

## 早年的黄鱼松

■李浙平

早年，瑞安人吃大黄鱼，是家常便饭。自从上世纪七十年代后期出现对大黄鱼的敲梆捕捞后，几年下来，瑞安人竟摊上吃黄鱼难的事儿，应了当时老人的叹息：“把子孙饭都吃了。”

自从网箱养殖黄鱼后，瑞安人又能吃上黄鱼，恢复了吃黄鱼是家常便饭的景况。唯一的差别是，敲梆前，市面上卖的是野生黄鱼，如今菜场上鲜的基本属养殖黄鱼。同为黄鱼，吃到嘴里，味道却不同，养殖的黄鱼总带点泥味。这是我的口感，别人味觉如何，我不知道。

如今，若论这两种黄鱼的售价，那区别可用天差地别来形容。野生大黄鱼最高价达几千元一斤，而普通大小的养殖黄鱼每斤最多也不会超过百元。所以，想吃野生黄鱼不易，不仅是数量少，关键是财力能否撑得牢。在饭局上，食客总会为养殖黄鱼评头论足，发一番感慨，引发对那时候饕餮般对待野生大黄鱼的惋惜。我则想起炒黄鱼松的事来。

敲梆，将大大小小的黄鱼震晕浮起来，一股脑儿都捞到渔船上，整箩筐、整箩筐地出售，居民也是整箩筐地买，价格最贱时两分钱一斤，那些大黄鱼可都有成人小腿这么长。从前居家没有冰箱，即使有也装不下整箩筐的黄鱼。搁久了，黄鱼会变坏，不能吃。怎么办？老百姓的智慧在面临问题时就彰显出来了，炒做黄鱼松，既保鲜味，又可贮藏久些，且一鱼多种吃法，真是太妙了。

我们家也炒过黄鱼松。将鱼在清水中洗净，把鳞剔尽，一片也不能剩。鱼鳞与鱼肉同时入铁锅炒，会产生黏结。将鱼身上的胸



鳍、腹鳍、臀鳍、尾鳍和背鳍切去。切下的鱼头，单独做菜配饭，可红烧，可清蒸，也可油炸。鱼头和咸菜一起烧，味道最适合下饭。烧鱼头要去鳃，因为鳃有腥气。黄鱼头上的鱼眼、鱼唇当中的胶状块、鱼颌都是很好吃的。特别是鱼颌，因形状像匙，又被叫作“金羹”，据说皇帝吃黄鱼就吃这两条“金羹”，因而在家里“金羹”要辈分最高者吃。我小时候在阿姆家里，阿婆和阿姆都宠着我，所以“金羹”就吃得多了。

再将鱼肚剖开，取出鱼胶。新鲜鱼胶不用水洗，很干净。用剪子剪开鱼胶，取出胶内壁上的血筋后，鱼胶雪白得好看。摊开的鱼胶，比大人的手掌还大呢。然后贴在米筛上，白天在太阳下晒，晚间拿到窗台上让风吹，两天下来，晒干的鱼胶变得淡黄透明，就可将它从米筛上揭下，用

油纸包好存放。想吃时取一片或两片，剪成条状，和黄酒、红枣、冰糖，炖至鱼胶入口即化，就可以吃了。黄鱼胶是补品，体虚者吃了，有益处。

炒黄鱼松，要将去头、去鳍、去胶后的鱼身在滚水里先煮。注意，不能加盐。鱼肉稍熟后，捞出放在米筛上待冷却。然后将鱼骨、鱼刺取掉，上佳的黄鱼松里没有一根小刺。鱼皮也要拿掉，鱼皮胶质多，容易使鱼松粘连。炒黄鱼松不能用铝锅，也不能用陶盆，只能用铁锅，铁锅经得住锅铲翻炒。炒黄鱼松需微火，煤球炉的火量最合适。热锅不加油，倒入冷却的鱼肉，用锅铲不停地翻炒，至鱼肉分散，变成细末，颜色呈微黄时，快速出锅冷却，即成鱼松了。装入玻璃瓶前，还得再捞出鱼松里的小鱼刺，不然小孩吃着容易卡喉。装瓶的鱼松要拧紧盖子，防止“出风、次口”（方言，受潮变软味不好了）。放在格橱内，以后随吃随取，配饭、做面条浇头、放在蛋羹里皆可，甚至可以做小孩子的零嘴食物。那时候，城里的家家户户都有黄鱼松，不稀奇。

关于吃黄鱼松，我还听过一个传说。后来我用它写成一篇《大木匠》，是说有位大木匠不识黄鱼松是好货，以为起屋的主家待客小气，在房屋落成时偷偷做了一个符咒，导致主家家境衰落。事后发现自己冤枉了主家，又偷偷地取走符咒。这个传说不知真假，至少能说明黄鱼松是好东西。现在食客都说野生大黄鱼好吃，是因为东西少了，是因为价格贵了。当初，黄鱼松才堪称是美味佳饌。现在很难吃到野生的黄鱼松了。人类对其他物种的损害越多，反噬就越大。偏偏人们都不愿去注意。

## 记忆中的“聚宝盆”

■林南斌

上洞山，又名噪水山，海拔274.1米。据清乾隆《瑞安县志》记载：“噪水山，有洞二。俱去城七十五里。上洞，下洞。”另据《瑞安市地名志》载：“上洞山一名金山，又名藤岙山；有名胜曰上洞。”上洞分为上洞上、上洞下两个自然村。

我的老家在上洞山脚下，通往上洞的山路崎岖，且泥泞不堪，从前我父母常把西瓜、番薯等农产品种在山上，待到成熟时，我们兄弟仨挑着沉甸甸的竹篓摇摇晃晃地下山，路上总是捏着一把汗，生怕一不小心栽个跟斗，篓里的东西就得“泡汤”了。后来修建了上洞岭盘山公路，南北走向、水泥路面，全长1.3千米，宽6米，可通2吨以下轻型汽车和小轿车。从大坪山山脚上山，经过4个盘山弯道，翻过岭头山，穿过上洞水库溢洪道，才到达上洞村。上洞水库依偎在山坳中，环境清幽，岸边长满了茅草、蓬蒿和狗尾巴草等杂草，随风摇摆起伏，远看水库仿佛“犹抱琵琶半遮面”。水库里的水清澈透明，能看清随波摇曳的水草和穿梭于水草间的小鱼，偶尔还有几只鸥鸟，像绅士般优雅地掠过水面，激起层层涟漪……据《瑞安市地名志》载：“上洞水库建于1959年8月，集雨面积1.22平方千米，坝高26米，总库容79.5万方，设计灌溉面积60亩。”

在水库下游，建有一个小型水电站，年发电量15万度，当时名曰“瑞安县马屿上洞水电站”。

说起这个水电站，还有一段故事。据《净水村志》记载，1950年，平阳坑镇嶺口村的王林先生到净水村访友，看到村南的瀑布水头高、落差大、水量充足，萌发了在山下建设水电站和碾米厂的念头。于是在上洞承包农田做围堰，建蓄水池，把上洞溪水拦蓄起来，在下游的净水村建碾米厂房，安装压力输水管、水轮机、碾米机，兴建了瑞安西部第一家利用水能的碾米厂。1957年冬季，又利用国家大搞兴修水利运动的契机，在上洞岭头山修筑大坝建造上洞水库，水库建成后开挖半山腰引水渠道三千多米，并将碾米厂迁至水坑水库下游，安装上20千瓦的水轮发电机。1963年碾米厂迁回原址，重新安装压力管及40千瓦发电机和碾米机、磨粉机等，白天加工农产品，晚上发电解决净水、上洞、水坑等村的照明问题。

沿着水库边的羊肠小路，漫步至林荫深处，忽有一座寺庙浮现在眼前，黄色的庙墙格外醒目。那寺叫灵峰寺，当地人习惯称之为“上洞寺”（也有叫上洞寺的）。我小时候常在这里玩耍，在寺院里见过许多珍贵的“大唐遗宝”。

据现任灵峰寺住持释显宁法师介绍，灵



峰寺始建于唐朝乾符三年（公元876年），原址在许峰山。后梁乾化五年（公元915年）迁至永峰山（即上洞山）。北宋淳化二年（公元991年），灵峰寺改名灵峰院。明弘治七年（公元1494年）秋重修大殿，第二年又兴建山门1座、前屋轩房12间，次年又重修斋堂。明万历十二年（公元1584年）重修大殿。清同治七年（公元1868年），圣旨敕令重建山门、天王殿和大雄宝殿。

如今灵峰寺已修缮一新，古色古香的门台既精致又庄重，两侧黄底红边的围墙鲜艳夺目。虽然大殿的外壳都属重新塑造，但里面的石柱构架依旧不变。大殿前的暗红石莲构思奇妙，做工精细，大殿后青色的石马石将军栩栩如生。大殿前有两口龙井，井水清冽甘甜，传说能预知天气变化，若井水清澈见底，则预示天气晴好；若井水浑浊，则预示天要下雨，充满了神秘色彩。

上洞是一个盆地，有一个好听的名字叫“莲花盆地”。记得二十多年前，我在马屿镇政府工作时，曾在《温州日报》发表过一篇新闻报道，题目是《“聚宝盆”里做文章上洞立足山水奔小康》，把上洞山形象地比作“聚宝盆”。

之所以称作“聚宝盆”，是因为这里的特色农业比较出名。25年前，一群热血青年为了理想而努力打拼，在上洞山首次引进梅花鹿养殖技术，并成功养殖了39头一级保护动物——梅花鹿，实现了“北鹿南养”零的突破，同时建成温州市首个野生鹿产品开发基地。后来，又从广东引进128只省级保护动物——蓝、白孔雀，使“山沟沟飞出彩凤凰”成为山上一道靓丽的风景线。

上洞山植被茂盛，有一条长八百多米的风景林带，种植着杨梅、猕猴桃等水果。山上的猕猴桃酸甜可口，富含维生素，是不可多得的果中珍品。与上洞相邻的藤岙山，种植着一大片杨梅林，品种多为黑炭梅，果核小且多汁、甜度高，比起杨梅之乡——瑞安高楼镇的杨梅也毫不逊色。

## 减肥记

■金洁

心的我竟然没发现，以至于前一天穿裙子感觉勒得喘不过气也没意识到是自己突然发胖了。

对于原本偏瘦的我，按理说就算一下子增加7斤，如果分布均匀的话，或许反而能给原本不高的颜值加点分，问题是这么一大坨肥肉就往一处贴，照这节奏下去，硬生生胖成个油桶也不是没有可能。要知道我是个十足的长裙控，一年四季长裙飘飘，这下可好，几十条长裙几乎毫无悬念面临光荣退休！我彻底傻眼，哪怕只是为长裙而战，也要开启减肥模式。怎么减？管住嘴迈开腿！于是，控制饮食的同时，我决定每天晚上去学校操场跑步。

想当年学生时代，虽不是运动健将，体育成绩还是杠杠的，于是我信心满满地想：快跑不行，慢跑应该没问题。谁知第一天绕250米的操场慢跑了5圈，就累得上气不接下气，双腿像灌了铅似的再也抬不起来，只好偃旗息鼓草草收兵。第二天，老天爷似乎体恤我，下了一天的雨，让我有理由窝家休整，整个晚上我的心中既窃喜又抓狂。第三天，跑到5圈时感觉快要虚脱了，可我还是硬撑着又跑了1圈，虽然只多了1圈，毕竟也算进步了，心情还是不错的。第四天，我给自己定下8圈的目标，跑到6圈时，很想停下脚步，可“8圈”像施了魔法，亲切而又严厉地召唤着我，于是咬紧牙关努力跑完8圈，并悄悄给自己竖了一下大拇指。第五天，乘胜追击，精神抖擞向10圈发起挑战，胜利完成任务那一刻，只觉得浑身上下舒爽无比。

就这样，一直缺乏锻炼意识的我总算动起来了，也默默地坚持了。然而，减肥成功了吗？以前家里的体重秤常年闲置着没发挥作用，现在我每天不止一次称体重。呵呵，愿望很美好，现实很骨感，那7斤肥肉像是赖着不走了，大有跟我死磕到底的架势！但是，精诚所至金石为开，只要坚持坚持再坚持，我相信自己还能重新引来“能吃能睡却不胖”的美慕目光！

## 故乡的老街

■叶蓓蕾

你嫣然一笑/如含苞待放/你的美一缕飘散/去到我去不了的地方/天青色等烟雨/而我在等你/炊烟袅袅升起/隔江千万里……

一曲《青花瓷》，一抹江南烟雨色。拂过四季的风，赏过四海的景，都不抵故乡的一草一木，一河一桥，还有故乡的老街人家。

我的故乡在林垟水乡，一个有着“浙南威尼斯”之誉的小镇。水之润泽，赋予了故乡活力与灵动，而故乡的老街则是富有诗情画意的历史长廊，积淀了丰厚的历史文化底蕴。

细雨霏霏的江南，如同一幅轻描淡写的水墨画，素净简洁。烟雾笼罩了整座小镇，老街也浸在水雾里，透着深刻的古韵在雨里轻述，传递出水墨山水的韵致，氤氲着一种江南水乡的朦胧与素雅。石桥下，黑白瓦间，有了宁静，有了安详，有了行云流水般的舒静。村姑们在河埠头淘米洗衣，洗洗刷刷，悠悠荡荡的小船来来往往，桨声欸乃，吟唱一支江南特有的水韵调。

浙浙沥沥的雨，丝绵一样细细密密地铺下来，流过瓦当，落于檐下，在青石的缝隙里，滋长着美丽的草木，织出绵长的记忆。烟雨的江南，撑一把伞漫步老街，此地适合安置心灵，此处适合听雨回忆，往事的余香弥散于木屋瓦檐下。假若出来匆促，无需为忘带雨具而心焦，烟雨下老街的一番诗意，自会抚平你眉间淡淡的愁绪。落雨之时，便是留客之意。房檐下，小窗边，眼之所见，皆是风景。凡人因雨而遇，闲话家常，避雨听雨，方言细腻，雨中檐下的光阴从不会显漫长。

穿过烟雨，老街的门面已不再是往昔的模样。湿润的石板路，不记得谁曾来过，谁又挥着衣袖离去，只是在流淌的光阴里，诉说着那些经年如水的故事。

老街沿河临水而建，狭小幽深，街铺屋檐几近相连，有些相距甚而不到一尺距离，屋檐紧挨着屋檐，店铺依傍着店铺，形成了著名的“一线天”街景，恰如乡民们对老街最形象贴切的描绘：“街顶一线天，店堂面对面，青石铺金路，店后依河边。”

在“老林垟人”的记忆里，老街车水马龙，河埠头上船头连着船尾，停



满了载满货物的木船，辨次栉比，热闹非凡。药铺药杵声声，遥想当年金家两位名医老铺坐堂问诊的情景。布店花色斑斓，门庭若市，欢声笑语的场景历历在目。每逢过节，老街便成了欢乐的闹市。年三十年糕制作的金元宝、金秤碗摆满柜台。杂货店，军绿色解放鞋摆成整齐列队迎接，喜气洋洋的年画摆出，红彤彤的日历挂上，映照出红红火火、热气腾腾的生活。中秋佳节店堂小物件琳琅满目，小摆件小巧玲珑，工艺精湛，围观者甚多。美食铺更是让人驻足：凤仙、巧食、灯盏糕、白糖（也叫麦芽糖）、枇杷梗、炒米糖，那些记忆中的美食，贴着故乡的牌子，如今忆及，仍是令人回味无穷。

老街见证了这批70后林垟孩子的成长。各类杂货铺，药店，糕点铺，文具店等等，在孩子们的童眸里，老街长得似乎看不到尽头，深得如岁月一样绵远悠长，一家接一家的店铺仿佛永远跑不完看不够。最大的店铺，我们管它叫“供销社”。一放学，我们便会跟风儿捐过“供销社”的声音，我们便会牛皮糖似的黏着，乐颠颠随着大人在各店铺前流连，即便没买什么也无所谓，主打一个眼饱。

老街曾是“瑞平两县万全垟农村的商贸中心”，它无疑就是块聚宝之地，附近阁巷、榆洋、谷垟、那楼村民红白喜事都要赶到老街来买办。每至稻熟时节，人便更多了，街头上人头攒动，肉铺鱼铺杂货店顾客盈门，烟雾漫漫，人声鼎沸。锅里漂着油亮

亮的油卵，猪油糯米糕香气腾腾……那些美食小吃好像都被滤过镜，罩着一抹柔和的光线，令人的心为之颤动。咬上一小口，牙齿总会有一股轰轰烈烈的香味在打着激灵。记忆中的老街，是油卵飘来经济甜香，是河虾细嫩滑口的鲜味，是柔软的棉花被弹得暖烘烘的气息，是一种世事安稳的气味。老街的时光，童年的每天，温暖且迟缓。

街角的文具店是一间木制结构的二层楼，是我们一帮孩子常光顾的，喜欢趴在柜台边眼馋着花花绿绿的本子、各式各样的笔，一块块裹着透明纸的橡皮擦，散发着沁人的香气。彼时上初中的我，是文具店里的常客。从川河街出来，一路小跑过林中街，拐进老街，直奔文具店。听着耳机里的《青苹果乐园》，眼眸直勾勾地盯着墙壁上挂着的钟楚红、翁美玲、小虎队的大海，来回辗转的眼眸中不知磨蹭了多少光阴。待脸皮磨薄了，方从兜里掏出零票，换一本不知看了多少回的笔记本，摩挲了一遍又一遍，珍宝似的捂在怀里。十五岁那年，用攒了许久的零花钱买了一本带锁的笔记本，将复杂的心事偷偷地藏于其间，将波折的际遇记录纸面，它带着老街的记忆，无时无刻不存在于我的生活。一次又一次地迈进文具店，每一次都徘徊在眼前的“斑斓”里，里面有构筑的梦想，有蕴藏的惊喜，在乌黑的瓦檐下，聆听岁月之声穿过自己的身体，发出清亮的回音——故乡的老街，是我们挥之不去的记忆。

有着数百年历史的老街，如今在现代文明的脚步声里，于时代巨变的画卷中，往昔繁华虽已不复现，却仍独守一份安然与恬静。在外求学、工作，离开故乡数十年，老街成了我思乡的符号，青石板上的纹路，斑驳墙面上的刻痕，“一线天”的街景，都已化作一份情结，一种乡愁，一处精神家园。

在喧嚣的人群中，忆江南的一条老街，此心安宁、平和与满足。

