

蒌蒿河豚齐上时

丁帆

蒌蒿为菊科植物，别称芦蒿、水艾、香艾，最早食用蒌蒿的是南京人，据载，明朝开始南京市民就开始把野生蒌蒿当作餐桌上的家常菜了。上个世纪80年代之前，你走到任何一个城市都吃不到这道菜，只有在爱吃野菜

的南京人的餐桌上常能见到此物。如今全国各地的菜市场里都可以看到蒌蒿的身影，只可惜的是它失去了其最原始的风味。

也正是因为苏东坡的那首《惠崇春江晚景二首》中赞赏蒌蒿与河豚的诗吊起了文人食客的胃口：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”让几百年来吃货们去追寻这两种美味的踪迹。我看到有些赏析这首诗的文人因为不懂美食，所以就望文生义、穿凿附会地歪曲了诗的原意，说蒌蒿烧河豚这道鲜美的佳肴正是此时人们追求的美味。殊不知，苏东坡在这里只是说蒌蒿在水边满地蓬勃生长，以及芦芽刚刚冒尖时，正是河豚要上市的时候，这里只是借植物的生长来点明季节，而非是要把蒌蒿去烧河豚，况且宋朝时人们或恐还没有将蒌蒿和芦芽当做餐桌上的野味呢。可能这位赏析者不谙河豚的吃法，以为蒌蒿烧河豚是绝配呢，哪知道河豚无论是红烧还是白煮是不与重味的蔬菜匹配的，只见过重油红烧河豚用绍酒炒就的秧草（苜蓿）垫底，那烧河豚的油汁浸透了秧草，其味果然甚妙。而白煮的河豚汤汁浓白，撒上少许秧草配色，那漂浮在奶白色上的几许翠绿，确是让人不舍得动筷箸。但是用重味的蒌蒿去烧河豚，绝对会破坏河豚原汁原味的鲜美口感——在中国烹饪中，顶尖鲜美的食材需要保持它的原生态的美味口感，串味（亦作“窜味”）乃厨师之大忌也。当然，现在大棚里出来的蒌蒿已经十分寡味了，早已失去了它那种自然天成的野味，所以如今看到有些无名菜馆里偶有大棚蒌蒿与家养的大鲫鱼一勾兑的所谓创新菜也就不奇怪了，稍微聪明一点的厨师，用炒好的蒌蒿衬底，也就不至于串味了。

小时候第一次吃蒌蒿时就被它的重味给吃懵了，如果不是与肉丝为伍，如果不是油多，恐怕这一辈子我会与此物绝缘，当我的味蕾慢慢回味到了它浓烈野味中那种特有的清香时，便渐渐从能够接受到热爱上它了，这种鉴赏美食的转变过程是十分奇妙的，有的时候需要一个十分漫长的过程，有的也就只需瞬间的味觉转换，比如后来在吃榴莲时的转变就是如此迅速。

如今我们吃到的大棚蒌蒿已经完全没有了蒌蒿本体的野味和清香了，即便是从外观来看，其色泽的美亦相去甚远：大棚出产的是水淡的浅绿，野生的是閃耀一层釉色的紫红；前者平淡庸庸，后者热烈奔放。作为南京人特别爱吃的野菜，蒌蒿与马兰头、菊花脑不同，后者是吃其叶子，它却是食其茎的，其口感也就不一样，那种咀嚼时的快感是伴着那种特殊的野味一起油然而起的。一般家常的做法很简单，与爆炒的肉丝（也有用咸肉丝的），再配上少许香干丝煨炒即可。

上个世纪的60年代，菜市场里野好的野蒌蒿至多也就一毛多钱一斤，但那也是蔬菜里的贵重品种了，即使是没有择的茎秆，也比一般青菜萝卜贵。可是城里人却从来没有见过蒌蒿真正的全貌。当我来到苏北水乡插队，去高（邮）宝（应）湖砍草，将湖边大面积的蒿草当做绿肥割下来时，我才知道这野蒌蒿居然可以长成近一人高，我很奢侈地只掐其嫩头，也十分奢侈地买了肉为辅料，更奢侈地用半碗新菜籽油，炒了满满一大钵子，让大家品尝，因为当地人从来不以这种只配做肥料的蒿草也能吃，他们一吃便开始叫好，连声赞叹这个菜真下饭。当然他们也知道，倘若没有这么多的油和肉丝掺和其中，此物再鲜，也是难以下咽的，那个年代的乡下人怎么舍得用如此多的油和肉去炒野菜呢。

昔日不能重来，那种红得发紫的野蒌蒿再也难回南京人的餐桌上了，因为如今的湖心和江边已经没有野蒌蒿的踪影，从源头上就断了野味的食物链。

吃蒌蒿的季节，也正是河豚开始上市的时候，但是，这世上美味往往深藏于乡野民间中的，城里人是吃不到这样的美食的。如今满大街的饭店里都有河豚，且不说许多都是以大鲫鱼冒充河豚，即便是真的，也早已是养殖的无毒河豚了，那种剧毒的

野生河豚已经绝迹，殊不知，真正吃过野生河豚的人，才能够鉴别出野生河豚与养殖的味道之间有着何等天壤之别。

从小就听说过“拼命吃河豚”的民谣，却从来就没见过河豚长什么样，更不用说是吃河豚了。其实，河豚的学名为河鲀，别称为气泡鱼、吹肚鱼、气鼓鱼等，剧毒，且内脏为神经性毒素，据说其毒性相当于剧毒药品氰化钠的1250倍，只需0.48毫克就能致人死亡，最毒部位是其卵巢和肝脏，其次是血液、肾脏、眼睛和鳃。即便有如此风险，历代历朝的饕餮者还是愿意以命相抵，冒险去品尝它，可见其美味的诱惑力之大。早年曾经看到“乡土文学流派”小说家写的一个短篇小说，说的是一家人因为贫病交加已经到了走投无路的绝境，便找来河豚鱼籽烧制，但是因为烧煮时间过长，导致毒性化为乌有，自杀未果。此乃小说家言，千万不可信，否则真的会出人命的。

第一次吃河豚是在江苏泰兴口岸镇的一个文学朋友家中，朋友一大早就带着人去江边取回了预定好了的十几斤河豚鱼，并请来世代祖传专门宰杀烧制河豚鱼的厨师，忙了整整一天，

之所以花这么多的时间，就是因为全部宰杀好以后，厨师必须检查每一条鱼的内脏里有没有残留物，哪怕就是一粒卵子也不能放过，而且必须一条一条地核对鱼身上取出的各个部位的器官数字，来不得半点马虎。其烧制过程是不让人看的，据说还必须防止梁上的灰尘蛛网落入锅中，否则后果不堪设想，我以为这完全就是一种迷信的说法，不过这似乎是一种仪式，而仪式感更平添了吃河豚的神秘性和庄严感。

向晚时分，终于到了吃河豚的时刻！厨师先将一粪桶置于屋内的墙角，然后才端上一大脸盆热气腾腾的红烧河豚鱼，随即将一大把筷子撒在桌上，哗啦声未绝，只见大厨抄起一双筷子，迅速地吃了一小块鱼肉，伫立片刻，直到请客的主人抄筷首先开吃，厨师才悄悄离去。此时此刻，大家才各自围站在桌旁，自行拿起筷箸吃将起来。我们几个从南京去的客人却面面相觑，抖抖呵呵拎起沉重的筷子，勉强吃了一块鱼肉，的确感觉鲜美无比。此时主人才开始发话：你们赶紧吃白（即鱼肋），河豚鱼是一白二皮三汤四肉，吃皮时一定要把整张皮翻过来卷起后吃下去，这个东西是治胃病的。一看



笔会

玉兰鹦鹉
(国画)
喻继高

大家都没事，初食者便开始放起胆来，面对如此美味，毫不客气地下箸，从肋到皮，从皮到肉，一桌人风卷残云，一袋烟的工夫就杯盘狼藉了。于是，主人便让家人将桌面撤了，重新摆箸，上菜斟酒，正式开席。

这时主人才告诉我们，吃河豚是有讲究的，从来就没有请客吃河豚一说，再好的朋友，也就说一句：今天我吃河豚。欲来者便心领神会，过我的朋友会自动上门的。吃时厨师先尝也是行规，表示我吃了没事，让你放心；将筷子撒在桌上，吃者自己抓筷，表示是自愿的，责任自负，与任何人无关。前面提到那只躺在墙角的粪桶，则是以备抢救之用，灌大粪洗胃显然是民间偏方，像这种通过中枢神经麻痹的毒品，用呕吐的方法来洗胃是没有用的，因为这种神经性毒与一般的食物性中毒是不同的，其蔓延的速度是迅雷不及掩耳的，往往来不及抢救。所以，酷爱美食的中国人，首先发明了将河豚去毒化的养殖技术，让更多的人来享用这道美味。但是，没有尝过野生河豚的人是不知道两者的巨大区别的。

随着科学技术的日益发展，许多美食的原料都可以无限量地速成复制了，但他们却无法复制出原生态的味道来，因为人的味蕾的识别能力是强大的，些许的差异性都逃不过味蕾的判断。如今长江三鲜里除了河豚外，其它两鲜的刀鱼和鲥鱼亦可养殖了，但再也不是原先的那种野生的味道了，那种原始的美味已经消逝在我们每一个饕餮者的舌尖上和味蕾中。我不知道这是人类进化过程中的幸还是不幸呢？反正这是美食者的悲剧时代。

蒌蒿河豚齐上时又快到了，可是，谁能还我蒌蒿味，还我河豚鲜？

梁辰鱼与昆曲中州韵

陈益

所谓中州韵，大致地说，是对字读斟酌古今、综合南北，使之成为通用语的约定俗成的沿袭。凡以当地的土音作文读的唱说，都称“中州韵”。苏州一带演唱昆曲的中州韵，更有吴地方言特色。如今，不少昆剧院团的唱念颇有京剧化倾向，吴音渐减。我们常常呼吁保护、传承昆曲遗产，中州韵这一环却被忽略了，未免令人遗憾。

昆山人自良辅始，而伯龙独其传。”

梁辰鱼在传承魏氏唱法的同时，对新昆山腔有进一步的探索。作为骈丽派（昆山派）的代表人物，他在曲学方面侧重于杀伐之音的婉转柔静之音，散曲集被认为具有“雅裁丽制，含思宛转，宜乎被之弦管，有令人凄动心脾者”的曲唱风格。我们从一些序文中，也能看出他对曲学的精辟见解。

自明代以来，曲论家对《浣纱记》的用韵有不同的看法。有专家运用韵脚字归纳法，对《浣纱记》45出341支曲子的用韵情况做过详尽考察。得出的结果是共有21韵部：东钟、江阳、寒山、桓欢、先天、庚青、真文、侵寻、支思、齐微、鱼模、歌戈、车遮、家麻、皆来、萧豪、尤侯、敌国、独韵、列接、落索。仔细分析这21韵部韵脚字，可以发现梁辰鱼作曲时尽量遵照《中原音韵》，也有一些出韵的地方，专家认为这是作者方音的自然流露。

这就引出了一个有趣的问题。梁辰鱼流露的方音，究竟是昆山话，还是开封话？

常识告诉我们，童年浸淫的方言，淡肌入髓，一辈子都难以消磨。魏良辅

是江西豫章（今南昌）人，他的女婿张野塘是安徽寿县（一说河北）人，他们与中州音的隔膜，无疑要远远超过祖籍河南的梁辰鱼。何况，生活在吴地的人们，历来具有语言天赋。如今人熟练掌握外语者，不也是吴籍居多？

梁辰鱼出生在昆曲发源地昆山。查阅近年发现的《澜溪梁氏续谱》孤本可以知道，梁氏家族原在河南大梁。元季时，梁辰鱼十二世祖孔彰，曾任重庆府同知。孔璋之子仲德，曾任昆山州同知，后迁任桂阳府通判。梁氏家族正是在梁仲德任昆山州官时迁居到昆山澜溪的。从梁辰鱼十世祖梁泽民到四世祖梁纘，都是朝廷命官。与梁氏联姻的叶盛、顾鼎臣为昆山望族，是著名文学家、政治家。梁氏家族全称得上是钟鸣鼎食之家、世代簪缨之族，正可谓“源远者其流长，本大者其枝茂”。地方史料记载，梁氏西寺尹曾建有沐天恩坊和美坊，分别纪念梁氏先祖梁昱和梁纘的功勋。

然而，在梁纘之后，梁氏家族开始走下坡路。梁辰鱼的父亲梁介，官职只是平阳训导——相当于如今的教育局长，从九品以下了。

梁辰鱼是梁氏家族中的一位特殊人

认识鲍三是怎么也想不到的一个因緣。

1982年的盛夏我从皖南的宁国县城赶往地处深山的单位，班车因为洪水暴发而停运，只能沿着公路徒步。

公路四十里处有一株据说明朝种下的大桂花树，亭亭如华盖，遮荫五六亩，快走到大桂花树时真是青筋暴绽，汗出如浆，嗓子冒烟，幸亏远远就看见了树旁人家，急急敲门求一口水，应门的老头冷冷地打量了我一下，给了我一大碗凉水，然而接着又让我目瞪口呆，只见他顺手抄过一撮糠麸往我碗里一扔——这，什么意思嘛？！我怒视着他，不给喝，就不给吧，这不是羞辱人嘛。

老头五十开外，窄脸，三角眼，皱纹多，眯了我一眼说，上海人吧，慢慢吹，慢慢喝。说着径自进去了。我这时血脉偾张，喉咙干得像有小手从里伸出，但也只好忍着性子小口小口地吹，小口小口地抿，俄顷一大汗淋漓的粗壮小伙子也来敲门，老头见状，伸手就是一大碗凉水，那小子头也不抬咕嘟咕嘟地喝完，说了声“鲍三爷，谢谢”，抹嘴就走。

老头乜着我，我说，老乡，你如果看不顺眼，干脆骂我几句，何必如此呢？他看了我一会儿，慢悠悠地说，你不懂，我这是为你好！将来你会谢我。

我干脆停下，看着他，他反躬着手，看着小伙子的背影继续悠悠地说，你和他比？你是什么身体？你是什么身体？老话说，你是“膏粱之体”，他是“藜藿之体”，这么热的天，赶路的身就是个火炉，一大碗凉水下去，就像烧红的砂锅淬入冷水，他“藜藿之体”可以承受，你就不行，痛快是一时的，病根是一世的，懂吗？

“膏粱”与“藜藿”，我当时还是第一次听到这样的说法，老先生蹲在地上写给我看，我发现他的字写得非常好，对他顿生尊敬之心，“我叫鲍三，此地都叫我鲍三爷”，他介绍自己的时候也很淡然，按照他的说法，穷人家栉风沐雨从小锻炼的身体，叫做“藜藿之体”，藜与藿都是野菜；城市里吃细粮娇生惯养之人，就叫“膏粱之体”，膏，就是油脂厚味，粱就是白米细粮，不同的体质当然应该区别对待。

我对鲍三爷佩服得五体投地，山野之处居然有如此高人，以后每次经过大桂花树都要拜访他，他喜欢上海的肥皂和牙膏，我每次都带点给他，时间稍久，便发现他其实是当地很有争议的乡医，没有执照，也没有卫生院的背景，但农民什么病都要找他，内科、妇科、儿科。

他原来大有来头，乃上海中医大家程门雪麾下的“江西小药童”，1942年15岁就跟了程门雪，因为出身婺源药工世家，天性聪慧，自学勤奋又得程门雪的点拨，很快成为药房柱石，想那程门雪是何等样的人呢？只要知道他的启蒙老师是皖南名医汪莲石，深造之师是海上中医巨擘丁甘仁，长期担任上海中医专门学校的教务长，1956年创建上海中医学院并任首任院长，海上名医半出其门，就连国医大师裘沛然亦出其门下，就知道他在上海中医界的崇高地位了。

程门雪的临诊特点是“公然”把病人分为“穷人”与“富人”，认为前者是劳苦大众的“藜藿之体”，筋骨骨壮，

青囊轶话 乡医鲍三

胡展奋

力主用药如“降龙十八掌”般地“迅猛强悍”，以张仲景的经典方药为基本模板，加减后大剂量进出。对富人呢，程门雪根据这些病人“易虚易实”之“膏粱之体”的特点，遣方则从丁甘仁的云淡风清，用药则轻灵机巧，重视精确配伍和精准炮制。

悲剧是，他固然治愈了不少危重急症，声誉鹊起，却被人私下嘀咕：对劳动人民“下手真重、真狠！”后来就被贴了大字报了。

程门雪去世于“文革”尚未结束的1972年，鲍三却在更早的时候被迫退下乡务农，虽然是个药工，但因为得之程门雪的“一缕仙气就可成道”，他用药和程门雪一样善走两个极端，要么大刀阔斧，要么杏花春雨，如一中青年船工患阳明实热，他服用白虎汤，其石膏（著名大寒之药）居然用到200克，省医院都束手无策的热症被他一鼓而下；又一次遇到风火水冲者，是个刚插好秧的农妇，他大胆用越婢汤、麻黄（限制类药）用至60克，在卫生院的惊叫声中，农妇霍然而愈；相反他对合用或芜湖市来的干部却“温柔有加”，用麻黄则3至5分（0.9-1.5克）亲手蜜炙，桂枝1至3分（0.3-0.9克），煎水炒白芍；他用苍术，一定要用米泔水先浸，熟地细炒细松，再用砂仁或蛤粉捣拌等，常常“四两拨千斤”，轻剂而起重病。人或讥他“媚上”，他总是很痛苦，不是认官有多多，是认体质啊！认病不认人，“膏粱之体”不得不如此啊！

但是一个药童，到底不如程门雪的精妙和老到，有成功，有失手，成功无人揄扬而失手屡遭攻讦，故而只能长期沉浮于乡里，辗转于“藜藿之体”，治好无数的农民而依然没有上升的空间。

还有收费的困境，他长叹一声：不收费我吃啥？收费呢又非法，好几次我宣布歇业，乡干部和老乡又找上门……

根据贫富辨体质，根据体质决清浊，那是1980年代的一个乡间中医的故事。其见识不知比同侪高明多少。

2014年的时候我去看他，他已先一年去世了，到死，还是个农民。

音，促使昆曲走向广阔的空间。“声则平上去入之婉协，字则头腹尾音之毕均”，“功深雕琢，气无烟火、启口轻圆、收音纯细”（明·沈宠绥《度曲须知》）。改良以后的新昆腔，婉转细腻、一波三折，令人荡气回肠，被时人称之为水磨腔。

张大复《梅花草堂笔谈》中，作了极好的补充：“梁伯龙闻，起而效之。考订元韵，自翻新调，作《江东白芷》、《浣沙》诸曲。又与郑思笠精研音理，唐小虞、陈梅泉五七辈，杂转之。金石铿然，谱传藩邸戚戚，金紫燿燿之家，而取声必宗伯龙氏，谓之‘昆腔’。”

梁辰鱼不但精通乐理，能编写传奇，而且擅长演唱。他以新昆山腔创作了《浣纱记》，真正使“昆山——中州韵”在舞台上的演唱成为现实。他积极推行“昆山——中州韵”，除了中州音是当时的官方语音，更因为自己的先祖来自河南。既突破方言局限，也体现了认祖归宗，这种文化认同是源于血脉的。

《浣纱记》的杰出意义，在于它成功地嫁接了新昆山腔与传奇剧本的演唱，把清柔悠扬的昆腔新声融入戏剧情节，相辅相成，共同完成舞台表演。《浣纱记》问世以来，不断有人批评其过份绮丽的语言风格。但应该看到，典雅的语言风格为文人介入戏曲提供了经验，提升了戏曲的文学内涵和社会地位。这恰恰是梁辰鱼对昆曲发展的重要贡献。相比而言，《浣纱记》在填词制曲方面的贡献，超越了剧本本身，对宋元戏曲牌格律的吸收和突破，对昆山腔传奇曲牌的运用所产生的影响，一直绵延至今。

所谓中州韵，大致地说，是对字读斟酌古今、综合南北，使之成为通用语的约定俗成的沿袭。尽管中州韵受元代卓从之《中州乐府音韵类编》和周德清《中原音韵》的影响很大，然而并不是一回事，曲唱时更宽泛些。凡以当地的土音作文读的唱说，都称“中州韵”。苏州一带演唱昆曲的中州韵，更有吴地方言特色。如今，不少昆剧院团的唱念颇有京剧化倾向，吴音渐减。我们常常呼吁保护、传承昆曲遗产，中州韵这一环却被忽略了，未免令人遗憾。



「文汇报」
微信二维码