

生活

无非求一碗热汤

钱红丽

■美食

一条鱼的江河湖海

王寒

本版配图 / 溥儒



每个人的舌尖上都有一个故乡。汪曾祺的故乡味道，是运河里的虎头鲨、昂刺鱼。陆文夫的味觉记忆里，有太湖的鲃肺汤、大闸蟹、虾子鲞鱼。周氏二兄弟的绍兴滋味，是河虾、青鱼干、熘鳊片、鲞冻肉。

至于我的故乡味道，是江河湖海。湖山书房不远处，有溪与湖，溪曰始丰、曰雷马、曰杨家，湖曰寒山。走到

近处，便能听到哗哗水声。江南多水，每一条溪流都通向江河，最终注入大海。大地之上，有一条神秘的纽带，联结起江河湖海，仿佛神的旨意。

一个人的口味，可以追溯到生命的最初，也可以追溯到生活过的每一座城市。

几十年间，我从一座城市到另一座城市，如同鱼的迁徙，从童年时的杭州，到少年时的云和、温岭，再到青年时的临海、椒江，直到中年，重回杭州。

我熟悉各种鱼。江河湖海，各有各味。我走过多少个地方，就吃过多少种鱼。西湖的醋鱼，龙溪的香鱼，石塘的鲞鱼，灵江的鲚鱼、鳗鱼，寒山湖的青鱼，东海的黄鱼、石斑鱼和墨鱼，父亲的红烧鲫鱼、芹菜炒鳗鲞，外婆的油爆虾、霉干菜炖河鳗，还有故乡的“糟鱼生，溇芝麻；蟹酱卤，节夹花”，各种做法，各种滋味，清蒸的素淡、家烧的质朴、糖醋的丰富、红烧的浓情、麻辣的豪爽、腌卤的持久。

江河湖海中，有无数洄游的鱼儿，如鸟类一般一年一度地迁徙。每年农历的六月至八月，鱼要回“娘家”，发出“咕咕”的声响，一批又一批地洄游。幼年香鱼会成群结队从海中进入河口，再上溯到清澈的溪流栖息生长。鲑鱼为繁殖后代，要从大海游到内河源头。它们成群结队，穿过无数的急流险滩，甚至穿越公路，只为到达最好的起点。在更远的地方，欧洲鳗鲡会在秋天某个没有月亮的夜晚，开始它的产卵洄游，从欧洲到大西洋，一游就是五千多公里。

大坝和水库，阻绝了它们自由往返的路。对于鱼类来说，这是无法逾越的壁垒，也是隔绝自由的高墙。

每一个人的心中，都有回不去的故乡，鱼儿也是。我生活过的每一个地方，都是故乡。我的故乡在江河湖海。离乡日久，闻到某种熟悉的鱼鲜气味，常有遇故知的惊喜。

在江南，每一个季节，都有属于自己的气味。春有云烟的气味，夏有阳光的气味，秋有露水的气味，小溪小河，大江大海，平野山川，村落人家，也都有属于自己的气味。

今年6月，暴雨连续下了十多天，溪流蕴含着青草的气味，江河弥漫着无所不在的水汽，大海卷起千堆雪，带出泥土和鱼鲜的气味，山川是云雾的气息，田野中飘荡着稻谷的清气，房前屋后，是向日葵和荷花的气味，村落人家，是满满的烟火气息。到了饭点，飘出清炖鱼头、红烧杂鱼的鲜香。摘几片紫苏叶、切几缕生姜丝作佐料，解表、散寒、去腥。鱼头、紫苏、生姜的味道把我带回故乡。

很多时候，思乡是味觉的召唤，戴复古“霜后思新橘，梦中归故山”之诗可证。

喜欢一地的食物，实际上喜欢的不仅是滋味，还有当地美好淳朴的生活方式，是走过的一座座城市的烟火记忆，是生命中陪伴我们成长、老去的一个个具体的人。

庄子笔下有三条鱼——北冥之鱼、濠梁之鱼、江湖之鱼，象征着逍遥、快乐和自洽。江湖远阔，万山无阻，让我做一条庄子笔下的鱼吧。

心神不稳时，要么读诗，要么做点手工。连续三日，坐在阳台，背对阳光，读山东女诗人路也的诗……内心获得未曾有过的宁静。

平素读古诗如陶潜、王维、李商隐、苏轼诸位，领略的不仅仅是他们的人格、襟怀，也仿佛在替他们活着。读现代诗，则不然，似与其同声共气着，感觉是我们一起撑住了这个时代。

也许织毛衣更解压吧。可一想到要去买毛线、棒针，便没有了出门勇气。

天一日日冷下去，太阳南斜得厉害，阳台日照时间急速缩短，不幸又被前面三十余层高楼挡住。

无阳可晒，做点儿风干牛肉吧。

早晨，买回牛前胛两斤。无须清洗，将筋膜去掉，片成一厘米左右厚度，一尺长的样子，放入容器，粗盐适量，给肉块做SPA，直至盐粒全部消融肉中，撒一把青花椒增香，密封，冰箱冷藏。讲究点，亦可放一把小葱须祛腥，陈皮更好。

十二小时后，拿出盘盘，让盐均匀渗透入味。三日后，清洗干净，直接挂外面风干。

可做两吃。清水中放姜、八角、陈皮，卤熟，切片，直接当凉菜食用。或者温水浸泡十分钟，切薄片，与青蒜爆炒。口感醇香，别有嚼劲。

咸货，来源于上古时代人们的发明，大抵属于抵抗饥荒的。人们打猎，所获颇丰，一时享用不完，无意中用盐腌制起来（盐可防腐），又无意中风干脱水，却得到了石破天惊的美味，口感上反而胜于新鲜食材。

去年偶然腌制的一小块牛肉，放阳台外披沥夜露风寒，差点忘记。等收回，已然黑松露般乌黑，粗柴样鱼干，根本下不了刀。

牛肉纤维原本松散，盐渍后急剧收缩，被寒风一哨，肌肉纤维更加紧实。尤其那种发酵后的至香，在口腔中起了“烽烟”。

湖南有一道小炒牛肉，大抵也是先腌制一段时间，再配以青红椒炆炒出的，滋味想必香辣爽口？

早晨路过一家商超，正往外搬一条青鱼宰杀。此鱼足有二十斤。让大爷给我鱼肝，他一边答应着一边取出。可惜鱼油太厚，肝被挤压成一点点，根本做不成“青鱼秃肺”，没再拿回了。大爷说，鱼肠留着，等一会有老人来拿。

小时，寒冬腊月里，确乎见识过大人蹲河边清洗鱼肠场景。我从未吃过，但可以想象到，大鱼鱼肠满嘴肉嫩嫩口感。

走在寒风中，还想吃另一道美味——猪肚鸡。这道菜颇费功夫。清洗猪肚这道工序，异常繁复，以面粉、盐、醋反复揉搓，洗去腥障之气，再焯水。也是技术活，一直不敢尝试。弄不好，一锅汤废掉。

大厨做这道汤，讲究圆满。整只鸡装入猪肚中炖煨，上桌后，再拦中切开，吃肉喝汤。

依稀记得北中原有一道名汤叫套四宝，食材分别为：猪肉、老母鸡、老鸽、鹌鹑。依小至大顺序放入。想想看，四物混合久炖，将释放出多少鲜味分子？

一直有一个梦想，开一片小饭

馆。不必拟菜单，蔬果按照四时节令来，做什么，客人吃什么。屏蔽味精、鸡精、蚝油等一切廉价致鲜剂。所有汤类，均为砂罐慢慢吊出。尽可能避开工业化流水线上下来的禽畜类。

木桌二三，木椅七八。雇人，则不必了，一切由我操持，累了歇业。老食客过来饮茶也行，自带食材亦可。

惜乎当下门面太贵。一切皆为梦幻泡影，如露亦如电。

夜读屈原。《招魂》一章里，列有若干美味，天鹅、大雁、野鸭、甲鱼……煮啊炖啊。他一个贵族，对这庖厨之事何以如此熟悉？一查资料，感觉浅薄。原来，他这“三闾大夫”，可不就是个掌管祭祀的官职么？

祭天，在古代是大事。故，屈原这个官职不可或缺。

倘在古代，我有幸执掌祭祀官职，当四处寻访食材，烹羊炖鸡。灶间逡巡，香气袅娜，心下甚慰。

转眼，即将大雪。想腌一刀咸肉，用来炆炒茼蒿、水芹，抑或烩一碗萝卜。

抑或晒几斤雪里蕻，收收水分，洗净，坐阳光下碎切，撒盐揉匀，装入罐中，静等发酵。做这些琐屑事，因专注而凝神，安于当下。

这冬来渍菜的行为，想必从远古人那里一路继承下来基因。改不了。

每在菜市场看见扁豆、茼蒿，都有买上五六斤的冲动。回家焯水，晒干。这些蔬菜制成干货，获得的香气胜于一切滋味，无比治愈，较之腊货，更有益于健康。

无奈，苦于晴日甚少。

室外，朔风正隆，穿过窗棂，呜呜呼呼，凜凜有兵气，直如大军压境。

我们这些室内冻瑟瑟的人，无非求一碗热汤喝。

