

## 桃花流水鲫鱼肥



陈美桥 一个梦想着“左手柴米油盐,右手风花雪月”的达州八零后女子,喜欢把美食用文字融入人间烟火。期待自己笔下的美食文字如同一根小小的火柴,在璀璨的城市灯光里发出一道亮光,让你发现这世间还有最简单纯朴的温暖和爱意。

## 美桥说食话

一株桃花,大胆地在河边绽放,是对流水的慷慨。每到这时,父亲总会拿着鱼杆,在那里坐一下午。把思绪连同鱼饵沉下去,浮漂游动,会成功钓到一些鲫鱼。最为鲜美肥嫩的鱼儿,从春天的桃花水里窜出来,也称桃花鱼。

父亲闲时,对研究厨艺,颇有兴趣。桃花鲫鱼,他有好几种做法。将鱼洗净后,用少许油,煎至两面金黄,烹点黄酒,放块拍破的生姜,再注水,加入白萝卜丝或豆腐,中大火熬至汤色奶白。趁还清淡,先盛出一半。再放些泡姜和泡萝卜入锅熬煮,汤汁变得微酸醒胃。一汤两味,各取所喜。

豆瓣鲫鱼,父亲也很拿手。豆瓣鱼的前期处理,约有两种方法。一是烧制前以宽油炸之,二是码味之前,用余水来达到去腥的目的。父亲多选择余水,保持鱼的鲜嫩和本味。锅内烧能没住鱼身的水,水开后,用手提住鱼尾,将鱼身放入锅中余两秒至鱼皮发紧,立即提出。再往鱼身上均匀抹黄酒,放盐、葱段和姜丝码味十分钟。接着热锅温油,炒香豆瓣和姜蒜末,往锅内倒入清水或高汤,调入白糖、胡椒粉、酱油、香醋煮开。小心将鱼放入,用中火烧,视鱼腹部烧熟后,将锅偏到鱼背肉厚之处烧至熟透。一面烧好后翻另一面,再将鱼盛入盘中。用锅里的汤汁,调香醋和水淀粉,烧至亮色时关火。父亲将芡汁均匀浇在鱼身,我总是在旁边,帮他撒上葱花,先凑近嗅一阵香气,再端上桌子。

有人说,鲫鱼以清蒸最美。但父亲一直不爱。自他生病,换我下厨,要用清淡饮食照顾他,他才不得已改了

口味。有一回,也是桃花时节,我在蒸好的鲫鱼旁边,摆上几瓣桃花,用以点缀,想用春天的灵气,让他开心。谁知父亲只看一眼,眼泪就在眼眶里打转,说话也开始哽咽。他说他等不到下一个春天,与桃花鱼邂逅的机会了。我转过身,泪雨滂沱。

藿香鲫鱼,也用豆瓣起味,另外加入泡姜、泡椒和泡菜,特殊的酸香,与醋味结合,还透着一丝藿香的的味道,口感层层叠叠,余味无穷。前些年,钟姐在转转会带我吃的藿香大鲫鱼,可谓这些年来,我尝过的最佳口味。鲫鱼因大,少了许多密密麻麻的细刺总在舌尖纠缠的烦恼。

说起来,大人小孩怕吃小鲫鱼,是担心刺卡喉咙。如果将它的热油中,小火浸炸至鱼骨酥脆之后,再另行烹饪,就完全可以避免。炸酥的鲫鱼,晾凉后,鱼身直挺,鱼鳍一碰即碎,四川话叫做炸qiao(二声)了。用辣椒油、酱油、五香粉等料调成酱汁淋上去,便成了五香酥鲫鱼。要食清淡,则用黄豆酱和姜蒜一起焖烧,刺酥肉软,酱香浓郁。还可以炒香姜蒜和泡椒,加少量汁水和酱油,一点醪糟略烧,细刺与肉融为一体,香辣入味。

炎炎夏日,却是小鲫鱼的春天。人们尤其喜欢用一盘凉拌鲫鱼来拯救倦怠的食欲。鲫鱼刮洗干净,在加了葱姜料酒的沸水锅里煮熟,或者蒸熟,再用辣椒油、酱油、盐、糖和醋调味,加上切碎的折耳根、香菜、小米辣、姜末、蒜末和葱花,做成味汁,铺淋在鲫鱼身上。鲫鱼并不因冷而腥,各种味道浸入肌理,妙不可言。

袁枚在《随园食单》里谈道,“身形扁且带白色之鲫

鱼,肉嫩且松;做熟了把鱼一提,鱼肉离骨而下。黑脊背身形浑圆,肉块僵硬,是鲫鱼中的怪种,绝不可食。”安陆人,将鲫鱼称为喜头,由于河流较多,市场上野生的不少,多有袁先生描述的佳品。烧喜头,最佳搭档是当地的白花菜。关于白花菜的命名,有多种传说。其中一种,跟李白同一位叫“白花”的女子之间,那动人的爱情故事有关。白花菜,生吃味怪,但做成腌菜后,风味迥异。我婆婆做腌白花菜尤其擅长,甚至比当地知名品牌还要胜上一筹。煎好的喜头,加姜蒜与腌白花菜略烧,酸香诱人,鲜美异常。煎鱼,要耐住性子,热油入锅后,小火慢煎,一面煎好,再翻另一面,不可随意拨动,避免鱼皮破裂。婆婆会烧鱼,小姑会吃鱼,一块鱼肉入嘴,舌尖立即将小刺卷到一边,轻松理出来。一盘鱼肉吃完,她吃过的鱼骨架完好摆在盘中,如同化石。

稻花鱼又叫禾花鱼,生长在水稻田里,多为鲫鱼、鲤鱼和草鱼,以食杂草、虫子以及稻花为生。曾经在稻田里,我们因抓到许多鲫鱼,一阵狂呼乱舞。有位云南的阿姨用它们做了家乡的八面煎鱼。鲫鱼去腮,破肚洗净,并不刮鳞,用盐、酱油、八角腌十余分钟,然后同样小火浸炸至酥,再加汤,放辣椒、花椒等佐料,焖烧一阵过后,外酥里嫩,滋味浓郁。我们吃完满满一大盘,她喜上眉梢。她说这不仅是对她的肯定,也是对家乡的赞誉。八面煎鱼,虽多用鲤鱼,然而经此借用,我们尝到鲫鱼新颖的味道。如果说墨守成规,能让事物保持稳定性,那么巧妙的变通,会给人增添许多惊喜。

## 我的田,我的家

□曹黎

每当去高山深涧,总会想到一样东西,那就是“田”。极目四望,却难以搜寻到田的影子,内心无端生出一种焦虑,那份焦虑让我体会到了有田人的优越。我和同伴齐声感叹,“幸好我们生在开江!”最终明白,开江田为自己的幸福指数加了分。

记得哪些南漂的日子,时常有人问:“你是哪里人?”“四川。”“哦,四川山多。”

他脸上有不屑,我脸上有不悦,甚至剑上眉梢,对方不解咋就惹翻了我。不是我不爱听实话,只怪那随血脉流动的家乡情作乱,还有无数个田作底气。

四川山多,不假,有好田,也是真。情定那片坝子——巴山小平原,好田还不。田连田,形成坝子,坝系坝,串成平原。坝子皆躺在山的襟怀之中,春有绿意,秋有斑斓,虽不及四大平原辽阔,258.5平方公里,对开江已经是不小的恩赐。何况四季沉默不语的坝里农田,一直带着感情,厚爱着一方人,也串连起了开江人心中的芳田情。

宝塔坝、广福坝、长岭坝、永兴坝……坝,星罗棋布,土地肥沃;山,丰腴饱满,天地承接,坝与山互为补充,还真不缺少滋养力道,历史岁月也为这些坝子留下了深厚底蕴!难怪战乱年月,多地遭遇人祸天灾,坝里人恍如身处世外桃源,依然能为岁月留香。“一碗泥巴一碗饭,种上一季吃三年”,便是坝子又名号“小天府”得来之理。

田深情,人珍惜,历代人习惯了面朝黄土背朝天。但是大山终究没能挡住那阵风,被风拂过的坝里人,有了足够告别传统生活方式的资源和机会。人们奔走相告,多了奢望。我更是怨言田大地宽,栽秧趁谷总望不到边,勾腰驼背太受累,与姐妹们一同羡慕起山外那繁华,巴望越过那道天然屏障,去拥抱闲适人生。

占了各种利好的江南,实在让山里人开了眼界。浪漫的都市生活、恬静的工作空间,褪去了满身泥土灰,殷实了腰包,更留住了不少一起成长于开江田的姐妹。当亲姐力劝我安家于江南时,

我内心一片茫然。江南的好确实在内心掀起过波澜,留下过无数感叹,可是,那悠长的乡愁中,有着最真实的记忆。躲在油菜田里抓蝴蝶,赤着脚丫在田里疯跑,追蚰蚋、捉蚂蚱……在寂静的星空下逮萤火虫,这些都为童年描上了彩笔,无法磨灭。父老乡亲,头戴草帽,手杵竹竿,在无边无际的绿色里,你对我唱,一曲曲薅秧歌伴着欢乐,在山间的坝里回旋打转,我坐在田坎,傻傻地听,傻傻地看。歌让一丘丘田充满了诗意,也为我留下了成长记忆……

“遇一人白首,择一城终老”,这是每个人必须面临的人生重大抉择。无眠人在被窝里翻来覆去,梦到底在何方?脑海里整夜晃悠的全是一幅幅,一行行的坝里画面,山清、水秀、丰衣、足食,荷花、橄榄、温泉……一一记录在天穹之下,大山之间。当眼睛饱含泪水时,才觉悟深爱的那片土地,是有青山作屏,有湖有爱的开江坝子。天亮,望一眼西南方,捋清了思绪,明确了自己愿意守候的地方。姐气得与我断了几年来往,我一根筋执迷不悟,至今不遗憾。

繁华无法充斥羁旅愁与孤独。重回自己有欢乐、有牵挂、有埋怨、有苦恼的田园坝子,山依然苍翠挺拔,田却不只飘稻香。收割机替代了勾腰驼背,老街成了田中城。新楼、宽路让自己无法

辨清家的方向。随着老娘七拐八弯走进家门,内心多了一份别样的温暖与笃定。想通了爹妈为啥在大城市住着总不自在,天天念叨这山旮旯,原来,我们的人生早已与这块山里坝子的命运绑在了一起。无论逃向何方,逃多久,坝上的稻香河流、乡间歌谣才是永远的依靠,永远的念想,这块小平原才是自己最愿意安家的地方!

如今的开江田里,鱼飞、虾欢、蟹成堆。开江山里,花香四溢,繁花满坡,坝上坝下不断充实着、变换着。公路、铁路在坝里蜿蜒,连那些被戏谑为“鬼不生蛋”的地方,也贯通了产业路。挖掘机伸着脖子,重新为田梳妆。田准备着大显抱负,更出色地展示自己,“稻田+”是它蜕变后的新名字,承载着“国家现代农业园”的使命。“果林+”同步描绘青山,青山更具有色彩。

“成渝经济圈”,为开江圈来了希望;“万达开川渝统筹发展”,为开江拓展了机遇。改版后的开江坝,一坝新风,一坝新田,一坝新景……开江城在浪潮势头中一点一点被打磨,开江田在现代化浪潮中,终将成为一朵闪亮的浪花,开江的远方不再悬空。这块有塔护卫,有寺福佑,有山守候,有湖润泽的坝子,会更好地擎起一片朗洁天空,托起一方精神脊梁。