

# 走在椒江的岁月里

陈连清

西边，片片点点的农舍散落在田野中和葭芷泾河边，阡陌纵横，蒹葭摇曳；北边，椒江似巨龙横卧，渔船林立，波光粼粼，隔江便是有着悠久历史的章安古镇；东北边，房屋矮矮的密密的，一条中山路横贯东西，几条小街“饭架帘”似地傍着，整个街区四五平方公里，龟缩在椒江南岸，这就是古镇海门了。

1995年，随着台州市级机关东南迁，已在市级部门工作的我又一次与椒江相遇。我在离7号码头不远的东新路畔住下，上班去建设路三四里处。“东方风来满眼春”，改革开放的浪潮似椒江潮水般席卷新城，港口活力四溢，吞金吐银，一派繁忙景象。然而，码头装卸“洋垃圾”，各种金属和塑料碎片洒落一地；机械作业的轰鸣声、渔民的吆喝声和农用拖拉机的“突突”声，交织在一起响成一片；垃圾的刺鼻气味、鱼货的腥气和岩头化工区排放的有害气体混合，散发着阵阵恶臭。一天下来，手一摸桌子就是一层灰尘，人们都成了“吸尘器”。上班沿着江城河岸边往南走，河水发黑，碰到潮水高位放不出去，更是臭气熏天。这是发展中的阵痛。

1997年，一场超强台风来袭，暴雨卷着狂风而来，城市防浪堤溃塌，海水暴涨至市区。天放亮，许多大小船只，漂泊在解放路上；许多大油桶和各种漂浮物塞满一街；全城倒灌进了一尺多厚的泥浆，潮水退后，大街小巷都泡在“海滩涂”中。然而，曙光就在前头。新机构、新班子意气风发，筚路蓝缕，全城的宏伟蓝图正在绘制，一座新城正在孕育前所未有的蝶变。

## 二

2006年，我将家安在办公地点附近的岙里缪小区。从此一家老少成了“新椒江人”。该小区有一百多幢小康型住宅，大多是农民安置房，造型别致，白墙黛瓦，为葱茏的白云山、赤龙山所环抱，显得格外温馨、宁静。

小区环境优美，东门有个“樟树岛”，立着一棵大樟树，老树新发，枝干苍劲，是拆迁时为了保护古树而移栽此地的；西侧的休闲长廊修葺一新，不时有居民在这里荡秋千、玩双杠、钻圈圈，健身设施一应齐全；西南角是音乐家雕塑

园，西北角是市民广场、水上游船景区，图书馆、文化馆、规划展览馆、博物馆、科技馆矗立两旁，人来人往，熙熙攘攘；南端是水境，沿着九孔桥、九曲桥把人引入“唐诗之路”……小区的北面，建设有一个翻水站，每逢台风袭击，它就开机把积水排出去。“不管风吹浪打，胜似闲庭信步”。自打大船开进市中心后，当地政府狠下决心，“砸锅卖铁”，高标准建设防浪和观光于一体的海塘坝。如今，巍巍城坝傲视着汹涌的海浪，两只巨臂伸向远方，呵护着新城。

整个城区在枫山、凤凰山、白云山、乌龟山、东山等若干座盆景式小山的装点下，形成了山在城中、城在山间的特有人居环境。全城类似我们这样的小区就达280个。56万椒江人民就在这样的环境中追逐着自己的梦想。

## 三

2020年，也是初夏的一天，我携一家老少在城区“一日游”。早上，驱车来到和合公园，座座高楼倒映水中，对对天鹅在朦胧中曼舞，从丛菖蒲抑或莞草伫立浅水中与水葫芦等漂浮植物相映成趣，一幅清新脱俗的美丽画卷。这里有地下展厅，正在展示摄影作品，人文景观与自然风光和合一起，美不胜收。

中午车过椒江大桥。宽阔的桥面，人来车往，桥沿两边鲜花排成一线，分外妖艳；北山连着大片柑林浓黛如染，章安、前所街道的建设工地到处迸发出“隆隆”的响声；俯瞰江中桅樯如箭，鸥鸟翻飞。家人们说要去章安小吃“糯米团”，店主笑容可掬迎了上来。“要豆沙的，还是要鲜肉的馅？”素的有豇豆的、花生的，要哪种？”我们在这里吃到了最甜蜜的最柔美的最温馨的椒江。

下午回程走的是二桥。二桥建得迟，更阔、更平、更新，它把临海、三门的沿海和城区直连起来了。再往东瞧，江面越发宽阔，又是“一桥飞架南北”，这是甬台温高速公路复线。昔日白茫茫的盐碱地，现已“天堑变通途”。阳光铺满整个港湾，“半江瑟瑟半江红”，我似听到这哗哗的流水声从远古而来，渗入碧波万顷的大海，流向金光灿灿的深邃的未来……

## 踏歌行

### 枇杷熟了

周西西

在金黄的麦香里，枇杷熟了  
唐坊村三十亩枇杷，密密麻麻，看起来  
连影子也挤不进去  
叫白沙的，淡黄；叫大红袍的，  
捉住了上午的阳光

“穿过两棵百年黄榉树，就是果园。”  
主人弯腰揉搓着裤管上的泥巴，告诉我们  
“唐坊，古称塘坊。”如今，门前的小河  
改变了流向，  
而甜蜜的事业，总会得到传承

我们走在枇杷树边，内心升起无数小太阳  
一块白云以肉眼可见的速度坠落下来，  
未及吮吸自然的香气，就被池塘里的鸭子分食  
风在吹，蜜蜂和花朵  
保持着同频的心跳

村庄是大地结出的果实。  
辽阔的日子里，  
更多的果子被光和雨露恩宠，  
黄的更黄，红的更红

## 浮生闲记

### 鲈鱼

潘平云

单就文学传诵度而言，江河湖海的鱼类中，恐怕没有比鲈鱼更负盛名的了。

范仲淹诗云：“江上往来人，但爱鲈鱼美。君看一叶舟，出没风波里。”诗酒酬唱，品尝松江鲈鱼是古代江南一带文人的风雅之事。“水精盘，鲈鱼脍，点新橙。鹅黄酒暖，纤手传杯任频斟。”新鲜肥美的鲈鱼代表着一种富足的土人文化，交通便利的现代人，足不出户就可以尝到天下鲜，很难想象古人会因秋风萧瑟，而起“莼鲈之思”，宁愿舍弃做官，也要回到莼波荡漾、鲈鱼佐酒的家乡。

松江鲈鱼是淡水鲈鱼，上海和苏杭一带的厨师擅做“松子鲈鱼”，剔骨和花刀见厨师的功力，但最后触发“外酥里嫩”“酸甜可口”别致味觉的却是油炸和勾芡的功夫。几个步骤，环环相扣，一着不慎满盘皆输，没有在厨房里潜心苦练几年，很难臻于化境。“松子鲈鱼”又叫“松鼠鲈鱼”，大厨烹来，得心应手，不但色香味俱全，且形神兼备。据说，第一等高手烹的松子鲈鱼上桌时，鱼嘴巴还会动。

鲈鱼品种不多，主要有四大类，松江鲈鱼是一种；家乡靠海，盛产海鲈鱼；其余两种，相隔遥远，不足道也。海鲈鱼也分几种，我在市场上常见的那种，骨骼坚硬，鱼刺尖锐，尾部有黑色的斑点，学名为七星鲈鱼，因为样子凶猛，实乃水中一霸，我们叫它“鲈霸”。给鲈霸去鳞，要费好大的劲，一不小心，坚硬锋利的鳞片就会伤到手。即使清蒸了，拿到餐桌上仍然保持着生前的威仪，一副凛然不可侵犯的草莽气概。

“冬鲻夏鲈”，海鲈鱼旺发于夏季，清蒸是最原汁原味也最家常的做法。诚然鲜美，但天天如此，鲈鱼和我，怕也会相看两厌吧。所以葱油和剁椒也是我喜欢的吃法。我在一家主打杭帮菜的餐馆里吃过一道“锡纸鲈鱼”，回味至今。鲈鱼端上来时，服务员打开锡纸，淋上汤汁，点上固体酒精，鲈鱼犹如在烈焰中翻滚，看锡纸中的佐料，红辣椒灿若云锦，青葱荡漾其间，光是这色相，就赚去了我不少口水。很难定义锡纸鲈鱼是哪个菜系，我想应该是杭帮菜，但借鉴了川菜剁椒鱼头和纸包鱼的做法。大江南北的各派菜系，看似大相径庭，实则因为人口流动早已在潜移默化中各取所长，相互融合了。

“一尺鲈鱼，半蓑烟雨。”至今难忘几年前跟朋友坐船出去海钓的经历。船出狮子口不久，起网，获石蟹、白蟹、虾蛄一盆有余，我们正喜滋滋围着网笼拍照，只有一位海钓协会的朋友还悄立船尾，屏息等待着什么，间或有小铜盆鱼上钩，但似乎都不合他的心意。忽听他说：“有了，肯定是条鲈鱼。”我看见船尾下方的海水，激流旋涡，有鱼翻腾挣扎，激起的水柱溅湿衣衫。朋友收线、放线，与之耐心周旋一刻有余，鱼终于不再挣扎了，他才放下网兜。

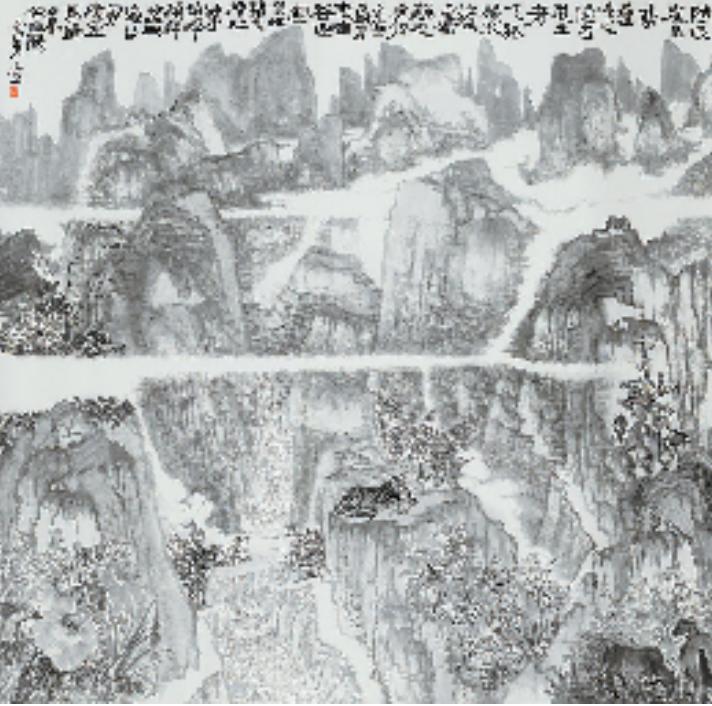
这条鲈鱼重五六斤，剖开肚子，赫然发现一枚熠熠发光的鱼钩，鱼线从口腹横贯而出，只差一步，就差点让它逃出生天。船主把鱼分为两段，上半段正面横切几刀，冷水下锅，放半碗酱油，水滚开时，鱼肉也基本熟了。就这么简单？没错！大半条鲈鱼少说也有两三斤，几双筷子争先恐后，没多久，就只剩下了一副骨架。大家你看着我，我看着你，谁都想要啃鱼骨，但都不想被美味剥夺最后的矜持。这时船主进来了：“还有，别急。”

盆子上是切得细细的鱼脍，用淡盐水稍浸沥干，肉白如雪，冰清玉洁，丝毫没有鱼腥味，细心的船主居然还备有柠檬，切片，铺在底下，煞是好看。《食宪鸿秘》中记载一种鲈鱼脍的做法，但鱼脍用什么调料蘸汁，今已不可考。

想惊涛骇浪里的强悍生命，转瞬间就化成腹中绵柔的乡愁，口中淡雅的诗句，那一天品尝的鲈鱼脍颇有古风。对文学史上最著名的鱼来说，重要的不是怎么吃，而是什么人吃过，又留下了什么样的足以炳照千古的诗文。严肃如鲁迅，见了鲈鱼也会认真研究起食谱来，他曾在一则杂记中写道：“生鲈鱼与新梗米炊熟，鱼须研小方块，去骨，加秋油，谓之鲈鱼饭。味甚鲜美，名极雅饬，可入林洪《山家清供》。”

鲁迅的鲈鱼饭我未尝过，但令我想起日本的猫饭和我家乡的糟鱼饭，二者应该是各有千秋吧。

## 艺境



# 故乡的杨梅

潘玉毅

的声音，立即让妻子去买一些来吃。有意思的是，杨梅吃完，他的病非但没有加重，反而很快便痊愈了。经此一事，李笠翁得出经验：“生平爱食之物，即可养身，不必再查《本草》，还说“南方珍果，首及杨梅”。

古人爱杨梅，现代人也爱杨梅，这种爱跨越时空。

据考古发现，早在新石器时代，余慈一带已有野生杨梅存在，其人工栽培史亦可追溯到2000多年以前。历经数千年而不绝，非爱而何？《越郡志》对杨梅的描述更是具象到了大小和颜色：“会稽杨梅为天下之奇，颗大核细，其色紫。”

如今，杨梅云贵浙闽等地皆有种植，但若论及品质，慈溪及慈溪周边所产的杨梅鲜甜多汁，回味悠长。因此，慈溪也被称作“中国杨梅之乡”，慈溪杨梅进入中国农业品牌目录并被销售至海内外。

好品质积攒了好口碑。每年6月上旬，不需要招呼，游客就会从四面八方赶来，将慈溪杨梅的主产区以及连通杨梅山的道路挤得水泄不通。

## 二

慈溪杨梅的品种相当丰富。据慈溪市杨梅研究所调查，慈溪境内的杨梅品种足有10余个，包括荸荠种、早大种、迟大种、凤欢种、早小种、荔枝种、尖刺种、粉红种、红种、松浆种、水晶种、迟小种等。

其中，最好吃的自然是荸荠种。果形大而果核小，汁水多而味道甜，有着“果中玛瑙”的美

誉，在浙江省历次杨梅鲜果品评中均品列前茅，种植面积和产量也位列诸梅之冠。其得名由来，主要是因为这种杨梅成熟时果实呈紫黑色，与荸荠的外皮相似。

慈溪杨梅之所以好吃，究其原因，与这方水土是分不开的。土层深厚，气候适宜，日照充足，雨水丰沛，翠屏山北麓得天独厚的地理条件和气候条件，为杨梅树的生长发育创造了绝佳的生长环境，也成就了“慈溪杨梅甲天下”的美名。

一方水土养一方人。对于慈溪沿山一带的农民来说，杨梅不仅是一种美味果实，还是一组财富密码，对提升收入、改善生活起着至关重要的作用，还间接地促进了地方的旅游和消费。

近年来，当地政府积极引导梅农走“电商销售+杨梅深加工”之路，取得了不错的成效。以2022年为例，慈溪全市杨梅栽种面积近9万亩，单是网络销售额就突破了1.5亿元。与此同时，杨梅酥、杨梅酱、杨梅醋、杨梅干，陆续被摆上各个超市的货架，成了时令水果生命的延续，也成了乡村振兴路上的一道亮丽风景。

## 三

中国人最喜欢托物言志，红豆是相思，梅花是高洁，长亭是离别，见明月则思亲，见黄昏夕照顿生苍凉落寞之感，与杨梅相对应的便是乡愁。

明朝嘉靖年间，从慈溪孙家境（当时隶属余姚）走出去的南京礼部尚书孙陞公务繁忙，久未归家。杨梅不易保鲜，当时的交通又不像现在这般方便，他已经很多年没有吃到家乡的杨梅

了，每每念及，深以为憾。

某年夏至将近，孙陞又一次想念起了家乡的亲人和杨梅味道，于是意随心动，借吟咏抒怀，写下四句诗：“万壑杨梅绚紫霞，烛湖佳品更堪夸。自从名系金闕籍，每岁尝时不在家。”字里行间流露出的乡愁，激起许多异乡游子的共鸣。从此，杨梅由一味单纯的水果变成了一种情感的寄托。

时至今日，杨梅身上这种被赋予的特定情感仍未改变。因为对团圆的渴盼，每年6月杨梅成熟时，离家近的儿女，不管生意做得多大，事情多忙，也是要回家去给父母帮忙的。离家远的游子只要挤得出时间，也定会想方设法赶回家乡；若实在不能回来，也必托家人或者朋友寄上一些，聊以慰劳肚里的馋虫，缓解满腹的乡愁。好在如今快递方便，快则当天，慢则数日，亦能尝到心心念念的家乡味道。

若收到的杨梅有富余，则可在冰箱里冰上一些，在速冻层放几个月都不会变质。待到天气热了，可以拿出来消解夏日的暑意。又或者做成杨梅烧酒，可储藏许多时光。杨梅烧酒还有很高的医用价值，对收敛止泻、消食解暑有奇效，一口入喉，开胃生津。

杨梅与杨梅酒的味道是如此地勾人，恰如美食作家殳俏在《浓夏的杨梅》中所写：“任凭午后的太阳怎样把人晒得昏沉沉，摇头的电风扇也起不到任何清醒头脑的作用，只要是吃一颗杨梅，那清甜中腾起的蓬勃酸味，那细密紧簇的奇特质感，都会让我瞬间提起精神来……”

也正因此，很多人离乡多年，却从不曾走出对故乡杨梅的回忆。

## 风物志

转眼又到6月，慈溪沿山一带，山川如纸，杨梅如笔，笔尖所至，一红一绿两种颜色如墨迹般晕染开来。举目所见，漫山遍野，闪红烁紫，凝聚翠碧，别提有多美了。

天还未亮，勤劳的山里人就提着扁担，拎着竹筐、刀笼蒲（摘杨梅时盛装的器具）早早上了山。他们摘杨梅时，双手翻飞，像是装了灵巧的机簧。想来要不了多久，天南海北的客人们都该陆续地赶来了。

杨梅的魅力极大，自古便为人所喜爱。宋代的大文豪苏轼自诩“老饕”，对于美食极有见地。因为有“一骑红尘妃子笑”的典故在前，人们品评水果时，总是习惯性地将荔枝奉为至物。苏轼却认为杨梅足可与之比肩——“客有问闽广荔枝何物可对者，或对曰西凉葡萄，我以为未若吴越杨梅”。

与苏轼一样，对杨梅赞誉有加的还有明代的首辅大臣徐阶，他在《咏杨梅》一诗中赞道：“折来鹤顶红犹湿，剥破龙睛血未干。若使太真知此味，荔枝焉得到长安？”

但要论对杨梅的爱之深切，当属世称“李十郎”的李笠翁。据说有一次，他染了重疾，医生开完药，又列了一堆医嘱，其中一条就是不能吃杨梅。医生前脚刚离开，他听到屋外叫卖杨梅