风土记

西田获早稻

舒飞廉

八月天气热，扇子借不得。这几天上三楼看书，只能是早晨六七点钟，东南季风吹来南头田野菜园中的露气，青椒、黄瓜、四季豆、番茄、白花菜的气息历历可辨，会合成一缕缕清凉。穿犊鼻裈一般的大短裤，光着上身，坐在大桌子边，反正只剩下我一个人，坦腹藤椅无人管，也没得谁来觊觎我手中的新蒲扇。

这个时候美妙的书，是《陶渊明集》，王瑶先生注的陶集，1956年版，1983年重印，我已经随身翻弄有三十年了。这个时候爱读的，是这一首《庚戌岁九月中于西田获早稻》：

人生归有道，衣食固其端。孰是都不营，而以求自安？开春理常业，岁功聊可观。晨出肆微勤，日入负禾还。山中饶霜露，风气亦先寒。田家岂不苦？弗获辞此难。四体诚乃疲，庶无异患干。盥濯息檐下，斗酒散襟颜。遥遥沮溺心，千载乃相关。但愿长如此，躬耕非所叹。

由“庚戌岁”可推知是东晋安帝义熙六年（公元410年），陶渊明46岁，不为五斗米折腰，由彭泽县令写《归去来兮辞》，辞职回家种田的第六年。有人说“早”是“旱”字之误，我不太同意，那时候他们种的一季稻，老陶家插秧早一点，割谷也就早一点。农历九月，也到我们现在国庆节中秋节之后了，迎面吹来的风里，不仅有露气，也夹枪带棒含着霜气。

我们家也有三四亩稻田，也在村墘的西边，称之为“西田”，只是离山有一点远，不像陶老师的田在山冲里。我们五月里插早秧，七月里收早稻，八月里插晚秧，十月里收晚稻，妥妥的两季稻，在布谷鸟的声声催喝里，插秧割谷挥汗如雨，累了，直起腰，正好看到东边屏风一样的大别山，他是“悠然见南山”，我们是“擦汗见东山”。我们背后，是澴水，再往西，是涢水与汉水，从前的云梦大泽，我们的水稻田是以堤垸由泽地里分割出来的指甲盖般一小块。我们在这块田里祖祖辈辈努力了很多年，它也算得上是我家的“常业”，是我们衣食的来源，它的丰登与荒歉，是我们注意力投射所在，就像大家现如今的工资与年终奖。祖父常讲的一句话，是“秧薅三道出好谷，棉薅七道白如银”，意思是早秧晚秧插田发根后，一次一次地帮它们护泥除草，每多一次，收获时的谷粒就会饱满一分。这个又有一点像我现在写文章，多改改，文章总会充实好读一些。可见这些春夏的辛劳与秋冬的“岁功”也是休戚相关。

田家岂不苦！因为上了双季稻的贼船，我们吃到的苦头，大概要比陶师傅加倍。下谷种育早秧，是清明节前后，水塘里的薄冰才刚刚融化，我们鼻子里，还触碰着过年时鞭炮的硝味；晚稻打出来，摊在稻场上晒，如果这一年寒潮来得早，稻场上都会印上白霜，我们河畈地，一样也到了“饶霜露”的深秋。这是劳动时间的延长，劳动强度方面，大概会翻上一番还不止，因为收早稻与插晚秧接踵而至，正好在七八月之交的酷暑，三伏天里的劳作，不是“微勤”，而是渡劫，是我们全家七口人，持续二三周的闭关修炼。这一“关头”紧要，由农谚里也读得到：“九成割，十成收。十成割，一成丢”；“长在地里不算，拉到场里一半，收到屋里才算”；“睡到半夜听雨响，拿着扬杈上稻场”；“春争日，夏争时，栽秧宜早不宜迟”；“插秧不躲雨”；“早秧分昼夜，晚秧分时刻”。在盛夏或雷雨交加，或天晴暑热，转换不定的天气里，抢回已经成熟的早稻，割打晒藏，又抢插黄绿的晚秧，耕耙耘耔，所谓“双抢”时节，好像老天爷都在替我们擂着催龙舟的鼓点，蓬蓬蓬，蓬蓬蓬。

单表上半场的西田获早稻。我们刚刚由小学校里放暑假出来，没有了写作业的借口，走去外婆家玩？外婆家的水稻田还多些，他们会喜欢来粘知了摸鱼儿打秋风的外甥？果真是“弗获辞此难”。祖父已经清理出一捆捆新草绳，一边霍霍磨镰刀，一边抬头望白榆树上的天空。看云识天气。“就是明日。”祖父与父亲下定了决心。第二天清早，一家人起早床，戴草帽，长袖长裤，背着朝霞，拖着平板车，车上是镰刀、冲担、草绳和母亲备好的馒头、糖包子、一罐大叶子茶。七个人排成一列，弟弟妹妹年纪还小，分到的稻垄就会窄一些。左手揽稻束，右手挥镰刀，稻禾之海就是在“揽月式”“拉弧圈”的动作里慢慢缩减的。麦秸轻软干燥，割麦好像割云朵，稻秆粗壮，割稻时镰刀涩涩地吃力。蓝天万里无云，太阳出来，太阳升高，阳光由红变白，由温和变得炽热，一个折返，又一个折返，母亲放下镰刀在沟渠里哗哗洗手，准备回家擀面做中午饭。母亲在村口喊我们回家吃饭，终于所有的稻谷都偃卧在稻田里，一头沉甸甸的稻穗，一头白崭崭的稻秆，铺排成一片片，一行行，我们一身汗，提着镰刀四顾茫茫然，心里却是喜悦的。

吃罢午饭，会稍稍在竹床上歇歇，不是累，双抢才开始呢，也不是躲中午的毒日头，而是让大太阳将尚有青气的稻束稍稍晒干。所以“日入负禾还”也没有错，我们在太阳偏西的时候，再次戴上草帽出门，这一回，是在稻田里抱的抱，捆的捆，挑的挑，“负禾”倒也没有必要，我们会将稻捆放到平板车上，一车一车，大约二十余趟，即可将数百捆“草头”搬回村头的打稻场上。那时候，父母还是壮劳动力，他们用冲担挑草头，祖父解草绳捆草头，我们四个小孩的工作，是将稻禾一抱一抱合拢来，排放到祖父脚前的草绳中。草头摆放在平板车上，一开始是父亲拉，初中时我长了个子，就由我来拉。我赤着脚，光上身，弓着腰拉板车，全身的汗滴在大路上厚厚的浮土里，东边天空上，蒸腾出来的云朵聚集成壮丽的云山，我心里想的，一是云山不要变黑，二是变黑了，也不要倒塌，因为乌黑的云山一倒，大雨就来了。

我们家收稻，几乎没有遇过雨。我们“四体诚乃疲”，也没有热射病的“异患”来干连拜访。整日劳作，将田里的稻禾搬运回打稻场上，垒成小山一般的草堆，后面是排队等打谷机打谷。稻谷由打谷机的铁腹下推出来聚合成谷丘，等风来扬谷，去掉稻谷中的草屑，推薄谷丘曝晒两三天，真正做到颗粒归仓，渡劫证仙，还得走好多程序，但获稻的这一日，真高兴。母亲做的晚饭也很丰盛，会有一大盆粉蒸肉，祖父与父亲也会喝到谷酒，我们不喝辣酒，米酒也是有的。蒸笼里的粉蒸肉已经上汽，香气萦绕在我们的瓦屋里，母亲带着姐姐妹妹在房里盥洗，换下汗湿的衣裳，我们几个男将则可以拿着毛巾与香皂，去村东的池塘里“抹汗”。天色已经擦黑，新月挂在队部的梧桐树上，萤火虫也来巡游，塘水温凉，祖父、父亲站在齐腰深的池边洗濯，我与弟弟自然是要以“狗刨式”，在池塘月色里游上几个来回。这般息池边，散襟颜，估计陶渊明也会羡慕一番，他的获早稻，拖到十月底，北风起，秋水凉，也只能在檐下看看菊花，喝喝酒了。

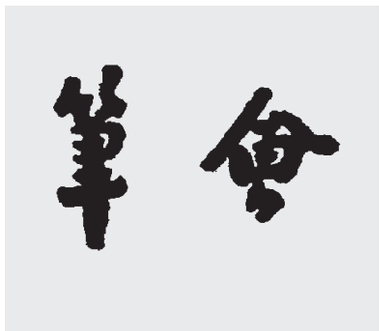
比照“长沮、桀溺耦而耕”的“沮溺”，祖父是可以胜任的，我父亲后来出门打工，做泥瓦匠的岁月，恐怕比种田还要多一些。祖父一生种地，是了不起的种田家。我常跟在他身边，观看他做各种各样的农活。他犁田耙地，种麦种稻，会打草鞋、织渔网、编蓑衣，能将木头烘烤弯曲成各种农具，将稻草拧转成各种各样光滑、细密而缠绕的草绳，我们捆草头，用的就是这种草绳。他撒麦种的时候，匀称得像打开一把折扇，他割谷又轻又快，声响像蚕啃桑叶一样。南风来的时候，他扬（也作飏，我们方言里读作“chāng”）谷，一木锨一木锨，将稻谷抛向空中，会有奇妙的抛物线，像撒出渔网，谷粒雨点般落下，灰屑一网网随风而逝。他垒起来的草堆，有伦有脊，好像一座小房子，就是下暴雨，雨水也渗不到里面去。

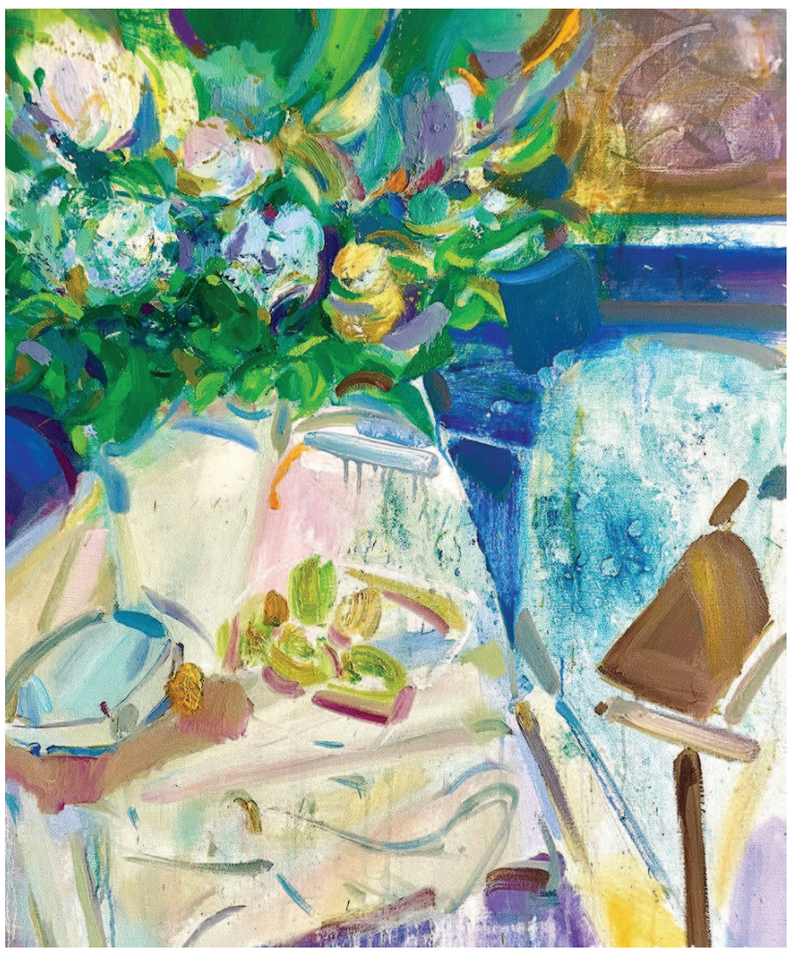
我们抱放稻束时，还特别爱看他捆“草头”。他会将最上面的几束稻禾按压住，精心处理成“公鸡尾巴”的形状，让稻捆在夕阳里看起来特别的神采奕奕。祖父会写毛笔字，慢慢拖出“蚕头雁尾”的“捺”，我觉得稻捆上的“公鸡尾巴”就特别像“捺”。我觉得这个“公鸡尾巴”的“捺”也很像我家瓦房的屋脊，如闽南古厝的“燕尾脊”，有矫若游龙、翩若惊鸿的灵气。后来祖父去世，他们这一辈老人使用的棺材，“十页瓦”，顶盖的脊线，也有这样的气概。曲成万物而不遗。十八世纪，英国有一位名叫威廉·荷加斯的画家，认为“蛇形线赋予美以最大的魅力”。祖父做农活时，大概也是践行这个“荷加斯曲线”的“延异”的。

祖父能种田，写毛笔字，却不会写诗。陶渊明种田不一定比祖父好，四十多岁出道，可能来不及掌握抛撒种子、打草绳、捆“公鸡尾巴”、扬谷这些“蛇形线”，但他的诗里有。清人邱嘉穗评论这首诗说：“陶公诗多转势，或数句一转，或一句一转，所以为佳。余最爱‘田家岂不苦’四句，逐句作转。其他推类求之，靡篇不有。此萧统所谓‘抑扬爽朗，莫之与京’也。”没错，他在诗文中，是“曲成万物”的大高手。

再一千余年后，沮溺们的事业已经到了末路。我没有学会祖父的躬耕种田。也没有学好陶渊明的吟诗作赋。只能读着陶集里的这首诗，遥想祖父当年夕阳里捆出来有着公鸡尾巴的精神抖擞的“草头”们，摇蒲扇，一扇又一扇，阵阵清风，聊除这三伏天的热浪。我写出来的这个文章，不知道能否如母亲的那一罐大叶子茶一样，替诸君稍解逼人的暑气？

2023，07，31，孝感市农四村





夏日潮汐（油画）董鑫垚

上海的早晨

丁帆

这个题目并非是想盗用周而复当年写的长篇小说《上海的早晨》，恰恰是觉得这部作品对上海风景画的描写缺少点烟火气。

一百多年来，上海在中国人的眼里，那才是人间天堂，而非传统文化里定位的苏杭，上海的衣食住行都是另一个世界的风景——工业革命的现代性最早大面积地植入了这片当年的小渔村，那外滩“渔人码头”的宏大规模，远比西方任何国家的“渔人码头”都要壮美，“东方巴黎”还是晚清至20世纪的说辞，21世纪那就是世界魔都。能够去大上海一趟，都是当年普通人的中国梦。

历史给了我们这一代人实现梦想的契机，1966年的“大串联”，作为十四五岁的少年，我们首先选择去的地方就是上海。

车厢里挤满了沙丁鱼般的同龄人，我们和北京来的一群女生挤坐在靠车门口的地上，连水都不敢喝，否则活人会被尿憋死。中午从南京下关火车站上的车，直到次日清晨才抵达上海火车站。

出了上海火车站，东方才现鱼肚白，我们直接跳上有轨电车，奔向外滩，叮叮咚咚的车铃声，载着早起的上海人，一口似懂非懂的吴侬软语，让我们感到既熟悉，又新奇，当小时候在电影里看到的大上海马路街景真实地浮现在眼前时，反而觉得有点失真了。

后来在电视剧《上海滩》里看到了这样的风景线，便更有了一种忆旧的亲切感。再后来，待我到了莫斯科和圣彼得堡，也是在朦胧的清晨，看到空空荡荡街市上疾驶而过的有轨电车，立马就想起了上海滩清晨街市的电车。在荷兰风景画故乡的街市上，当我看到世界上最古老的有轨电车时，也还是想到1966年里我在清晨坐上的第一辆去外滩的有轨电车，那个在张爱玲作品中十分厌烦的车铃声，我相信，对于每一个初到上海的人来说，那是多么悦耳动听的音乐。

在外滩，首先映入眼帘的是宽阔的大马路上鳞次栉比的高楼大厦，一水的欧式建筑，花岗岩的石基，巍峨的罗马柱，大理石的门庭和深浮雕，透着文艺复兴时期的巴洛克风格。那风景不就是我们小时候搭积木的城堡童话情境吗？它让我想起的是中学课本里学到的那些名词形容词——“十里洋场”“灯红酒绿”，24层的国际饭店，那是中国那时最高的建筑，两旁许许多多欧式风格的建筑群，让我们仿佛置身于童话般的世界，然而，路边却没有“卖火柴的小女孩”。

再看黄浦江，各种各样的大轮船停泊在那里，那时想瞧一瞧上海江南造船厂建造的中国第一艘万吨级远洋轮，可惜没见着。但是口岸上停泊的大轮船，也够壮观的了。我后来就是从十六铺码头登上“民主19号”去了温州的。

外滩的海关大钟响起了《东方红》的音乐，敲响了8点钟，我们行走在南京路上，那是十里洋场最繁华的商业街区，一眼望不到头的商场店铺，都不是一般消费水平阶层闲逛之地。街市上人越来越多了，我们以畏缩的脚步行走在南京路上，看着橱窗里琳琅满目的商品。一帮穷学生，除了缝在内裤里的二三十元救急用度，哪敢越雷池一步。

那时的淮海路倒是普通市民消费之地，也是我们买上海货的去处。的确良衬衫不要布票，算是普通市民的高档商品了，尼龙袜可是时髦货，也非少年的首选之物，一直逛了几条街，都没有我们所需的商品。直到在一家食品店，望见了最让我们向往的上海牛轧糖和话梅糖，兴奋之余，大家找到公共厕所，战战兢兢从内裤口袋里掏出5元大钞，买了二斤糖果，便匆匆又跳上去安国路的有轨电车，赶往上海第四师范学校登记住宿。

哪知登记入住时，却发现少了一人，疲乏之际，也就随便他去了。吃了食堂里的馒头，又去附近的街巷里闲逛，看到诱人的奶油面包和卤菜店里各种熏烧，直咽口水，饥肠又辘辘了，于是，一干少年便下定决心，每人买了两只面包，五个5分钱一只的油炸麻雀，合伙买了一瓶上海“神仙大曲”。杯觥交错、酒酣耳热之际，走失的那厮回来了，他十分兴奋又十分沮丧地叙述了他勇闯上海滩的故事。

他悄悄溜进了国际饭店，门童见了他，也未敢拦截——虽然那厮面色黝黑土气，却也戴着红袖箍。于是他欲登临24层楼上去观光上海滩，却不料电梯只停到16层，下得电梯，进的却是一个餐厅。正当他倚窗凭栏独眺，只见侍应生送来一块热毛巾，请君入座，他只得就范，拿着菜谱，胡乱点了两菜一汤，狼吞虎咽，瞬间便吃喝殆尽，居然也留下一口汤，以示尊严。一结账，竟然要16元，大约值如今的1600元吧，他抠抠索索从内裤里掏出了仅有的皱巴巴的20元。待侍应生随后举着托盘走过来，他便拿起找零的4元，飞也似的奔向电梯。

其实，上海滩上并非都是《子夜》里描写的资本家的生活风景，也不是《上海的早晨》里“星二聚会”那样的场景，更多的则是市民阶层充满着烟火气的风景线。

次日清晨，我们穿梭在里弄巷陌中，大饼油条店门前，小菜场的摊位上，挤满了提着篮子的男男女女，人们匆匆而来，急急还价，那是上班族每日必须的早课。上海的早晨是快节奏的，虽然那是吃大锅饭的时代，上海人的平均工资也是全国最高的，但他们的节俭却是其他任何城市的人都无法想象的，我们原来嘲笑上海人极简的早餐，开水泡饭，一家人把一两根油条切成小段，用酱油一拌，权当上好的下饭菜——节食又节时的餐饮，乃是这十里洋场百年来普通市民的生活风景，那是为了适应快节奏的不得已的生活习惯。那时，各省使用的地方粮票，最小计量是一两，唯独大上海有半两计量的粮票。

那年我去八舅家，他是上海第一医学院的副教授，也算是高级知识分子了，甚是热情地请外甥吃饭，也是小碟盛菜，小碗装饭，两小碗下肚，半饥半饱，便不好意思再添了。

直到奢靡的21世纪，一个青年时代同锅吃饭、同室喝酒的江湖兄弟，成了上海滩金融证券界呼风唤雨的人物，他做东请我在上海梅陇镇的黄河饭店里吃饭，不算鲍翅，八两重的两年生大闸蟹，舟山群岛空运过来的活的大黄鱼，加上一坛40年的花雕，那是我一生当中最奢华的一次晚餐，想起当年我们就着食堂里的烧青菜和萝卜干喝扬州白的情景，以及少年插队在乡间喝瓜干酒的苦乐，亦喜亦悲。

那些年，每每去上海华东师大编写《大学语文》，齐森华先生都要请客，知识分子请客亦不寒酸了，往往不再是培训中心餐厅里的菜谱，而是挑选上海的著名酒店就餐；徐中玉先生不喝酒，吃菜也少，钱谷融先生则是十分喜欢美食者，引出不少有趣的佳话。南开的陈洪与复旦的朱文华则是酒仙，我们时常是一醉方休，即使是去外地，我们都是踏着上海早晨的薄雾起航的。

大约在2008年前后，复旦大学章培恒先生请我们一干人在上海的摩天大厦吃饭，俯瞰上海滩风景画的惬意，品尝着昂贵可口菜肴的美味，仍然让我回忆起1966年那次不堪回首又难以忘怀的往事。

斯人已逝，时代在巨变，上海的早晨却永远雕刻在历史的罗盘上。

2023年7月31日草于南大和园

淡水鱼的滋味

潘敦

傍晚六点多钟的夏天，太阳还在山顶流连，山色青深，山路盘曲。我开的那台雷诺牌汽车排量很小，只能在山路上慢慢爬坡，迎面不时看见白底红边的三角形警告标识，提醒有野鹿出没。也许是忌惮半空中盘旋的鹰隼，路上不见有鹿的行迹，那些可爱的小动物怕是要到了夜里才会从林间出来散步赏月。下山的车很少，更不见行人，全副装备的自行车手倒是常有，蹬着各色公路单车飞驰而下，环法自行车的赛事好像就在下个月了。

停了车，还要走一段短短的山径才能看到餐厅，石筑的浅黄色两层小楼盖在林间依山的一片空地上，周遭用杉木搭出离地一米多高的露天回廊，站在回廊上能从林木稀疏处望见远山，青峰苍峦，正待斜阳。屋后栽些闲花闲草，三三两两，一道山涧潺潺不知去向……一转眼二十年了，那间餐厅我还记得，抽屉里还留着它的订座卡片，“Le Beau Site”，意思是“漂亮地方”，那是互联网上还找不到餐厅指南的年代，是搜索店名还要靠黄页电话簿的年代，是卫星导航还没有普及普罗大众的年代，新来公司的比利时同事竟然在阿尔卑斯山的角落里找到这样一个“漂亮地方”，真是难得极了。

和我们同去的两位日本同事也很惊艳，惊艳山色，惊艳餐厅，更惊艳餐厅里的野生鳟鱼。他们一定是想念鱼的滋味了，法国的山里除了牛肉、香肠，就是奶酪、土豆，口味浓郁，全然不是东瀛的日常。餐厅的老板说店里卖的鳟鱼都是他日间从附近的溪流里钓来的，体形不大，洗干净后抹盐稍稍腌制，慢慢煎熟，整尾带骨上桌，浇一点香草黄油柠檬汁，那真是南法山舍里的异端了。从来只吃海鱼的日本同事说想不到淡水鱼也能如此鲜美，让他们想到了春季北海道洄游的樱鲑。毕竟还是乡愁最美味，樱鲑不能算是淡水鱼，日本人的食谱上也几乎没有淡水鱼类，勉强凑数的也许只有美食家北大路鲁山人痴迷的香鱼。香鱼也叫瓜鱼，和秋刀鱼那样瘦，却不如秋刀鱼那样长，每年九月在河口产卵，幼鱼在近海越冬，三、四月间洄游到河流内觅食生长，成鱼到了七月最肥美，宜烤食。烤制香鱼的时候一定要保留鱼肠，有些店家甚至不开膛，去鳞就烤，据说这样才能留住香鱼体内那缕类似黄瓜风味的清香。

和日本同事一样很少吃淡水鱼的还有我的台湾朋友。台中的胡医生有三年多没见了，五月底，趁着台北到上海的航班渐渐恢复，胡医生和太太一起来江南走走，我陪着他们从上海到苏州，再到杭州，去了沪、苏、杭几家我常去的馆子，从来不吃淡水鱼的两夫妇竟然也迷上了江、湖里的鲜味，也许，是缘分到了。

应该是缘分到了，松荫搬到武康路两年多后我终于成了隔壁天平路上老吉士的熟客，往日听闻对餐厅的夸赞，承蒙咸鸡、烤麸、红烧肉和热爆熏鱼慷慨兑现，流言里的长长短短在葱烤大排和臭豆腐春卷面前就只能当作过耳的流言。替胡医生夫妇接风那一席也安排在老吉士，四五斤重的太湖白水鱼对剖，暴腌，鱼面铺上青花椒、青尖椒隔水蒸到恰熟，出炉时浇上豉油、滚油，香气、色面已然先声夺人，滋味更是堂皇，微微的麻辣轻轻压制住味蕾的期待，舌尖抿开鱼肉的那一刻，滑、嫩、鲜、美，接踵而来，胡医生和胡太太真不见外，那盘鱼没轮到我动几下筷子。

苏州新聚丰的糟熘塘鳢鱼片四五年前胡医生和胡太太吃过两次，这次重访，算是怀旧。一条塘鳢鱼只能片出两瓣肉，一盘菜少说要几十条，上海、苏州的淮扬菜、苏帮菜馆子能把这道菜留在菜牌上的没有第二家了，或许有一天连新聚丰也懒得再留，那真是塘鳢鱼的福音，饕客们的噩耗了。老派的餐厅里总有些“老人”，老的不是年纪是年资，店里那位姓冯的经理我认识好些年了，听他用苏州话报菜名最是享受，评弹般的声调，是凉拌萝卜丝的爽脆，是桂花枣泥拉糕的软糯，不紧不慢，笃定得让人安心。

Iris在杭州四季酒店的金沙厅服务了十一年，去年年底终于退休，还好餐厅里脸熟、脸生的服务生都很体贴地记得我的名字，替我留着进门右手边的第一张圆桌，还有凉拌石笋、火丁豌豆和晚市本不供应的黑松露素菜蒸饺。金沙的鱼倒从不为我预留，选择太多，大可随心。到杭州的第一晚我请胡医生夫妇吃的是一尾梅干菜蒸笋壳鱼，这种原产自东南亚的淡水鱼和来自绍兴乡间的土产搭配得十分曼妙，梅干菜的咸香勾引出笋壳鱼的清甜，一段牵扯，几番缠绵。第二天的下午我离开杭州，胡医生夫妇依旧在金沙晚餐，一道西湖醋鱼照样是笋壳鱼主演，“人人尽说江南好，游人只合江南老”，就连笋壳鱼到了江南，竟也倦游了。

在金沙没有见到的Iris，终于在如院见到，那是四季酒店的对过，杭州植物园里曲径通幽的一所餐厅。离开杭州的那天中午Iris很客气地请我和胡医生夫妇到如院试菜，几道经典的杭州菜款款都有新意：熏鱼不用乌青，不用鲳鱼，用的是更油嫩的银鳕鱼；龙井虾仁里的“龙井”不是茶叶，是用冷萃的龙井茶汤加上抹茶粉，和面制成的叶芽形意大利面；茶香肉里用的倒是龙井茶叶，那是多了一层滋味的东坡肉，上海人的红烧肉重油重糖，杭州人的东坡肉注重的是黄酒，同肥却不同腻；那一餐最让人感慨的是一道茉莉花鸡油蒸黄米鱼，黄米鱼形似鲈鱼，色近黄鱼，据说是钱塘江下游才有的渔获。蒸鱼上桌，鱼身上、鱼汤里散落几十朵新鲜的白色茉莉，起先以为只是点缀，试了才知道清香助兴，微苦解腻，回甘醒神。吃完了鱼，盘中剩下清浅的汤汁和浮在汤汁上的几朵小花，汤静花闲，婉约如此，怎似残羹？

江南的淡水鱼名产还有鳜鱼，可惜这一回胡医生和胡太太错过了，临别我们约定下次到上海一定要去试一试云和面馆的“瓜姜鳜鱼”，整条鳜鱼去骨拆丝，鱼丝轻浆过油，再和切细的酱瓜丝、姜丝一起翻炒。那道菜香港湾仔的留园雅叙也做，叫“龙须鳜鱼”，不用酱瓜丝，改用大头菜切丝，菜丝切得不细，味道重了，连累鳜鱼，不如江南的鳜鱼那般清润了。

胡医生夫妇也许从此不会再拒绝尝试淡水鱼，其实本就不该，从生物进化学的角度看，生命来自海洋，鱼从海洋游入淡水，是一种进化上的需求，绝不是为了给自己惹一身土腥。如今寻常的淡水鱼会有腥味，大多是因为生长环境的改变，环境自然与人相关，说到底，不是土腥，不是鱼腥，倒是“人腥”了。人“腥”了，鱼才会腥，湖里也好，江里也好，海里也好，哪里都好。

二零二三年七月二十九日，台风过境

『文汇笔会』微信公众号