

"鱼""羊"相加奔"鲜"去

方华

羊与鱼同烹，鲜味异常，而鲜字也正是由鱼羊二字构成，于是，自古以来，许多人都望文生义，凭想象，认为这就是汉字"鲜"字的由来。

这种不足为训的臆断，不是没由头的。

我们知道，中国有四大食神，分别是彭祖、伊尹、易牙和詹王，他们被中国烹饪业供奉为四大祖师爷。其中的彭祖，有史书记述他活了约八百岁。他的长寿，据说是因为他识食，"好和滋味"。彭祖在美食方面的传

说，最有名的当是"羊方藏鱼"。

据《大彭烹事录》记载，彭祖的小儿子夕丁很喜欢捕鱼，彭祖恐其溺水坚决不允。一天，夕丁偷偷捕到一条鱼，央求他的母亲烹制，刚好他母亲正在炖羊肉，怕彭祖发现，便顺手将鱼塞了进去。彭祖回家，闻羊肉有异香，品之奇鲜，于是问其缘由，其妻只得如实相告。彭祖未及责罚夕丁，便依法烹制，果然鲜美。据说，自此便有了"鲜"字，也有了"羊方藏鱼"这道名菜。

徐州古称彭城，因尧帝封彭祖为大彭国主之故。羊方藏鱼这道菜自然便成了徐州传统名菜。据说它的取材十分讲究，冬春季用阉过的牦羊配鳊鱼，夏秋季则用羯羊配鲫鱼。

其实，鲜字中的"鱼"表示鲜的本义与鱼有关；"羊"意为驯顺，指古代贵族家的厨师们像羊群中的每只羊专心吃草那样各司其职，驯顺劳作。"鱼"和"羊"合在一起表示：厨师群队熟练而顺畅地准备鱼宴。所

以，"鲜"的真正本义，即"生鱼片的美味"。你看，鲜字的理解真是差之毫厘、谬之千里了。

不过，鱼羊合烹之美味是公认的。现代饮食科学也证实，鱼羊同吃是一种合理的食物配伍。因为鱼肉性寒，羊肉性温，寒温搭配，取其中和，益于滋补。从味觉上讲，鱼味腥，羊味膻。鱼羊配做，鱼借羊之膻而除其腥，羊借鱼之腥而除其膻，两厢结合，除弊得利，烹饪出一个滋味异常的"鲜"。

鱼羊合烹的"鲜"菜有三大品牌，一个就是徐州羊方藏鱼，一个是京菜中的潘鱼，还有一个是徽菜中的鱼咬羊。

潘鱼据说是晚清官员潘祖荫创制。潘祖荫也是文字学家，他发明这一名菜，据说就是从研究文字学上悟出来的。他认为"鲜"字在《说文解字》中从"鱼"从"羊"，可见鱼和羊这两种食物味道最好，如果做在一起，应该是世界上最鲜之味。于是就用羊肉汤炖鲤鱼，烹制成鲜美的"潘鱼"。

鱼羊合烹的美味，最有名的当是徽州的"鱼咬羊"。

"鱼咬羊"也有一个传说。据传，清代某年，徽州府有个农民带着几只羊乘渡船过练江，由于舱小拥挤，一不小心就把一只羊挤进了河里，羊不会游泳，在河水中挣扎了一会便被淹死。羊的沉水，引来了许多鱼，蜂拥啄食羊肉。恰巧，有位渔民驾渔船从此经过，见有许多的鱼在水面乱窜，便撒网捕捞。渔民收网回家后，觉得今天捕的鱼似乎特别肥厚，用刀剖开一条鱼的肚子，见里面装满了羊肉。好奇的渔民将鱼洗净，连同腹内的碎羊肉一道烧煮。烧好后一尝，不但鱼酥肉烂，不腥不膻，且汤味鲜美，味道特别。消息传出，有美食者也如法尝试烧制，果然风味不凡。久之，这道名为"鱼咬羊"的佳肴便成了徽菜中的一道名品。

"鱼咬羊"和"羊方藏鱼"不同的是，一个是羊包鱼，一个是鱼包羊，而"潘鱼"则是用羊汤煮鱼。不过，它们都是"鱼""羊"相加，奔一个"鲜"字而去。

冬天来了

马骏斐

冬天来了(外一首)

沿一条菊香撒满的小径
转过季节的山口
就看见朝南的山坡
一棵红枫站成冬的形象

天空擦去飞翔的羽痕
书写苍茫
朔风清扫岁月的繁琐
展开大地的空旷

时光静穆
山峦以苍凉的姿态禅意人生
缄默的村庄
用一缕炊烟温暖人间

山巅之上
告别和迎接都以降落的态度
寂寞深处的一枝梅
正在凛凛寒意中积聚火焰

翻开冬天

四季丛书里最厚重的一本
被一场瘦削的西风翻开
扉页上有两枝清菊点缀
时光撰写精炼的导言

文字里消逝了羽痕
寒风清扫了繁琐的语言
华丽的修辞从岁月的枝头凋落
行文间透出遒劲的笔力

天地间最沧桑的文字
书写着尘世的空旷
无垠的大地是最坦荡的铺展
任苍生读取生命的启迪

最冷酷的情节处
总有一枝红梅点燃诗意
那些在节气的冰峰上行走之人
看到了深藏在字里行间的春天