

夏日的精灵(组诗)

青蛙

身姿灵巧 活泼好动
喜欢做义工
乡野里蹦蹦跳跳
不辞劳苦捉害虫

闲遐时亮开嗓门
豪放脆响歌声
荡起田园的热烈
润出庄稼的繁盛

蝈蝈儿

虽为资深的
民间乐手 田园歌星
却总是铺下身子
深入草叶群体中
同他们打成一片
苦并快乐着谋生

一副金嗓子
唱出纯美歌声
唱得庄稼葱笼
唱得节气生动
天籁之音沁入我心
滋润出浓浓乡情

蟋蟀

潜藏草丛
隐身石缝
抱着一把古典琵琶
夜以继日练功

悠扬的曲调
纯美的乐声
在夏秋季节流行
在广阔天地走红

蔡同伟

蝉

怀揣着音响
节气一到就登场
古老的歌谣
不厌其烦地播放
阳光越是炽烈
旋律愈是高亢
激昂的唱腔
在天地间涌淌
卷起滔滔热浪
把夏天灼得滚烫

父亲的清蒸白鱼

马骏斐

家住大湖边,湖鲜自然是地方美食中的一道美味。诸多湖鲜中,我最爱的是清蒸白鱼。

湖中盛产白鱼,烹煮白鱼是临湖人家餐桌上常见的一道菜肴。做清蒸白鱼,最拿手的是父亲。

父亲烹制出的这道美味,咸鲜,清爽,鱼肉洁白,细嫩鲜美,汤汁清淡,让我回味无穷。

曾仔细观察过父亲制作清蒸白鱼的步骤。见其将新鲜的白鱼清洗干净,加盐、料酒腌制十几分钟。放入盘中,加姜丝、红辣椒丝、葱丝,入锅焖蒸七八分钟。然后把蒸鱼的姜和辣椒丝用筷子夹掉,倒掉蒸出来的汤汁,重新放入葱姜丝和辣椒丝。最后,再在蒸熟的白鱼身上淋浇七八成热的菜籽油,一道色香味俱全的清蒸白鱼就呈现在家人面前。

父亲喜欢用大而新鲜的白鱼烹制佳肴,特别是梅雨时节,白鱼最是肥美,称作“梅白”,这时节,家中餐桌上几乎餐餐可见清蒸白鱼或红烧白鱼的身影。

白鱼的刺细长而多,姐姐“叙”刺不行,经常被鱼刺卡住。不像我,一块鱼肉进嘴,瞬间肉入嗓,刺吐桌面。母亲笑说我是属猫的,这么爱吃鱼、会吃鱼。

可是,因为父亲的一句话,我竟然十几年间没吃过鱼。

大约十岁左右的一天,湖边渔民给家里送来一堆小白鱼。父亲说:这个好,清蒸鲜。

清蒸小白鱼上桌了,我没动它一筷子。父亲问我咋不吃呢?味道好新鲜。我不知怎的就答了一句:我不喜欢吃鱼。

父亲说:你又不是你姐,你不是很会吃鱼的吗?是不是今天的白鱼小了,你不想吃?那以后买大的你也不吃了?

现在想想,父亲当时只是玩笑而已,可我却感到很不开心,认定父亲的口气含有不屑与嘲笑。于是我很坚决

地回答:我不吃鱼!不管大小,以后我都不会吃鱼了!

父亲大笑道:湖里的白鱼营养丰富又鲜美,最重要是吃鱼聪明,不吃就是活傻子。

我当时是含着泪离开饭桌的。因为是个小孩子,家里没人会在意我的小情绪。

直到结婚成家,儿子出生,因为缺奶水,母亲每日清煮大鲫鱼为我“催奶”。为了儿子,我也不在意自己所谓的“誓言”,“破戒”喝那清煮大鲫鱼汤。

记得喝下第一口时,我哇的一下全吐了。十几年没喝过一口鱼汤,也可能是心理学上所言的心理暗示,在那十几年里我只要闻到烧鱼味就嫌腥难受,何况那一大盆乳白色的没放一点盐的鲫鱼汤,腥味重的没法形容。在母亲为了儿子喝上母乳健康成长的劝说下,我豁出去了……

破了戒后的一天,父亲又在厨房烧鱼,我竟然闻到了久违的鱼香。那天,我告诉了父亲这么多年不吃鱼的

原由。父亲听了我的讲述,像是看怪物一般看着我,说:丫头,与老爸争这口气代价未免太大了,不值,何况我还一无所知。今天这盆鱼你一人吃吧,过过这十几年的瘾,以后什么时候想吃,我就给你做,可别再犯傻喽。

随即,父亲朝屋中的母亲喊:明天你去湖边买条新鲜的白鱼,我要清蒸白鱼给丫头吃。

我的眼里再次饱含泪水……

之后的日子里,清蒸白鱼这道菜经常出现在家中的餐桌,父亲总是不断地用他那满含老年斑的手将鱼肉夹到我的碗里。

现在,父亲早已离我远去,那清蒸白鱼的味道一直难以释怀。虽然知道父亲清蒸白鱼的程序,却总是烧制不出父亲的味道。

在我的心里固执地认为,只有父亲的清蒸白鱼才蕴含着那份日子的鲜美与时光的温馨。

但爱白鱼美

方华

住大湖边,食鱼乃寻常事。各类湖鲜中,尤喜翘嘴白。

翘嘴白即白鱼,又有白鲮子、白鲚子、白丝子等称。翘嘴白的体型扁长,它银白的身子、厚脊扁腹,配上微微上翘的头部,形似侠士手中那一把银亮的柳叶刀,所以一些地方又有柳叶鱼之称。

每见白鱼下颌上翘,嘴巴噘噘的样子,总觉得它在撒娇使性,让人陡生怜爱。但怜爱总抵不住鲜美的诱惑,一条条体型秀美的白鱼在煮妇厨男的手下成快味之美。

噘着嘴的翘嘴白自然娇气,离水须臾即死,这让我感觉它并非寻常之鱼。我很欣赏它刚烈的个性,绝不像那些庸碌之辈,得过且过地在菜市的水盆里浑浑噩噩地摇着尾巴。也绝不可能像那些扭捏风骚之徒,能被弄进某个玻璃缸中,在那一方死水中搔首弄姿。即便是上了餐桌,也是噘着一张嘴,瞪着一双倔强的眼,表达着一种轻蔑,一种视死如归的决然。

鱼之美最讲究鲜活。知道白鱼“宁可枝头抱香死,何曾吹落北风中”的寒菊般秉性,每思白鱼美,便去水边一走,以期与在水一方的“佳人”一遇。

在水湄,为了保持白鱼的活性,渔民或钓者一般将刚捕获的白鱼,浸放在水中的网笼里。有缘得一二,忙屁颠屁颠地往家赶。刮鳞剖肚去腮除脏,或清蒸或红烧,任我味蕾上的喜好

决定掌中锅勺的摆弄。

梅雨季及其后旬月,是吃白鱼的最佳时节。这时的白鱼,乡人称之为梅白。

连绵雨季,河渠水涨流急,白鱼成群结队逆流戏水产子,河湖接口处最易捕获。这时捕捞的梅白,会从鳞下渗出液汁,乳白似奶,其肉细腻滑嫩,柔软而富弹性。

相传春秋时,庄子某日钓得一条梅白,拎鱼去探母。及至母家,见门上锁,于是挂梅白于门上。等下午再去看母,见门仍锁,门上只留下一副鱼骨,而地上却汪着一摊如奶的水渍。原来,梅白竟经不起阳光的照晒,融化成水了。这样美好的传说无需究竟情节,乡人不过用其生动赞美梅白的鲜嫩罢了。

白鱼在五大淡水湖之一的巢湖,还被称作孝鱼。

遥远年代的巢湖,水域更是广阔。在湖西岸,有座白鱼墩,传说是渔民为一条死去的巨大白鱼建的坟墓。每年夏天,平常游弋于湖中的白鱼,遇雨量丰沛的梅雨季,顺河道逆流而上,成群成群地来到白鱼墩。民间流传,这是白鱼子孙按时按节来给白鱼先祖上坟了。这时节,每当渔民们在湖中捕到红眼睛的白鱼,就会说:这白鱼上过坟啊。

其实,白鱼红眼是戏水途中抢水

时把眼给浑水呛红了,哪是真的哭红了。

美好的传说在给我们品尝鲜美之时增加了有味的谈资,带来别一样滋味。而啖梅白,真是一种美妙的感觉、美好的享受。

梅白,其鱼肚处的肉嫩滑无刺,入口即化,凝脂般的感受在口腔中弥漫,温润美妙。鱼身处的肉薄而细腻,柔嫩鲜美,瞬息将人带入那片波光潋滟的水面。而其稍显厚实的鱼背之肉,软润而富肌理,一块入口,仿佛唇齿间演绎一场轻盈曼妙之舞。

白鱼红烧、清蒸皆宜,但要视其“个头”。太小了刺多肉薄,太大了肉实粗渣。清蒸斤半左右为佳,两斤以上的,宜红烧入味。

“打攘”干净的白鱼摆在盘中,撒少许盐、白胡椒粉,鱼身上再摆放葱、姜片,放在锅内,盖上锅盖,大火蒸10多分钟。开锅后,把盘中蒸出的较腥的水倒掉,同蒸的葱、姜片也捞出,将新切的葱丝、姜丝、红椒丝等撒在鱼身,浇上香醋、生抽,最后再浇上滚沸的香油,寻常人家一道简单地道的清蒸白鱼就烹制完成。

一盘热气腾腾的清蒸白鱼端上桌,不说白鱼、姜黄、葱绿、椒红之色爽目悦心,仅那袅袅之气入息,已是诱人馋涎欲滴。

清蒸白鱼,也有配以虾籽、火腿等

鲜物的,江南一带,喜加香糟,认为是绝配。清人袁枚在其《随园食单》中就有记:“白鱼肉最细,用糟鲚鱼同蒸之,最佳。或冬日微腌,加酒醃糟二日,亦佳。余在江中得网起活者,用酒煮食,美不可言。糟之最佳,不可太久,久则肉木矣。”

在巢湖水域的吃鱼习俗中,还喜欢将新鲜白鱼腌渍、晒成鱼干,加辣酱放在饭锅头上清蒸佐餐,吃时更有一股特别的鱼香,让人食欲大开。

晒成鱼干,最多的是“一拈长”以内的小白鱼,乡人称之餐条子。餐条子性活泼,善跳跃,常在水面窜来窜去。乡间对调皮捣蛋、活泼好动的伢子,便称其“戳搅餐子”。因餐条子喜集群游动,有经验的渔民一网有时能打上几十斤。

新鲜的餐条子,指甲在鱼身两边一推,就除了鱼鳞,腮下一掐,就挤出内脏。一堆餐条子下锅,加点盐、酱、姜、葱、椒,开水一煮,那个汤鲜得让人翘眉毛。餐条子汤泡饭,能撑得肚子圆得像反扣个锅。

细嫩、色白、味鲜的白鱼自古得赏赞。唐朝大诗人杜甫诗誉“白鱼如切玉”,宋代大家王安石赞曰“满目皆为膳,唯独白鱼鲜”。正是湖上白鱼美的日子,那再再波光里的“浪里白条”,勾我神往。