

# 长江四鲜漫忆

丁帆

长江鱼类中被历代文人墨客称颂鲜美者无非是那几个种类，素有三鲜和四鲜之争，无非就是鲥鱼、刀鱼、鲥鱼、银鱼与河豚，其排列次序各地不同，据我看，皆因所处的水域不同而定。由海洋洄游江河的鱼类品种主要是河豚、刀鱼、鲥鱼、银鱼、鲈鱼、鳊鱼、松子等，为什么公认度最高的是鲥鱼呢？作为溯江河类的鱼种，它们多于春末夏初洄游，分别从黄海、东海、南海进入长江、钱塘江和珠江产卵繁殖，而入长江的鲥鱼洄游距离最远可达宜昌，所以它的鲜美味道因受众面大而备受好评。鲥鱼（学名为长吻鲥）产卵期在四至六月间，集中于长江中游，洄游距离甚至可达上游的沱江，此鱼主要洄游于长江流域，但分布极广，闽江、珠江、淮河、辽河也有其踪迹。鲈鱼也是洄游距离甚远的鱼种，一句“休说鲈鱼堪脍”就扬名天下，却难以列入长江三甲。刀鱼（学名为凤鲚、刀鲚）最远可上溯洄游到洞庭湖一带，但是最佳赏味期却在洄游长江下游的时节。银鱼则是三月下旬开始进入江河下游产卵，受精卵随江流入海发育生长，第二年又回到江河下游产卵。河豚亦是如此，每年三月下旬开始在长江下游产卵，它们的生活习性就决定了人们对江鲜的不同评价标准。

之所以啰啰嗦嗦地掉书袋，就是想说明：因为不同鱼种的生活习性各异，就造成了不同地区选择美味标准的差异性，上游地区的食客因为难以品尝到下游地区的美味，所以无法参照和鉴别它们之间的鲜美差异性。因此，下游食客的标准是最可靠的，任何洄游的鱼种都得过下游的关口。如果选择长江四鲜，窃以为，应为河豚、刀鱼、鲥鱼和鲥鱼。历代的许多食客之所以不选河豚鱼入江鲜的原因就是他们很少有人品尝过河豚，一是因为它们只栖息在长江下游，只有下游的食客才有资格冒险；二是因为剧毒，勇者寡。也许就是上述两点，河豚便溢出了人们的评价体系，这显然是不公平的，它应为江鲜三甲之冠！君不见扬子江中的扬中县每年都举办河豚美食节吗？银鱼因为体量小，只能做成银鱼蛋羹之类的辅食，便失去了型的气势与韵味，只好忍痛割爱给河豚鱼或是鲥鱼了。若是只选三鲜，那么就十分简单了，去掉鲥鱼便是。因为已经专门写过河豚的文章，下面只谈另外三鲜。

儿时在大院食堂里吃鲥鱼也算是上等菜肴了，价格堪比红烧肉，两毛钱一盘清蒸的鲥鱼段，肉质细腻，鳞上一层厚厚的油脂，一口下去，香脂满口，鲜美无比，不像现今的鲥鱼，端上席来是整条的，其貌小而猥琐，看起来就如

鲥鱼干一般，肉质干瘦且粗松，口感甚差，微鲜中尚存一丝腥气。殊不知，野生的鲥鱼是旧时的贡品，块头甚大，大者有十来斤的，我们当年所食的只是一小块而已，其鱼鳞大者如铜钱一般，小者如大拇指甲一样，做法也很简单，厨师告诉我们，只须加葱姜酒，外加一小块猪板油在每盘鱼肉之上清蒸，原汁原味的鲥鱼就会让你回味无穷。这样的鲥鱼自上个世纪90年代以后就绝迹了，有一次江苏作家协会开会，鲥鱼上席后，一干人大谈旧时吃鲥鱼的体会，记得有人还专门讲了过去大人家烧制鲥鱼时如何将大片的鱼鳞用线穿起来一同下锅的做法。人们在怀旧的叙述中都忘却了动箸，当有人提醒吃鱼时，传来的一片今不如昔的慨叹。鲥鱼乃时鱼，吃的就是一个时鲜，一俟鲜味尽失，怎得个鲥之意也。苏东坡虽赞赏有加，却将它和鲈鱼相比：“尚有桃花春气在，此中风味胜鲈鱼”，便是降低了它皇家贡品的尊贵。清人吟咏鲥鱼的诗词甚多，除何景明、谢朓、吴嘉纪、郭士璠等人外，郑板桥的诗词最为大俗大雅：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初。”“四月樱桃红满市，雪片鲥鱼刀。”难怪“吾将终老于此。”可见此鱼美味之魅力。

其实，刀鱼作为洄游鱼，也分三种，有江刀、河刀与海刀，毋庸置疑，江刀是最为鲜美的鱼种，其次才是河刀和海刀，我想，其他洄游鱼种亦是如此吧。刀鱼刺多，儿时，大人一般是不让小孩吃这种鱼的，至多就是取其中段背脊处的一丝肉让孩子们尝尝鲜味，张爱玲的人生三恨中就有恨鲥鱼刺多。当然，江南有许多孩童天生就会吐刺，他们似乎从基因里就带有这样的天赋，一条条小刀鱼在他们的齿舌间翻转，真可以用“口舌如簧”来形容。瞬间，桌上就是一堆整齐的鱼刺，让观者目瞪口呆。虽然我没有那种吃刀鱼的本领，但也不至于被刺所卡，即便有小刺卡在喉咙，用馒头或饭团吞咽即可，从不大惊

小怪。常常遇到北方人很自谦地说，我不会吃这种鱼，因为这鱼的刺太多了。其实这是把鱼刺当回事了。倒是十几年前去苏北的靖江吃长江三鲜（河豚、刀鱼、鲥鱼），那里的刀鱼吃法解决了许多不喜刺的食客怕刀鱼刺多的困扰。清蒸刀鱼或油煎刀鱼在上席前，厨师就拎起鱼头将脊骨主刺剔除了，一条条勉强成型的鱼肉供食客享用，从此免除卡刺之扰，美餐无忧。最令人吃惊的是，俟你刚刚品尝完无刺刀鱼肉的美味，厨师就端上一盘现炸的刀鱼头骨，撒上椒盐，连头咀嚼，香软酥脆，亦为一道绝妙菜肴。可惜我没有追问这种民间的烧制法，是旧有的，还是创新的。历代吟咏刀鱼的诗句甚多，比如大食客、大文豪苏轼：“还有江南风物否，桃花流水煮鱼肥。”但他那句“恁看修网出银刀”虽好，却敌不过同代人刘宰“肥红新出水”句和高似孙的“煮鱼一尺楷把小，放溜船来酒满樽”，更不如元人贡师泰的“狄笋洲青鸂鸟卵，杨花浪白鲈鱼鲜。”

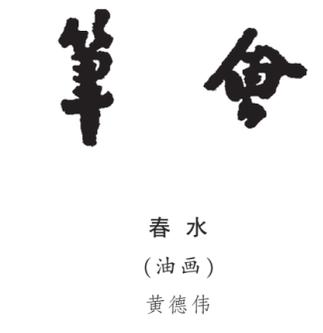
鲥鱼肯定不像河豚与刀鱼那样矜贵，说到鲥鱼，让我最难忘的一次就是十几年前在江都的大桥镇吃过的鲥鱼。自此，我才确信“食在民间”的真理。说实话，那次也是奔着河豚去的，但是鲥鱼的烧制却盖过了河豚大菜。记得那是一个十分简陋的餐厅，方桌条凳，让人想起了鲁迅笔下的咸亨酒店，刀鱼用完，上来的是一大盆红烧鲥鱼，我不知店家用的是何祖传的秘制方法，让你吃后回味无穷，不用勾芡，却能够把汤汁烧进肉里骨中的红烧鱼还是第一次领教，厨师硬是把一条肥硕的大鲥鱼烧到了绝妙，那是我生平吃到的空前绝后的红烧鱼，当时就赞不绝口，诸兄也都忘了举杯，径直悄无声息地大快朵颐。瞬间便风卷残云，中途只为鲥鱼肚谦让了一句——谁都知道那是鲥鱼最好吃的部位了，肥而不腻，弹性十足，口感极佳。

鲥鱼的吃法也是分红白两种的，却

偏偏许多大酒店里不懂行的餐饮部经理愣是弄出笑话来。记得有一次我们在一个南京十分有传统名望的酒店里吃饭，其中点了一条鲥鱼，而菜单上却只有白汁鲥鱼一款，心想原料是一样的，就让他们改成春笋红烧鲥鱼，未想到餐饮部经理却回答道：这道菜没有红烧的，只能白汁，这是烹饪的行规。她如此一说，我倒较认真来了，便说，你请大厨就按我的说法去烧，果然，消息传来，可以！待酒过三巡，一条春笋红烧鲥鱼上桌，我一尝，便请来餐饮部经理，与她附耳道来：你和总厨说，这道菜没有“内口”！经理脱口便问，何为“内口”？我说，你和总厨一谈他就明白了。俄尔，鹅冠高帽的总厨抱拳而出，曰：前辈，失敬！失敬！我重做一道菜赔罪了。如此一出戏份，让同桌食客们丈二和尚摸不着头脑。所谓“内口”，就是先用盐腌渍过再烧制；而在烧煮过程中才后加盐者为“外口”。他们不知道我年轻时曾经混迹于一干特级烹饪教师之中，除了略通烹饪技法理论与实践外，还知晓这个行当的“切口”。我小试牛刀，便也蒙混过关，总厨便视我为同道同仁了。此为吃鲥鱼吃出的花絮。

最后，我要强调一下的是江鲜中被人们遗忘与忽略掉的一味江鲜——白鱼，江白亦是长江独有的江鲜，据说过去江匪绑架赎票，就是用此鱼来定价的。江洋大盗大凡绑架一个儿童，都端上一道清蒸江白让孩子吃，视其第一筷吃哪个部位而定价：吃无刺的脊背肉价格最低，这是较穷人家子弟；食肚腩者为中，这是小康殷实之家子弟；而第一筷去捅鱼眼部位者活肉者价格为最，因为这是大户人家子弟。江白作为一种具有大众审美口味的鱼类，它就是巨型刀鱼的翻版，刺多，但口味也很鲜美，价格也不高，且野生者众，不失为江鲜中大众版的选择。

当然，还有可与鲥鱼一拼的就是江鲶，那也是江鲜的好味道。不过，三鲜也好，四鲜也好，我现在吃到的江鲜多为“伪江鲜”，也就是说，这些江鲜绝大部分都是养殖的。它们浩浩荡荡地从养殖基地出槽入罐，运往各地。更广大的食客们能够品尝到长江四鲜，这固然是好事，但此江鲜绝非昔日的彼江鲜，因为野生江鲜的美味与养殖江鲜有天壤之别，偶见有江上的渔船捕捉到一两斤野生刀鱼，单尾达四两者，最高价就可达上万元一斤，可见渔家卖的是个鲜字。归根结底，江鲜还是野生的鲜美。



曾经我的老师去浙江回来，对我说：你们浙江人个个都会赚钱，你怎么就不会呢？我忘了自己当时怎么回答的。大概在肚子里嘀咕一句“你怎么会知道我不会呢”。

十多年后，我终于有了一个很好的答案。前不久，查理·芒格在每日期刊公司2017年年会上说：“我人生的全部经验告诉我，我只有做自己感兴趣的事情才能成功。如果不喜欢的事情还要做到很好，那对人性的要求过高。”对啦，我对赚钱没兴趣，怎么可能做好呢？

熟悉查理·芒格的人或许知道，早在十年前，在南加州大学的演讲中，他也说过类似的话：“我可以强迫自己把许多事情做得相当好，但我无法将我没有强烈兴趣的事情做得非常出色。”是不是这老头已经大老只能重复已经说过的话？当然不是。正确的理解是，就像我们所知道的那样，这个世界上，人人都用得上的道理也就这么些而已。

几乎无人不知，沃伦·巴菲特和查理·芒格是全世界投资者的传奇。可是，查理·芒格说，他们用学到的知识并不深奥，没有什么神秘可言，也就是各个专业的学生在大学一年级所学到的那些基本概念。“我们赚钱，靠的是记住浅显的，而不是掌握深奥的。”“我们成功的诀窍是去做一些简单的事情，而不是去解决难题。”

# 不止于取财之道

朱生坚

这些基础知识虽然浅显，要充分掌握，并运用自如，谁都知道会有点难度的——要按住自己骨子里那条懒虫，去看那么多书，就已经够难了。不过，数学、经济学和（查理·芒格极其重视的）心理学等等，对每个人的生活总归都有点好处。查理·芒格反复强调要跨学科，把各种基础知识综合起来。他创造了一个新词叫“lollapalooza效应”，指几种因素相互强化并放大彼此的效应。

做到以上这些，即便做得没有查理·芒格那么好，无论在哪一个行当，大概都可以小有成就，至少不会落在平均线以下。如果想要达到出乎其类、拔乎其萃的地步，那就还得拼人品、拼修养，包括诚实、自省、自律等等。查理·芒格的偶像富兰克林说：“阴谋诡计是蠢货的伎俩，但他们缺乏足够的智慧去以诚待人。”而查理·芒格似乎对人性之恶更为警惕，想得更为周全，他说：“应该尽可能地设计各种防止欺诈的制度，

哪怕有些人的悲惨遭遇将会因此而得不到补偿。毕竟，一种让欺诈得到回报的制度将给社会造成很大的破坏，因为糟糕的行为会成为效仿的榜样，形成一种非常难以消除的社会风气。”说到自省，查理·芒格多次引述达尔文和爱因斯坦，要求随时修正，甚至完全放弃自己所喜爱的、即便是历经艰辛得来的理论和观点。他有个“双手互搏”式的悖论：“我觉得我没资格拥有一种观点，除非我能比我的对手更好地反驳我的立场。”

生活中的失败者各有各的原因，而成功者无不是善于学习的人。查理·芒格说过一段非常诱人的话：“我不断地看到有些人生活中越过越好。他们不是最聪明的，甚至不是最勤奋的，但他们是学习机器。他们每天夜里睡觉时都比那天早晨聪明一点点。”他说，如果你拍着表现观察沃伦·巴菲特，你会发现他每天有一半时间在读书；而他们两个人读书之多，“可能

会让你感到吃惊”。他还说，他们俩是“我们自己意义上的学者”。跟他的偶像富兰克林一样，查理·芒格也主要靠的是自学。

关于学习，在更高的层次上，他说：“获得智慧是一种道德责任，它不仅仅是为了让你们的生活变得更加美好。而且有一个相关的道理非常重要，那就是你们必须坚持终身学习。”适合给这段话做榜样的是古罗马的西塞罗。他学识渊博，但他还是认为，只要一息尚存，就应该不断学习。在西塞罗看来，试图解决基本问题的哲学研究是一种理想活动，适合所有年纪的人，哪怕是行将就木的老年人。查理·芒格还提示了具体的路径：“我本人是个传记书迷……如果你确实在生活中与已逝的伟人交朋友，那么我认为你会过上更好的生活，得到更多的教育。”

“我非常幸运，”查理·芒格说：“很小的时候就明白了这样一个道理：要得到你想要的某样东西，最可靠的办法是让你自己配得上它。这是黄金法则。”有时候，他会把这里的“某样东西”换成“生活”或“理想配偶”，显然，后者更好理解。在这本《穷查理宝典》（上海人民出版社2010年版）里读到这样的话，我也感到非常幸运。此书编者有言：“对查理来说，成功的投资只是他小心谋划、专注行事的生活方式的副产品。”也是同样的道理。这道理虽然简单，好像又有点神秘，让人感觉有点靠不住。可是，不管你信不信，反正我是信了。三十年河东转河西，一个人只要活到三四十岁以上，差不多就不会看到，有些人得到了他们配不上的东西，最终还是会以各种原因失去。按照西塞罗的说法，如果你的生活方式是正确的，那么你到了晚年只会比年轻时更加幸福。

这年头，很多人的小目标是在三四十岁实现所谓财务自由，然后过上幸福的生活。问题是这个小目标里隐藏着一种急迫或焦虑，它像一块遮羞布，掩盖着贪图安逸享受的心理。查理·芒格说，生活不仅仅是精明地积累财富。他甚至说：“我不知道追求金钱是否值得称道。”尤其是，通过金融投资赚钱，实在不是特别值得提倡。值得称道的是，他说：“我们并不自称为道德高尚的人，但至少有很多即便合法的事情，也是我们不屑去做的。”有所为，有所不为，这才是君子取财之道。

从小到大，我一直有个习惯，把跟母亲上街买衣服视作一桩隆重、铺张，充满潜力与希望的大事。小时候尤其迷醉，简直觉得比过春节还要刺激一点。记得周末出门前，我总是早早就穿好最得意的衣服和鞋，坐在或者蹲在门口，一边兴奋地看母亲梳头，涂口红，系丝巾，一边在脑中回放最近在街上见过哪些漂亮的衣服，从周一回忆到周五，提醒自己别把这两天正梦想的款式给漏掉了。

小学一二年级时，我们那边的小女孩流行穿大纱裙。我本来对芭比娃娃没热情，卧室里最好的伙伴是一只穿圣诞服的毛绒灰老鼠，胡须一边长一边短，不漂亮，优点是特别软乎。但小学时正值《圣斗士星矢》风靡国内，剧中雅典娜就有两条白纱裙，她从山顶穿到海中，从来不脏不懈，跟月光一样皎洁。我看着看着，也馋了。每次画画玩时总是一不留神就画出个细腰女子，长裙如白瓷大碗，立于茫茫天地。姿态僵硬，但表情得意，有点“得一裙而得天下”的意思。

可是跟父母张口要东西对我来说一直是个难题。“考试拿多少分就能得到什么”的刺激对话在我家从没有过。我父母不擅长胁迫，我也不擅长撒娇。通常是只要我有礼貌地提出喜欢什么，就会得到行或不行的答案，而且“行”的答案总是不多数。我虽是烂漫儿童，也常感到局促。真的是快快乐乐长大就行了？那怎么好意思。于是我也养成了深思熟虑的习惯，喜欢一件东西，总要翻来覆去推敲，到底值不值得张回嘴。

可是拥有一条华美纱裙的愿望使我夜不能寐，终于有一天在国营商店的童装部找住母亲。我记得那裙子真贵，眼睛盯着价签，渴望变成震惊，又因震惊而产生更大的渴望。心里做好孩子还是坏孩子的决定拉扯着，痴呆似的原地摇晃。母亲决心付款时，我突然慌了，拉起她就走。可是走得并不决绝，一边还恋恋回头看看。我记得女营业员把胸脯与双臂一起搁在柜台上，守护着身后一片盛开的纱裙海洋，嘴角带着解闷的淡淡冷笑。妈妈困惑地停下问问我，“到底想不想要？”我抿紧嘴唇，带着悲情而大方的神色走出商店。落日后的银蓝色空气稀薄，路上的人兴致勃勃地去做他们感兴趣的事。我心里懒懒的，好像释怀了，可是又有说不出的委屈。悻悻然应该多变的性格一般只总结成心事重。有一个心事重的孩子，父母要怎么会变得易怒，要怎么会被训练出心理医生的若干素质。母亲最终回商店买下了那条裙子，很够意思。我道谢时的笑脸恍惚惚，碰撞了一晚上，并不显得愉快。熬到夜深，才在卧室里蹑手蹑脚换上裙子，用书橱的玻璃门照自己，吃惊地看到一片粉红色的柔光填满了整面淡蓝玻璃，小小的我立在旋转的荷叶边里，一动弹就感觉膝上有千军万马跟着颤。窗外月光沉沉，我终于敢确定自己是快乐的。可是跟期待的快乐又不太一样，说不好那种梦幻又孤独的感觉。

对于那条裙子我深爱了一年有余，后来因为个子蹿得太高，不好意思再穿了。

中学时代，膝上磨白的牛仔褲刚出现，不知为什么只有小混混才穿。我又像水手听到海妖唱歌一样被吸引了。试探性地问母亲：“你觉得那裤子好看吗？”母亲回答“不觉得”。我不以为然，想出个办法，趁家里没人，拿出在外买店的纯色牛仔褲，以客厅地毯做搓衣板，自己加工磨白，过一会儿又转移到水泥地上接着磨。这个秘密工程断断续续进行了一星期，我心想自己如此虔诚，早晚能达到裂石穿云的效果。可是那条牛仔褲上硬硬的粗斜纹布始终色彩均

鲍尔金娜

# 魔橱

匀，不为所动。我感到非常苦闷，像是错过了灰姑娘的晚宴。睡觉时混沌沌做梦，看见自己穿着磨白渐变的牛仔褲跑来跑去，是个快乐的小痞子。

大概过了一年，磨白牛仔褲就普及到所有孩子中间。小混混们穿的牛仔褲只不过在裤子后兜上增加了铆钉、飞燕和绣花骷髅。我终于也有了一条磨白牛仔褲，周末可劲穿，春游也可劲穿，照片里表情得意，但没有狂喜，因为已经不算走在潮流尖端了。

再到后来，街头的外贸时装店开始风生水起，再奇形怪状的服装也见得到。我立即就买了。我喜欢那些狭窄无窗的小屋，总在低头涂指甲油、露出肥腻白腿的年轻女店主。英文日文的字母高悬在彩色墙壁上，金属骷髅坠子和仿绿松石耳环镶嵌在天鹅绒布里，新鞋子有皮革的酸沉气味，新帽子有森林草垛的气味。显瘦的镜子被昏暗的暖光烘着，镜中人穿什么都气象清新。墙上贴着赫本，安室奈美惠，艾薇儿的脸蛋，示意只要你穿上这里的衣服，就立刻跟远方的美人们产生了神秘的关联，吸收了她们发出的光。小店里香水混合午餐盒味的空气里，永远流动着一种令人激动的气氛——是肃静，整洁，清心寡欲的对立，是全世界最不会让我联想到教室的地方，是充满叛逆情调的魔法屋。

然而我还是喜欢拉着母亲一起去逛，从未觉得被长辈品味拖累的委屈。理由也很简单，母亲是个美人，而且是个会打扮的美人。我喜欢看她身着薄绸玉兰花旗袍上衣与驼色百褶裙，手提阳伞，沉静地迈进播放哥特摇滚乐的阴暗小店，不动声色的微笑里有一种温柔神秘的压迫力。再慢慢的导购看到母亲，也容易惶惶不安，捏掉香烟，起身随行。在给出时尚意见时，母亲对处于青春敏感期的我开始使用友好的外交辞令，赞成时说“好看”，不赞成时说“你觉得好看就好”。我当然也执拗地买过不少她说“你觉得好看就好”的衣服，事后常常后悔。但在为了叛逆而叛逆的年龄，不喜欢了也要忍着蠢相穿下去，只为了烦人。

大学时学服装设计，有一门服装英文课。封皮朴素的术语词汇书含量惊人，每一页都整整齐齐排着整整高维的密码：刀背缝，前过肩，压褶热定型，粘胶啤吼，盘花扣，荷叶边，桑蚕丝，涤棉府绸，柳条麻纱，靛蓝青年布……读那本书时，感觉像是趴在博物馆昆虫标本玻璃柜上往里看，把人生所需的所有昆虫知识一网打尽了。可是那种对知识的亲近，跟对现实里衣服的爱到底隔着一层，跟逛街的动感与亢奋更是两回事。我背单词时经常溜号，想着跟母亲逛嘈杂小店，坐在街头吃雪糕，评点路人服饰的情趣。

如今我和母亲有了新的默契，平时买衣服各自网购，但只要我回家，就继续我俩的逛街约会。风雨无阻。帮母亲选衣服时，我喜欢握住母亲柔凉的白手臂来揉去，花言巧语，看她羞涩地照镜子。换我在试衣间里，听见导购和母亲在外面聊天，“孩子都这么大了？您可真年轻啊。”我总感到快乐，想多磨蹭一会儿，好像自己又变成了小时候命题作文“快乐的一天”里的主人公，蹦蹦跳跳，吃吃喝喝，眼珠子转来转去地看这个好玩的世界。反正有妈妈罩着，万物皆静，时间都被温柔的指尖按暂停了。



“文汇报” 微信二维码