

“文学淮军”  
征文 第十一季

## 春鲜刀鱼馄饨

张  
晓  
敏

春风吹拂,细雨蒙蒙,江南的春意在水汽中飘散,对于江阴人来说,吃上一碗刀鱼馄饨就是迎接春天最庄重的仪式,是骨子里的时令情结。

江阴临江通海,自古以来就是长江刀鱼洄游的必经之地。如今江刀已经列入了禁捕范围,市面上所售的那些鲜活的海刀都是从长江口外的万顷碧波中捕获上来的,是渔人和潮水相互依存、共同奋斗的结果,也是春天送给我们的一份礼物。

每年春天东海的暖流江水流入崇明、吕四的浅海时,就是渔民出海的时候了。天还没亮,渔港的灯火就已经和星光交融在一起漂浮在波涛之上,渔船也趁着涨潮驶向了预定的海域。最常见的就是流刺网,长长的流刺网随波起伏,网眼大小正好能容下海刀修长的身体,落潮收网时一网银光闪耀,尾尾海刀就像薄刃一样裁云而过,鳞片在晨光中闪烁着温润的光泽。有些守着定置帆张网的渔人,把渔网钉在海底,依靠潮水的力量等待鱼群到来。

品质优良的刀鱼,鳍为黄色,鱼鳞银亮完整、闪耀生辉,身体较肥。刀鱼经过长时间积累下来的脂肪就储存在这丰满的体形之中。

渔民们都知道大海的规矩,不能滥捕,要遵守渔期,刚打捞上来的海刀鱼马上放进冰舱里冷冻起来,沿着江道逆流而上,不到半天时间就从东海浪花中跳上了江阴百姓家里的餐桌。

江阴人把春天的鲜美凝练成

一碗刀鱼馄饨,清脆可口。刀鱼馄饨讲究的就是一个“鲜”字、一个“细”字。清明节之前刀鱼的肉质非常细嫩,骨头也比较柔软,是做馅料最好的时候。老师傅不用刀切,只用竹片顺着鱼骨轻轻刮取鱼茸,指尖细细地捻过去,一丝不苟,容不得半根细刺残留,这是对春鲜最本分的敬畏。鱼茸中加少许猪肉提香增味,加入葱姜水逆时针搅拌上劲,再拌入秧草或荠菜,盐味淡而能保鱼鲜,就是最正宗的馅料了。

馄饨皮要用手擀制的薄皮,薄如蝉翼但有弹性,取一小团鱼茸放在中间,用手指轻轻包裹成一个小元宝的样子,放在竹匾里,仿佛收藏了整个春天的温柔。

沸水下锅,馄饨浮起就熟了,不需要煮太长时间。汤底一般是用鱼骨头熬制的清汤,在上面撒上葱花、蛋皮丝,滴几滴香油,汤色清澈,热气腾腾。

一口咬下去,鲜美的汤汁立刻涌入口中,鱼茸软嫩,油脂清香,秧草清新鲜美,毫无腥味,只有江水带来的清甜。这是江南春天的信息,也是水乡人对故乡的思念,更是寻常生活里最打动人心的季节风味。

一碗刀鱼馄饨,吃的是春天的时令之鲜,也是江阴人对生活的热爱与坚持。这个春天,可以放慢脚步去一家小店吃一碗刀鱼馄饨,让鲜嫩滑口的美味在舌尖上领略江南的味道。一碗刀鱼馄饨落肚,才算不负这江南好春光,不负这来之不易的春日馈赠。

之后母亲再添几勺蜂蜜,让粥的口感更温润。我们在桃树旁支一张小桌,我舀起一小勺飘着粉红花瓣的白粥,轻轻咽下,口齿间顿时萦绕着淡淡的花香,那感觉,就像把整个春天拥进了怀里,惬意极了。

为了让我一年四季都能喝到桃花粥,母亲每到桃花灼灼的春日,便拎上竹篮,采摘开得最盛的花朵,用井水洗净,均匀摊在竹筐里晒干,仔细储藏好。夏秋冬三季,煮好的粥里撒上一小撮干桃花,一泡开,依旧新鲜芳香。

因常年喝桃花粥,我的身体渐渐好了起来,很少再生病,皮肤也白里透红,性情愈发恬淡。生活的利剑,仿佛不曾在我心上留下伤口,举手投足间,反倒有了同龄人少有的清雅之气。

母亲当年那句“桃花开得太多,不摘掉些,对桃树也是个负担”,长大后我才慢慢懂得,那话外的深意。

此时此刻,我正站在家门外的桃树下,屋檐下的水滴唱起了滴答滴答的歌,那株桃树已经开的分外妖娆,粉嫩粉嫩的,推开院门,粉嫩的颜色在春雨的滋润下显得更加惹人爱。四周寂静无声,只闻花语响。我没打伞,一个人站在细细的雨里欣赏着这一片春色,或许,今夜的一场春雨,可能就是桃花的最后盛典,明日,雨过天晴时,稀稀落落的炫耀着曾经的妖娆,粉嫩的桃花花瓣会被温柔的风吹起,吹进我们每一个人梦里的桃花源,那里不光有桃花树,还有桃花源里的桃花粥。



## 淮南

## 可以触摸的软生活

王  
全  
安

淮南的“硬核”是刻在骨子里的——舜耕山穿城而过,淮水汤汤划开南北,寿县古城墙矗立千年,《淮南子》的哲思仍在传扬。但这些都只是背景板。真正让淮南可亲可触的,是那种不急不躁的“软生活”。

清晨,不分年龄段的晨练者,在山坡空地里慢慢打着太极,把舒展身体的各种方式演绎得淋漓尽致。阳光透过树叶洒下来,人与草木浑然一体。街边小店里飘出牛肉汤的香气,老板舀起一碗,笑着说:“慢点喝,烫。”有朋自远方来,主人端出自酿的果酒,酱腌辣椒摆在小碟里,大家围坐闲话,不觉月上中天。

这里的人懂得“慢”——不是懒散,是把日子过得有滋味。不赶时间,不争高下,像淮河水一样缓缓流淌。日子简单,心就轻了;心轻了,生活就软了。

这种“软”,是淮南真正的底色。它不在史书里,在街头巷尾的人情里,在那一碗热汤、一杯淡酒的日常里。来淮南,你触摸到的,不是历史,是生活本来的样子。

## 江南春

沈  
天  
逸

乌篷船摇过石桥,  
划破水色。  
卖花声穿过雨帘,  
吴音软软,  
香了半条街。  
桃花落在青瓦上,  
燕子归来时,  
衔着去岁的泥,  
也衔着满天的云。  
谁在楼上卷帘,  
看江天一色,淡淡的青。  
谁在水边浣纱,  
把倒影揉碎,又聚拢成春。  
箫声从何处来,  
吹绿了芭蕉,吹瘦了黄昏。  
一盏清茶,  
泡开半日闲情,  
半卷残诗,  
写不尽江南春深。  
夜色漫过回廊,  
雨还在下,  
点点滴滴,  
敲着无眠的人。  
江南的春,是水做的,  
这江南春水,  
流进眼里成了诗,  
落在心上有了痕。  
待到天青,  
待月明,  
这满城的春色,  
是画不完的画卷,  
醒不来的梦魂。

## 桃花粥里觅桃源

梁  
莎

清明,是桃花开得最盛的时节,也是祭祖怀古之日。在广为流传的清明风俗中,便有“桃花粥”这一项。清代孔尚任《桃花扇·寄扇》里便有这样的唱词:“三月三刘郎到了,携手儿下妆楼,桃花粥吃个饱。”桃花粥原是唐代汉族寒食节的食物,因清明与寒食日期相近,两节渐渐合一,食桃花粥便作为清明风俗,一直延续下来。

中医亦认为,春日食桃花粥,可消肿满、下恶气、利宿水、消痰饮积滞,治大便艰难,适用于肠胃燥热便秘。

幼时一到春天,我便爱出汗、易感冒、食欲不振,母亲便会为我熬一碗桃花粥。那时我与母亲住在乡下,家门口长着一棵桃树,每年春天,一树粉扑扑的桃花开得热闹,惹人欢喜。母亲望着满树繁花,笑着问我:“丫头,要不要喝桃花粥?”“桃花还能吃吗?”我好奇地追问。母亲笑盈盈答道:“当然可以。树上的桃花开得太多,若不摘掉些,将来结果太密,对桃树也是个负担……”她一边说,一边拿来菜篮,将枝上的桃花间隔着摘下。摘回的桃花,母亲用井水洗了好几遍,又端来小板凳,让我把花瓣一瓣瓣摘下。她则去淘米煮粥,手法十分讲究:用祖传那只黝黑的大瓦罐,盛满山泉水,大火烧开,放入泡好的粳米,底下架上松枝慢烧。粥滚后,给盖子留一条缝,搁在火堆上慢慢煨稠,再将洗净的桃花放入,猛火一滚,立刻盛入瓷碗。清白的粥,旖旎的红,说不出的动人。