

■ 美食

项丽敏

夏天的最后一刻

立秋了。

在民间，立秋的日子要吃西瓜，名为“咬秋”，不明白是什么来由，大概立秋之后西瓜就要下市了，趁着这个节气吃个痛快吧。记得小时候总会被大人警告，立秋时间不得下河或接触冷水，要得秋斑的。所谓秋斑就是皮肤上分布不均的斑纹，白一块黑一块，很难看的印记。因为这甚至不敢在那天去河里洗碗，谁知道什么时候是立秋的时间呢。

现在已很少有人讲究这些了吧。民俗正在失落，民间也已成为一个古老的、过时的词了。

立秋是秋的开始，万物停止生长，果园即将成熟，但真正收获的日子尚未来临，离落木萧萧的光景也还有一段路程。

立秋前两天，傍晚走在近郊的马路上，总能在地面看见知了、蜻蜓，还有蚯蚓，一动不动地卧在那里，像一种行为艺术，提醒着什么。

知了的样子显得有些沧桑，似身着麻衣褐布的苦修者，又似燃放过的烟花，将一个耗尽内囊的壳子留在地上。蜻蜓的模样看上去还是好端端的，伏在地面，睡着了一般，或许几分钟前还在

低空飞着，翅膀上驮着夕阳金色的光芒。蚯蚓的模样看着就有些痛苦了，扭曲而僵硬，形如一小截掰弯的黑铁丝。想必之前曾有过一番挣扎吧，拼命地扭动身子，急欲逃离那对它来说如同地狱般的马路。

马路的地面铺了沥青，在日头下长久地烤着，不仅热烫，而且黏腻。真不知道这些蚯蚓白天爬上马路来干什么，即便是想穿过马路到对面的某个地方去，也应该选择在凉爽的清晨或是深夜呀。

热浪从四面八方蒸腾，简直能把一切融化。这样的时刻，马路上的行人是极少的，过往的车子也明显减少。不止是马路，任何一条路上都少见行人。人们只在一天的两端——在日头尚未显示它的威力，或收敛余威下山时涌出来，涌到地面，完成露天底下的日常生活。

“夏天的最后一刻，总是它酷热的极致。”人们盼望着这样的酷暑早日离去，可一想到随后而至的秋天，心里又不免有些怅惘。日子过得太快了，一晃的工夫，春天过去，夏天过去。接下来的秋天很快也会过去，冬天也会过去。

然后半生过去，一生过去。

一生过去其实也只是一眨眼的事。在人还没有回过神来的时候，童年熟悉的事物已经远去了，故乡变得陌生，父母变得衰老。许多以为永远不变的东西都在改变，甚至是永远地消逝了。

不知道这些是什么时候发生的——那条童年的河流，它是从什么时候变得枯瘦和浑浊的，不再有干净的鹅卵石和自在游鱼，不再有无忧无虑的孩童在里面扑腾着水花游戏。

还有夜晚飞在河边和村庄的萤火虫——已记不起最后一次看见它们是什么时候。它们像是集体消失，谁也不知道精灵样的萤火虫去了哪里。

还有炊烟，如今也很难在村庄的屋顶上看见它们，听见它们的味道。

还有村边的稻田、庄稼地，庄稼地上躬耕的人们，也变得稀少。

一切都在丧失，包括自己的记忆。这种丧失令人感到茫然和虚无，甚至荒诞。但是，奇怪的是，每一次，只要开始书写，记忆又会苏醒——尤其是童年的记忆。只要开始书写，时间的流动就会缓慢下来，光中的尘埃会变得寂静，那些逝去日子，短暂而遥远的快乐——尤其是快乐，又回到了身边。

只要开始书写，就觉得童年的那条河流还在，依旧清澈。萤火虫也还在，打着它小小的灯盏。炊烟依旧飘在眼前，以母亲般朴素又亲馨的体味围绕着我，包裹我。

在童年我就已过完了一生，此后的人生不过是对它的反刍——这是多年前，我在一篇散文里说过的话。

反刍就是书写，一遍遍地书写，不厌其烦地书写。就像知了在炎炎烈日不厌其烦地吟唱：“是日已过，如鱼少水，盛夏即将远去，而我仍在这里唱着歌。”

■ 美食

钱红丽

八月食鱼

微博上，异地的人们都在说秋雨秋凉秋虫啾啾……我所居这座城，大约隶属另一星球，一直高温难退。

门前一棵柿树，天天浇水，叶子也是蔫的，望之揪心，估计抢救不过来了。小竹林亦如是，竹叶打起卷儿，幽绿而浅绿，一片苦焦。

纵然闷热难挡，日子也还是要往下过。凌晨五点半起，骑小电驴往菜市。沿途，朝霞旭旭，紫薇低垂……

每去菜市，直奔霍邱籍夫妇档口。他家有河鱼，鳊鱼、鳊鱼、鲫鱼、红眼马狼、青鱼、甲鱼、鳝鱼……

尤爱白丝。

今天遇见一条大鱼，身长近一米，重达十余斤。迅速聚拢食客三四，皆建议店家分段出售。老板娘响应，一顿砍切，头尾身，自取。我要了一小节中段，斤余，及半截鱼膘。

鱼脊厚如青砖，横剖三瓣，薄油煎之，几片姜，米醋、酱油少许，咕嘟咕嘟半小时，鲜香绕室不绝。

大河野鱼，向无腥气，鱼肉甜糯韧。

活水中搏击过的大鱼，至鲜至美，可遇不可求。确乎买少了，应切三斤，冰箱冻藏，慢慢享用。

白丝，又名翘嘴白、翘嘴鲌，生长于大河大湖中。清蒸抑或红烧，各有各的鲜法。

江浙宴席上，一般清蒸，加陈腿，尤佳。寡蒸，次之。鱼肉鲜嫩如内脂豆腐。因刺多，吃时需噤声专注。一次，异地邂逅一桌陌生人，纷纷好奇询问写作之种种。心说，起码等我享用完那条清蒸白丝再问吧。吃鱼说话，细刺真的会卡到喉咙。

民谣云：冬鲫夏鲤桃花鳊。唯独白丝，四季皆可口。巢湖三白、太湖三白中，白丝位首，其次才是白虾、银鱼。

淡水鱼中，数鳊鱼、白丝最美味。何为？这两种鱼平常以荤食为主，较之草食性鱼类，滋味只是不同。

除了河鲜，江鲜不遑多让。

小城的一九九零年代，每逢我爸船抵八号码头短暂休整，他总拎几斤江鱼回家给我们姐弟补养。是从九江购买的，冻在冰柜中。当被拎回家，尚满身披雪。

不晓得它的学名。我们姑且称它为老鼠鱼——薄尖的嘴，小小的头，酷似老鼠，身体有黑斑，圆滚滚，浑身是肉。也是薄油煎了，中火焖之。刺亦多，用筷子轻轻拨开，一瓣瓣白肉，细腻而鲜，没齿难忘，剩下的汤汁，用来淘饭，一滴不浪费。

前几年，作客亳州。当地人烧鱼，熄火收汁前，爱放曹操牌粉皮。此粉乃绿豆做成，顺便清了鱼的火。吸饱鱼的鲜汁，口感滑糯。供职于亳州纸媒的女孩见我爱吃，随后寄来一箱，两年方食完。

溪鱼也好。

溪在深山，常年冷冷流淌着的皆为冷水。鱼在冰肌刺骨的水中，不易长大，多栖身如石缝青苔间。炸透，焖煮，鱼肉润而韧。



要去山中长居，日暮黄昏时，抄只漏网，翻动石块，随捞随食。十余条小鱼，串在竹篾上，架野火上炙烤，滋味不输傍林鲜。

山有溪处，皆生青苔、菖蒲，蓬蓬绿绿的，空翠湿人衣，直往人心上扑，沁凉入骨。溪水如雪，窸窸窣窣的，都是宁静日子。

如今，鲜少食鱼。一律养殖着的，空间小密度大，一生也游不了几米远，至死被禁锢于方寸之间，拼命进食，脂肪堆积，腹中鼓鼓囊囊，腥气重，失却了鱼味，宛如人失了人味，没有了赤子心，何必相交相知呢。

小时候，家乡河流纵横水网密布，一条小河逶迤迤迤的，忽然一个落差，直冲低处深潭，整日喧嚷器器的……拿一把锹，铲些湿泥自上游封了出水口。去下游深潭，用脸盆往外舀水，历经半日，最后会收获几十尾小鱼。是不爱上学男孩热衷的事。童年漫漫，与山风明月为伍，可舀无数深渊之水……

湖北洪湖、荆州一带有鱼面。一直心向往之。

大抵取青鱼，去皮骨，刮下鱼肉，剁成鱼茸，放特制器皿中，漏出一根根面条。鱼骨熬汤，余入鱼面。想必透鲜？

我15岁那年，外公来小城做客。一天上午，我们祖孙俩走在一条小街上，至转角处，忽闻叫卖声，一位老人挑了一担白鲢鱼……我外公都走过去了，却频频回首那担鱼。

彼时的我尚未打工，口袋里无一分钱，但我知道外公想吃鱼了。可是，懵懂的我也不晓得回家告知妈妈。

许多年，我不能忘记外公看鱼的眼神，那么热切……

几年后，他病重，我回乡看他，恭恭敬敬递他五十元。当时月薪九十元。

最近，陪孩子上各样网课。高中地理最有意思，第一节便是：地球在宇宙中的位置。这是广义层面上的空间地理了。

我们所栖身的小小星球，因为水的存在，才慢慢进化出生命。鱼，可能是这地球上最原始的生命体之一，早于恐龙时代，至今为人类所享用，真是神奇的事情。

