿，耐寒性强，球体紧实，适宜盆栽、水养，别具一番神韵，其叶似碧玉，翠绿挺拔，花枝招展，在冬日暖阳中，昂首

怒放，生气勃勃，亭亭玉立的花梗，托着剔透玲珑、润白似玉、色泽金黄的花蕊，花香四溢，经久不散。如今，普陀水仙既有单瓣的“金盏银台”，又有重瓣的“玉玲珑”，还有全黄色和全白色花朵的稀有品种。

水仙迎春，自古以来便是文人墨客笔下的佳话，且为你撷来几缕诗香。“瑶池来宴老金家，醉倒风流萼绿华。白玉断笄金晕顶，幻成痴绝女儿花。”这是最早咏叹水仙花的诗词，唐代诗人来鹏想象丰富，从水仙花联想到天上神女，风姿绰约，超凡脱俗，冰清玉洁，风流飘逸，令人痴绝。“韵绝香仍绝，花清月未清。天仙不行地，且借水为名。”宋代诗人杨万里这首诗，恰好说出花名的来意和水仙的神韵。“影娥池上晓凉多，罗袜生尘水不波。一夜碧云凝作梦，醒来无奈月明何。”在元代诗人丁鹤年的笔下，水仙如同凌波仙子，在清冷的池水上翩翩起舞，留下一串串轻盈的足迹……这些诗句不仅描绘水仙迎春的美丽景象，更寄托诗人对美好生活的向往。

在每年的新春佳节，如果家中能摆上几盆水仙，自然会产生一种“玉壶寒露映真色，雾阁云窗立半身”的诗情画意。望着那葱绿的叶子，想着晶莹剔透的花朵盛开，以及从花蕊中透出的阵阵清香，心里一定是暖洋洋的，仿佛春天就在身旁。

