

# 新民晚报 星期天夜光杯 / 夜光杯

八仙过海中的何仙姑,喜欢缝缝补补针线活,那年参加白云仙长召集的赏花盛会,从蓬莱仙岛返回时,不小心把针线包中的一卷金丝线落入水中,正巧一条鱼儿经过把线给接住了,从此有了披红挂金的金线鱼。这个民间传说很仙也很接地气。

金线鱼也称黄线、红衫、红杉鱼、金丝鱼、红哥鲤、钓鲤等,我觉得这一串名字都不足以体现金线鱼的美。金线鱼眼睛楚楚动人,眼球饱满,眼膜清澈,如一汪碧潭。八条橙黄色和金色侧线贯穿鱼身,其中两条伸至尾部鳍棘,这是东海鱼类中从未见过的装饰。背鳍的玫瑰红色彩,衔接着背侧自然过渡到腹部的粉红色。鳞片紧贴鱼身,栉鳞漂亮齐整,熠熠闪光,如婀娜的身材穿上感光面料的紧身服,健美的肌体像是海洋世界中的揽铁者,玲珑有致,十分性感。

仙人的仙线装扮了金线鱼,它在海里非常低调,锦衣夜行。白天潜伏栖息在石块较多的海底,栖息深度可达80厘米。夜间出来觅食甲壳类、头足类及小食小虾,以及水生植物的种子,喜欢生活在植物比较丰富的海域,荤素搭配,练就修长性感的身材,应该是鱼类界中“别人的孩子”,颜值比你高还比你努力。

家乡坎门小镇有句口头禅:“鳊鱼何菜脯,好吃不分某”,闽南语念起来很是押韵,“某”就是老婆闽南语的称呼。大地有三月桃花红千树,四月蔷薇爬满墙;海上有三月鲳鱼熬蒜心,四月鳊鱼勿刨鳞。在人间最美四月天,是银刀弓背的鳊鱼最肥美的时候,这节令鳊鱼与腌制的萝卜干一起烧煮,汤



鲜美,可以想象,以至连最亲密的老婆也不分一杯羹,男人此般独食的诙谐场景,叫人忍俊不禁。

渔家女子可怜伶俐了,比你鳊鱼更好吃的鱼在此呢,马上怼过去一句,“必香不分鳊(ang)”。“必香”是乡人对金线鱼的称呼,应该缘于它烹饪后的浓郁香气。“鳊”是“老公”

古汉语的沿袭。这句乡人乡语与闽南名谚“肉油(猪油)煎巴浪,好吃不分鳊”相呼应。女子说我要做必香吃了,但配什么、怎么烧都不告诉你,馋死你。这场景有点像布依族男女在用山歌打情骂俏。但小女子敢说与夫君分享的金线鱼,女子的底气又从何而来?

这就是我家乡闽南语飞地的文化特色。西晋南渡、唐朝和北宋末年三次大规模中原人南迁福建闽南,明清入闽之民又二次南迁,有一部分最后定居玉环、温岭沿海,中原文化和海洋文化碰撞出“必香不分鳊”这朵浪花,是中原的大气与大海的豪气汇聚而成的气魄。

汪洋大海,万千风味。必香鱼到底有多好吃?

鲜嗒嗒的金线鱼做成闽式酱油水菜式,无需很多佐料,用最普通的姜蒜葱足矣,鱼弄干净后,下油锅稍煎,加调配好的酱油水,煮开后文火收汁,不能过久,以免肉质变老。揭开锅盖,鱼肉分解出来的各种蛋白质、氨基酸的鲜美之气,劈头盖脸袭击鼻尖、舌尖,盛在鱼盘趁热吃,鱼肉沾浓稠的汤汁,每一口都滑嫩鲜美,一入口就想咽下去,涎水川流不息,怎舍得与人分享。待到菜都烧好了大家一起坐下来慢慢吃,那“必香”滚烫浓香的味道打了折扣。

加豆腐炖汤也是金线鱼的家常做法,起锅前加一把芫荽一勺猪油,芫荽辛香适合配鱼汤,猪油锁

人老病多乃自然规律。我退休后头几年,一年四季几乎不吃一颗药,也就很少参加体检。快七十岁,头好像觉得有点晕,经家人再三劝说,去医院做检查。不做不知道,一做吓一跳——心律不齐,脑供血不足,24小时早搏达一万多次!再看专家门诊,请专家再开个颈部B超的检查单。接过检测单,我当场吓蒙了——颈动脉斑块<50%!因为害怕,我便经常去网上查这两种病的相关资料,越查越心惊肉跳。这个说,早搏不算大病,可那个说,早搏会增加血栓风险;这里说颈动脉斑块小于等于50%坚持服用他汀就没事,可又有资料说像我这样长在两根血管交叉处的软斑块最讨厌,一旦脱落就是脑梗!再查预防治疗办法,更是五花八门,又是要少油少盐少糖的,又是让戒烟戒酒少吃肉肉的;最让人头痛的是,哪个能吃哪个不能碰,各有各说,让人无所适从还提心吊胆。

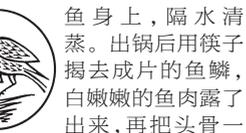
正如白居易说:“一日日知添老病,一年年觉惜重阳”,之后的几年,经过多次体检,从头到脚,先后又发现了腔隙性脑梗塞、肺结节、肝囊肿、肾



智慧快餐 郑辛遥 鸵鸟思维:用不见抵抗存在。

着汤的热气,这样喝汤吃肉,全家其乐融融。

清蒸金线鱼最能保持其颜值,不刮鳞,不剖肚,八条金黄色侧线仍镶嵌着鱼的美丽身姿,只用一双筷子从嘴巴伸入,挖出鱼鳃并巧妙地卷出内脏,清洗干净后,控干水分,抚上一层细盐,把配料切洗净放在油锅中炒香,再把香料均匀地铺在金线鱼的鱼身上,隔水清蒸。出锅后用筷子揭去成片的鱼鳞,白嫩嫩的鱼肉露了出来,再把头骨一提,鱼肉卸骨而落,原汁原味,芬芳无比,吃起来也十分雅致。



民间饮食教父张新民说潮汕是中国美食的孤岛,没有比鱼饭更美的食物。潮汕渔民的鱼饭,类似于岱山三鲍鳊鱼,一道鱼饭能显示出潮汕人的味蕾风味,最能代表潮汕渔者的本质,也征服了无数老饕。

这种烹饪法很适合金线鱼,更适合爱干净又贪恋美味的人,没有一点油烟,只需一瓢水一撮盐,便是“鱼趣横生”,是由繁到简的美食工艺。把金线鱼放盐水浸泡后,在高盐水里大火蒸熟。家庭烹饪可以直接把鱼没入盐水煮,高温盐水能让鱼肉紧致,

立秋过后,市场上的白蟹渐多。途经一较大的菜场,便进去看看。正好看到水产柜台堆得小山高的白蟹,一个个静卧在碎冰之上。吃到白蟹,记忆之窗就会打开。儿时,在故乡,故乡靠黄海。盛产白蟹、文蛤等海鲜。到了一定时节,不仅集市上白蟹铺天盖地,有些小贩还挑担上门,货色新鲜,价格便宜。白蟹1角2斤,文蛤1角6斤。无论在祖母家,还是姑母家,她们一买白蟹就是好几斤。洗净后或用盐水煮熟,并吸收盐分。根据季节不同放凉几小时,鱼肉丰富的胶原蛋白和油脂发生了化学反应,形成了一层特殊的胶质,有独一无二的风味,鱼肉紧致,咸香中带有甘甜。

初闻征雁已无蝉,百尺楼高水接天。青女素娥俱耐冷,月中霜里斗婵娟。

——李商隐《霜月》

提到李商隐,大家可能首先会想到他的《无题》,会想起“庄生晓梦迷蝴蝶,望帝春心托杜鹃”“春蚕到死丝方尽,蜡炬成灰泪始干”“身无彩凤双飞翼,心有灵犀一点通”……这些诗句读来真的如梁启超先生所云:“讲的什么事,我理会不着……但我觉得他美,读起来令我精神上得一种新鲜的愉快。”梁先生或许就在这不经意间道出了李商隐诗中“一本万殊”的特质:其用词是典雅精美的,但不是“徒有其表”的绣花枕头,而是确能传达出一种品格之美。

这首《霜月》诗写深秋季节在临水高楼上观赏月白霜清之夜景,不但生动地展示了霜天夜月一片空明澄澈的自然美,而且还象征性地表现了一种“耐冷”的精神美和人格美。

“初闻征雁已无蝉,百尺楼高水接天。”古人往往通过观察大自然的禽鸟虫兽的活动来体认气候的变化、季节的转换。《礼记·月令》:“孟秋之月寒蝉鸣,仲秋之月鸿雁来,季秋之月霜始降。”本诗首句从秋夜闻雁落笔,容易引人感发。“征雁”,南飞之雁。陶渊明诗云“哀蝉无留响,从雁鸣云霄”(《己酉岁九月九日》),也是说,听到南飞大雁啼叫声时,已经听不到蝉儿的鸣叫了,可见霜降时已是深秋。但此诗开篇之“初……已……”的句式,就越发耐人寻味:陶诗是将“无”“鸣”对应,重在表现深秋季节肃肃清寥景象的感受,略带感伤;李诗则由秋夜初闻雁声而联想到蝉鸣已绝,言外之意似乎对深秋的高远寥廓、清静绝喧怀有一种欣赏的感情,揭示出全诗的情感主调。“水接天”,指秋空明净,月色澄清,月光如水,和天边连成一片,这种霜华月光,似水一色在诗人眼中引起了幻觉似的感受。从听觉转向视觉、从实写转向虚写,呈现出一种摇荡高寒之态、空明澄澈之境。

“青女素娥俱耐冷,月中霜里斗婵娟。”“青女”,指神话传说中主管霜雪的女神;“素娥”,即嫦娥,月色洁白,如不

湖蟹,都是如此。早先曾听人说湖蟹是文鲜,白蟹是野鲜。无论是文鲜,还是野鲜,都要掌握其烧法,让其鲜味发挥出来。

## 秋日白蟹

程志忠

我烧白蟹,大多烧的是面拖蟹。一斤多白蟹洗净、切块、沥干,在热油、葱姜、料酒的加持下翻炒出香味,加适量的盐、生抽和水烧开即成,体现的就是野生白蟹的原汁原味。饭桌上,祖母和姑母都会把大而壮实的白蟹推到我面前,我也不负她们的心意。总是先吃煮白蟹,左右手合力剥开盖壳,蟹肉的黄实、丰腴,蟹黄如鲜黄般诱人,蟹黄的醇香、蟹肉的鲜嫩,一下打开了味蕾通道。我把白蟹当饭吃,吃得蟹壳一大堆,嘴唇碎了也停不下来。

袁枚在《随园食单》记载:蟹宜独食,不宜搭配他物。当然这最能体现蟹的鲜美度。无论海蟹,还是

湖蟹,都是如此。早先曾听人说湖蟹是文鲜,白蟹是野鲜。无论是文鲜,还是野鲜,都要掌握其烧法,让其鲜味发挥出来。

## 月中霜里斗婵娟

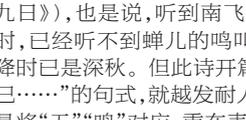
——“千古诗情日日新”之十二

张静

这首《霜月》诗写深秋季节在临水高楼上观赏月白霜清之夜景,不但生动地展示了霜天夜月一片空明澄澈的自然美,而且还象征性地表现了一种“耐冷”的精神美和人格美。

“初闻征雁已无蝉,百尺楼高水接天。”古人往往通过观察大自然的禽鸟虫兽的活动来体认气候的变化、季节的转换。《礼记·月令》:“孟秋之月寒蝉鸣,仲秋之月鸿雁来,季秋之月霜始降。”本诗首句从秋夜闻雁落笔,容易引人感发。“征雁”,南飞之雁。陶渊明诗云“哀蝉无留响,从雁鸣云霄”(《己酉岁九月九日》),也是说,听到南飞大雁啼叫声时,已经听不到蝉儿的鸣叫了,可见霜降时已是深秋。但此诗开篇之“初……已……”的句式,就越发耐人寻味:陶诗是将“无”“鸣”对应,重在表现深秋季节肃肃清寥景象的感受,略带感伤;李诗则由秋夜初闻雁声而联想到蝉鸣已绝,言外之意似乎对深秋的高远寥廓、清静绝喧怀有一种欣赏的感情,揭示出全诗的情感主调。“水接天”,指秋空明净,月色澄清,月光如水,和天边连成一片,这种霜华月光,似水一色在诗人眼中引起了幻觉似的感受。从听觉转向视觉、从实写转向虚写,呈现出一种摇荡高寒之态、空明澄澈之境。

“青女素娥俱耐冷,月中霜里斗婵娟。”“青女”,指神话传说中主管霜雪的女神;“素娥”,即嫦娥,月色洁白,如不



湖蟹,都是如此。早先曾听人说湖蟹是文鲜,白蟹是野鲜。无论是文鲜,还是野鲜,都要掌握其烧法,让其鲜味发挥出来。

## 面对老病

曾安

是给我自己陪床,说得病友们笑弯了腰。后来又经过与许多病友们的交流,就觉得自己患这个病那个病很正常,与其他同龄人相比算是比较健康的。心里有了底,在吃喝上也就放宽了“政策”,甚至有点儿顺其自然了。

## 七夕会

魏鸣放

一支棒棒糖,立着。无色,无香。像是,一片晶莹的月亮,又像是,一块透明的玻璃。三年了,一直在书架上,不想吃它。细看其中,有一些银亮的丝絮,如雾,似尘,像是飞起,又像是坠落。你一转动,再一转动,看见了地球早期的冰川年代。这样的年代,距离今天太远。那是远古的日子。那么,不妨回看,再看一眼自己小的时候。那一个,没有甜食的年代。当年的工厂有一种白雾,在大地上飘荡。这是郊外,这是一个人回访。时间,在二十五年之后。

湖蟹,都是如此。早先曾听人说湖蟹是文鲜,白蟹是野鲜。无论是文鲜,还是野鲜,都要掌握其烧法,让其鲜味发挥出来。

## 玻璃糖

(外一章) 魏鸣放

而当年的工厂,曾经在城市的中心。这里是郊外。大路上,一个人的背后,一辆辆轰隆隆来往的大车,穿过了农田。你在回看,回看昨天:里面,一个光线阴暗的车间。曾经,有一位工装破旧的青工,腰扎草绳,黑白三班,人瘦如鬼,在机声隆隆中挥汗劳作。工余时间,在一个无人的角落,醉读中外文学。那时单身,大龄。当时想过,真的想过,将来总有一天,会离开这个工厂。当时想过,真的想过,将来终有一天,还会回来,看看这一个原来的工厂。早有妻儿,三人。