



## 旅之味——鱼盐所出

■ 安徽合肥 莫契

当人们非常喜欢一种动物或植物的时候，就会给它取很多名字。

黑鱼又叫乌鱼，另有一个感伤的别名是孝鱼。原来，母黑鱼在繁殖过程中，身体会逐渐虚弱，眼睛几乎看不见东西，也就无法觅食。此时孵化出来的一部分小黑鱼就会游进母亲口中，主动充当母亲的食物，直到母亲恢复视力。人类据此称其为孝鱼。

除了孝鱼之外，还有一个喜庆的别名是财鱼。一是黑鱼身上的条纹看起来非常像古代的铜钱，二是营养非常丰富，价格也比较贵，故被称为财鱼。据说黑鱼对家庭的风水有一定的帮助，所以也有人将其养殖于家中。

三月  
底去北京参加书展，在湖北大厦吃到了最好的财鱼。将财鱼切成1厘米厚的块儿，酱油重烧，加豆腐、大葱、红椒、青椒，火候很满，但财鱼肉很紧致，又十分入味。

青笋炖熏猪蹄，是湖北大厦另一道招牌菜。湖北人爱制熏肉，安徽人亦然，但熏猪蹄却颇为少见。这道菜即以莴笋块与烟火之熏猪蹄相碰撞，文火慢炖，味相融合，笋烂熟中仍保留了一丝脆，猪蹄熟烂中仍保留了一点刚。

油炸藕夹也不错，与咱大合肥之油炸臭豆腐相似。中间置一小碟红油辣椒，藕夹咬在嘴里，齿牙突破煎炸之外壳后，便满是荷塘之清新，让人想起鄂地那一汪汪如天眼般的湖水。

湖北大厦早上的自助餐甚好，尤其难得的是有葛根汁，一大杯喝下去通体

清爽，宿醉也被完全涤荡。热干面、三鲜面等，皆具鲜明之地方特别。

在大厦超市见到一铁盒装的清江大鲇刁，极有设计感，盒上印有大鲇刁的浮雕，姿势栩栩如生。此鱼乃风干制成，想来极具风味。风干、熏、腌、糟，这些上古先民的创造性动作能把美味长久地留在人们身边，沿袭至今，也算是非物质文化遗产了。

超市东西贵，打算过段时间上网买一盒，可以想象，煮饭时可在蒸笼上置一碟，碟中放几块风干鲇鱼，饭熟它亦熟，佐酒下饭皆宜。

清江是长江中游在鄂地仅次于汉江的第二大支流，因“水色清明十丈，人见其清澈”，故有此名。

人们因为喜爱一条河流，也会给它取上多个名字。清江又有夷水、盐水等别名。清江之先称夷水，是土家族先民——巴人（白虎夷）的缘故，堪称土家人

的母亲河；而盐水的得名，则与它流经的地域产盐有关，如长阳渔峡口之盐池温泉、巴山峡的盐泉，至新中国建立前都还有人在此煮卤熬盐。

盐水女神与廪君的神话传说，流传甚广。廪君姓巴氏，名务相，是巴郡（今四川东部）和南郡（今湖北中部）地区少数民族部落五大姓共推的君长。为求部落的生存发展，廪君乘坐自制的雕花土船，率众清江北上，与盐水部落女神相遇。盐水女神对他一见钟情，真诚挽留：“此地广大，鱼盐所出，愿留共居。”翻译成大白话就是：“我这里多好啊，既产鱼又产盐，您愿意留下来吗？”话语中既带有自矜，又带着讨好的谦卑意味，但廪君考虑到部落之间生存利益的争夺，竟未领情，遂成悲剧。

“鱼盐所出”，从现代科学角度来说，鱼是最适宜人类的肉食，盐则是人类最不可缺少的调味品，二者俱备，夫复何求？

## 洗澡流水账

■ 山东临清 杨金坤

我有个习惯，每逢节假日放假期间，总爱骑着自行车围着自己居住的小城到处转。

清明节期间，我走街串巷，转到了城西的那片平房区，正骑行间，“大众浴池”四个红漆已经剥落的大字映入我的眼帘，我心头一热，停下自行车，走进门内。

“洗澡？”可能是看到我并没有带洗澡用具，一张破旧办公桌充作吧台，站在里面的一个中年妇女，望着我疑惑地问。“来块毛巾、搓澡巾、香皂、一瓶洗发水。”我说。

“咱这儿洗发水没有瓶装的，只有成袋的。”她边说边给我拿东西。“十块钱！”她对我说。“十块？”竟然如此便宜，我有些不敢相信自己的耳朵。“澡票5块、毛巾3块、搓澡巾2块、香皂4块、洗发膏1块，没有算错。”中年妇女误解了我的意思，又一样一样大声地核对了一遍。

走进浴池，见休息厅有七八位洗完澡的老人躺坐在小床板上，睡觉、吸烟、喝水、聊天。交了澡票，5元钱租了把锁，脱完衣服，走向洗澡间。因为不通风，洗澡间水汽腾腾，洗澡的人不多，有四个老人在高温池，还有一个中年人带着个小男孩在常温池。我试了试常温池，水温不算低，我迈了进去。因为澡池内镶嵌的瓷砖有些已经脱落，我找了个上面、下面都平整的地方坐下，看着这熟悉但已破旧的环境，闭目遐想。

这个浴池修建于上个世纪八十年代初，那时我刚从农村考上县城的高中，冬天里，我和几个要好的同学每个月都要来这儿洗个澡；高中毕业念完大专我回县城工作，虽然单位离这儿远，但因为习惯，我还是到这儿洗澡；结婚以后，因为居住的小区离这儿近，为了方便，我总是到这儿洗澡；进入二十一世纪后，高档洗浴中心如雨后春笋般冒出，我也从一个青葱少年变成一个中年大叔，因这儿空间狭小、空气不好、设施陈旧，我就很少到这儿来洗澡了；2015年，我在小城新区买了楼房，搬家前，我又特意在这儿洗了个澡；今天路过这儿，心血来潮，再洗

一次。可现在物价上涨迅猛，澡票才5元，够成本吗？

“搓澡！”感觉泡好了，我边向搓澡间走边喊。“吴师傅？”看到搓澡师傅，我诧异地问。“你可有些年不来了。”吴师傅也认出了我这个熟客。“吴师傅在这儿有二十多年了吧？”我问。“快三十年了，人都六十多了。”吴师傅边搓边答。“还干得动？”我又问。“总得生活吧。”吴师傅回道。为了照顾吴师傅，我不但搓了背，还搓了盐和奶。

洗完后来，想打开床前柜上的锁，却怎么也打不开，再三确认位置，没错，再试仍打不开。喊收票的老人帮忙，老人告诉我，锁老了，锁眼大，不好开。老人拿起钥匙侧着一边插进锁孔，只一下就打开了。

正穿衣服，一位年龄在六十岁左右的人走进来。一位坐在我床边吸烟的老人逗道：“老板不好好烧锅炉，怎么又跑进来了？”“看看咱们这帮老顾客们。”被称作老板的人笑呵呵地回答。“他是老板，怎么还烧锅炉？”我不解地小声问老人。老人告诉我：“票价低，顾客少，雇不起锅炉工，只有老板亲自烧了。”“为什么不提票价？”我不解地问。“老板人好，这一片居住的都是老人，贵了他怕老人舍不得，也怕没有客户了。”老人叹口气回答。

穿好衣服退了锁钱，给吴师傅钱。吴师傅说：“搓背、搓盐加搓奶，一共8块。”我看看吴师傅泡得泛白的脚和手，又看看他的满头白发和微驼的背，扔下20元钱，不顾吴师傅的喊声，跑出浴池，骑自行车猛蹬。

晚上，在办事处上班的女儿用电脑看到这篇文章，嘲笑我江郎才尽，不写诗和远方，却写洗澡，还写得像流水账。我生气地说：“正好这篇文章还没题目，干脆就叫《洗澡流水账》。”“今年养老金迎来17连涨，而且随着我国经济的发展，养老保险福利会越来越越好，请相信这些老人的生活会越来越好。”女儿见我生气，耐心地劝我。

听完女儿的话，我的心情终于平静了。

## 南瓜花飘香

■ 云南昭通 雷华阳

春日的早晨，我在晨练的路上偶遇了一位卖南瓜花的老人。那黄生生的带着露水的花儿，是那么熟悉，带着浓浓的田园乡土味道，把我的思绪带回了童年。

南瓜在农村是一种非常常见的蔬菜。除了菜园，篱笆墙、院子里、屋角边，它也会不不经意地冒出来。南瓜不挑地，只需要一点点雨水，就能生长。南瓜花的花期很长，从初春开始绽放，直到夏末才会凋谢。有的花可以结果，有的不能结果。春日的乡村，随处盛开着金灿灿的南瓜花，却是我眼里最亮丽的风景，承载着我温暖的童年记忆。

父亲炒的南瓜花鲜美清新。小时候，父亲喜欢把多余的不能结果的南瓜花摘下来，撕去花络上的绒毛，去掉花蕊，顺手清洗一下。父亲叫我把火烧得大大的，只见他往锅里放上一点点猪油，那猪油可是我家的稀有食品之一，舍不得多放。油很快冒烟，父亲便将几节干辣椒、几片蒜扔进油里，再倒入南瓜花，用锅铲一阵爆炒，起锅时撒上盐，一盘清炒南瓜花就出锅了。金黄色的花朵与翠绿的嫩茎、白色的蒜子、红色的干辣椒搭配，既醒目又诱人。

母亲炸的南瓜花饼香脆可口。那年，母亲带着我去地里摘南瓜花，母亲告诉我：“其实南瓜花炸成饼更

好吃，只是往年家里的油少，就没有给你们炸了。”到了地里，母亲指着南瓜花对我说：“南瓜花也有公的和母的，那公的也叫‘谎花’，不能结果，我们就摘公的回家炸饼吃。”母亲把花洗净后，在上面裹上一层鸡蛋和面糊，用勺子舀了放进滚烫的油锅里，炸到双面都黄生生的才捞出来。我们围在锅边，一边咽着口水一边催促母亲：“妈，可以了可以了，快捞起来嘛……”待母亲捞起后，顾不上她“等一下，太烫了”的提醒，立刻就“抢”走。那饼的味道香脆可口，既有南瓜的味道，亦有鲜花的芳香，每咬一口幸福的滋味就会在齿颊间悄然滋长，着实让人迷恋。

那天，我在老人那里挑选了几扎南瓜花，一把清炒，一把炸成南瓜花饼，孩子们吃得很香。在这唯美而又煽情的美味面前，时空的距离仿佛被模糊了，我的内心深处升起了无限暖意，弥漫着一缕又一缕南瓜花醉人的芬芳。现在我已离家多年，很少再见到那朴素的南瓜花，但它依旧顽强地绽放在我心灵的原野上。那貌不惊人的南瓜花，它们像花一样开过，又像花一样凋谢，却把无限的温情和慈爱溶进了自己创造的果实里面——那是她们血脉相连的儿女们，就像我已经年迈的父母。

