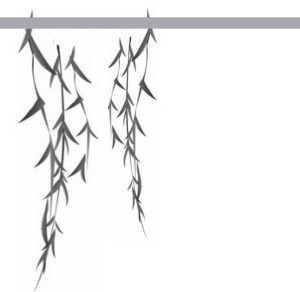


粉红石首

□ 唐征祥

最是那横空绝世的苏东坡,一首《戏作鲫鱼一绝》,带给石首无穷的财富资源和不尽的荣耀资本,这么高大上的广告词,石首又有几人知晓几人吟诵呢?
“粉红石首仍无骨,雪白河豚不药人。
寄语天公与河伯,何妨乞与水精鳞。”
鲫鱼在长江上、中、下游都有,最珍贵在中游的荆江段。宋朝的苏东坡是旷世奇才、全才:画家、书法家、佛学家、诗词大家,还是入乡随俗,突破地域的美食家。在丰富、灿烂的中华文化史上独树一帜,成就非凡,其地位甚至超过了李白、杜甫。谁是中国诗人第一、文人第一?想必也是见仁见智,感兴趣者不是太多。那就借苏东坡美食家的光环聊聊他的诗,兴许能令人生出一点兴趣来!
题目是鲫鱼一绝,形式是迷藏诗格,其实诗意却一目了然。《石首遗风》记载:民谣“鲫鱼石首有,名字叫石首。白天歇石洞,晚上戏回流”写照了石首鲫鱼的习性。民谣幽默、诙谐、原生态,苏东坡在此基础上充分摇动了他的诗情,发挥了他的想象,不吝他的赞美:
鲫鱼、河豚都是产自大江大河的美味佳肴,那柔软细腻的鲫鱼不仅身段没有骨刺,就连白天歇在石洞的脑壳也好像没有骨头,吃起来酥嫩得很。河豚虽也是美味,可是毒性很大,品尝时担心受怕觉得很危险。而与之齐名的更加雪白的鲫鱼呀,特别爽口放心,不会给人带来毒害。捎一句话给天公与河伯:你们何不将鲫鱼这些美好的品质也赋予所有的水之精鳞身上啊!
石首的先人们没有辜负大自然,也没有辜负苏东坡,倾情烹饪,世代相传,硬是把“粉红石首”端上了御宴,把“笔架鱼肚”做成了贡品。
“粉红石首”是一道菜,用整条鲫鱼红烧或者糖醋煎焖;“雪白河豚”也是一道菜,原材料不是河豚,而是鲫鱼块、片,或煮或蒸或下火锅。石首人烹饪鲫鱼的方法有几十种,听说过有石首鲫鱼全席,毕竟未能品尝,不敢信口开河。但对于上述两道美食的体味,还是有一些心得的,虽然算不得美食家,毕竟也是半个“好吃佬”。“白、粉、香、鲜、糯、嫩、绵、涎”,这八字特点一个都不能少,那才算得“石首正宗鲫鱼”。首先是白,不是乌白也不是青白,白的正常,白的健康,白的令人联想美人的肌肤;其次是粉,粉粉、粉嫩,白里带红;再是香,立在锅边闻香,隔了门窗闻香,吃到嘴里满口生香,晚上睡觉也不想嗽口;再是鲜,新鲜的食材。鲫鱼离水后存活的时间不长,要及时烹制,才会保鲜,才不会有过气或剩现的感觉。放佐料不可杂,生姜、蒜蓉去腥即可,糖、醋提鲜,防止其他佐料夺味;再是糯,粘口、粘舌、粘牙,石首土话叫做“巴口巴嘴”是也;再是嫩,细腻,嫩豆腐,不是老豆腐。嫩又不是一戳即渣,一煮即溶即化,经煮经挑,落口才化,刚刚好;再是绵,虽然是绵口绵舌绵嘴,但绵与糯就是不同,就是有区别。糯带有粘性,绵没有。绵是连续不断地紧贴牙齿和味蕾;最后

一字是涎。鲫鱼身上有很多涎,正是这涎区分了它与其他有鳞鱼的品质和味道。第一道宰杀清洗后就不要再反复清洗,特别是切段切片切片后不要再用洗。说白了就是不要把鱼涎洗掉,否则,这道菜就完全废了。
关于“笔架鱼肚”,则是由石首鲫鱼衍生出的又一话题。话说石首城里的小山峰,座座妩媚妖娆,如秀女似碧螺。恰巧有一山峰连绵起伏形同笔架,它就是象征当地文兴的“笔架山”。万里长江从这里掉头东向,九曲十八弯,海湾皆有诗名,滩滩皆成美景。万石湾、笔架湾、九曲湾、碾子湾……。这些湾里栖息着无尽的宝藏:白鳍豚、江豚、中华鲟鱼(俗称鲟鱼)……。白天把身子藏进石洞,把脑袋留在洞外的鲫鱼,而今虽然尚未列入国宝加以重点保护,但也成了稀有之物,轻易难以见到吃到。石首鲫鱼最难得雪白的肚又肥又厚,起伏错落,跟笔架山峰长得一模一样。取出来单独烹制,鲜香爽口,富含丰富的蛋白质。放进鸡汤里慢炖,鸡脯鱼肚相解相融,一勺入口,连神仙也不想再做。还可以酥,也就是过油锅,石首人叫“悠鱼肚”,真空包装,宜于久藏,味道也是美美哒。
说石首人没有进取心、不善竞争,那也不是事实。曾几何时,石首被誉为“工业小巨人”,在湖北省县市区位居前20,在荆州常常坐“第一把交椅”。而今,石首的“防水堵漏”产业如雨后春笋且誉满全国,石首被国家授予“建筑防水之乡”的称号。石首“防水人”生龙活虎,拼搏精



唐朝如果少了李白、杜甫,也就少了气吞山河、辉煌灿烂;宋朝如果少了苏东坡、辛弃疾,也就少了把酒问青天、醉里挑灯看剑。
文化的力量是巨大的。文化名人的影响力是不可小觑的。
著名作家碧野先生溯江而下:金松滋,银公安,玉石首,金银有价玉无价,石首最美最宝贵。
石首确实是美的,有山有水。山,妩媚秀丽;水,蜿蜒多情。江汉平原,县城里有山的很少;一江两岸,九曲回肠更是稀罕之境。这是上天的馈赠。还有钟子期、俞伯牙“高山流水”的知音故事虽是千古传说,但与石首调关,调关伯牙口的情境最为相宜,是一笔多么宝贵的历史文化资源啊。还有那几棵“红军树”,见证了历史风云的激荡。
玉石首很贴切,鄂南明珠也当之无愧,然而耳熟能详之后再叨咕会不会起到催眠的作用?叨咕多了,耳朵里会长不长茧子?无可奈何之际,我们可不可以试着换上另一张名片“粉红石首”来介绍自己呢?不要觉着小气,“粉红石首”可是有大的来头的哩!
李白经过石首,杜甫来过石首。杜甫《发刘郎浦》一诗,因把石首写得太阴暗,讨不到石首人的欢喜,少有人知道。黄庭坚、张翥(石首人)、袁中道不仅到过石首,写过石首,而且还满怀热忱地向世人推介石首迷人的景色!不过,这些“鸡毛蒜皮”,现在也只有几个穷酸文人在鼓捣。鼓捣来鼓捣去也没见有什么大的动静。



春江晚影 肖思林 摄

绣林

留住心中的味道

□ 王之勤

石首之名,自然天成,既成于山,也成于水。人杰地灵的千年古县,孕育出独特的历史人文,自然风物。因为独特,所以存在,因为独特,不可替代。
石首鲫鱼是大自然孕育的产物,是石首山,是长江水,养育了它。历经千百年的时间流转,它一定目睹了无数往事,经历了无数故事,如果用心倾听,它或许会告诉你,它所经历过的那些风雨雷电,那些地动山摇。
《粉红石首》一书,因鱼而生,缘鱼而起,旨在做好一条鱼的事情,讲好一条鱼的故事。文案目录几易其稿,为的是布局更为宏观,合情合理。书名几易其名,为的是更加精准,画龙点睛。当唐征祥先生提出用“粉红石首”作书名,不由眼前一亮——妙!单单只为“粉红石首”这四个字,便令人心生向往。
这是一种怎样的娇媚的颜色?清丽,也清亮;温柔,也温暖。好似沾满花香的春风,吹在眼帘前,也吹在心田里。粉红石首,好一个充满色彩,充满青春,充满诗意,充满浪漫,充满情趣的名字。
“粉红石首”一词,源于大文豪苏东坡写石首一道美食的诗句,这道美食就是石首鲫鱼。
戏作鲫鱼一绝
粉红石首仍无骨,
雪白河豚不药人。
寄语天公与河伯,
何妨乞与水精鳞。
苏东坡是石首的贵人,把一条鱼,点石成金;为一钵菜,拍案叫绝。既然给了我们“粉红石首”这个柔美动情的色彩,给了我们“戏作鲫鱼一绝”无与伦比的精彩,我们就用双手恭恭敬敬地接待这份馈赠。让美丽与美味,融合成风华绝代。
诗意为证!时间为证!
《粉红石首》一书,对编辑者而言,不仅是一份责任的担当,也是心里绕不过去的情结,放不下的情怀。为见证鲫鱼一绝的漫漫历程,为未来史稿留下一份接地气的、有烟火气的第一手资料,这是策划《粉红石首》一书的初衷,更是文案作者戴居华先生藏心已久的所思所想所念,他的执

着与坚守,令人心生敬重。
《粉红石首》以鲫鱼的故事变迁为主线,以其历史、地理、文化为背景,聚焦鲫鱼,真情记录。巧用名篇诗句,写出新色彩;着眼历史进程,写出新面貌;凸显人的价值,写出大情怀。希望我们撷取的浪花,能呈现时代河流的壮阔,希望我们书写的文字,能让人读懂一方水土精神的可贵。
在查找资料的过程中,我们惊喜地发现,石首鲫鱼早已经声名远播。中央电视台《中国影像方志》《地理·中国》《远方的家》等栏目,在石首实地采访,播出时都用长篇幅的影像资料介绍石首鲫鱼、笔架鱼肚。2016年7月,笔架鱼肚制作技艺,由湖北省人民政府公布、湖北省文化厅颁布为第五批非物质文化遗产代表性项目名录。2021年获得中国水产流通与加工协会授予“中国长吻鮠之乡”荣誉称号。
星光不问赶路人,时光不负有心人。如今,石首的鲫鱼美食传承不辍,已由过去进献给朝廷的贡品,走进平常百姓家。高档餐厅,江湖小馆,四方食事,鲫鱼惊饱,尽在一碗人间烟火里。它蕴含新经济活力,具有美食文化凝聚力,也带给我们生活美学的启示。
今天,我们用心捕捉、淬炼、提取、升华石首鲫鱼文化。从鲫鱼演化美食,从美食展示历史,从历史传承发展,从发展守正创新。一点一滴,把《粉红石首》的文化特质,树立成石首鲜明的文化标识,擦亮《粉红石首》的金字招牌,展现更具石首韵味的新符号与新路径。故事也好,传说也好,都伴随着,见证着今日《粉红石首》走向远方。
石首鲫鱼从长江走向湖泊,从最初的原生态自然生长,走向入湖放生。几十年间,既有石首地方政府的大力扶持,也有企业精英的开拓创新,还有有志之士的锲而不舍。石首鲫鱼占尽天时地利人和,才能自成一绝。
当《粉红石首》成为一段佳话,一张名片,一缕乡愁,天涯海角,你都会闻到家乡的味道。我们守望乡土,润泽生活,是为了守住心中的美好。我们留住心中的味道,是为了让美味生生不息,四季芬芳。
《粉红石首》——用其名,伴其远!

家乡老街(组诗)

□ 老树

一碗肉丝面

李爹的手
揉捏着小镇平静的日子
揉捏出我充满劲道的十七岁
外婆的指
调理着小镇岁月的味道
调理出我牵挂挂肚的一辈子
酱油、小葱弥漫的小街
香透了每次回家的期待

舌尖上的小镇
我就是你一坨收藏多年的老面
陪着你与年华一起发酵
直到长出麦芽长出青藤
但我依然记得
一碗肉丝面的价格
是十二分
我的乡愁
也是十二分

剪影桥

剪掉父亲的背影
留下拱桥一座
剪掉母亲的叹息
留下清流一河
剪掉光阴的枝蔓
留下老柳一棵
剪掉苦涩的相思
留下西窗灯火
剪掉岁月的苍桑
留下明月秋色

小镇的桥啊
我把你刷新成
故乡的封面
典藏于月光宝盒
在午夜的情怀里
使劲地诉说

告别老宅

外公的旱烟
熏黄了老宅的记忆
外婆的针线
纳穿了远行的脚印
青油灯在母亲的叮咛里
吱吱作响
忽明忽暗中
拨动着我对异乡的好奇
一家人围着我
像围着一个火炉
八仙桌摆满朴实的祝福
烤红薯的味道
弥漫在老宅的气息里
父亲摸了摸我的头
哽咽了一屋的沉默
我仰起头望着老宅的屋梁
一夜也没读懂他的表情

板门吱扭一声
打开了小镇的黎明
许多光阴的故事
跑满小巷

岁月的拐弯处
老宅还在
音容没来

老茶馆

小镇的故事
在盖碗茶里泡着
我在小镇茶馆里泡着
历史在说书人嘴里街着
我在惊堂木的敲击中拨动着
爷爷津津有味地品着
我在且听下回分解中睡着

回乡的路荒着
五十年后的乡愁
疯长着

儿时黄陂街

无需知道这条街的来历
干净而平静的日子
留下了铁环滚出的痕迹
一首歌谣
在橡皮筋的舞动中
跳出了小街的韵律
烟花纸折叠的岁月
拍打着小街的童趣
玩丢的黄昏里
一声吃饭喽
喊伤了我对母爱的记忆

黄陂街的路好远
我走了几十年
黄陂街的路好近
离乡愁仅一步的距离

箭杆山书院(六中)

懵懂
在鸿门宴的酒桌上开化了
运筹
在出师表的酝酿中成熟了
胸怀
在岳阳楼的眺望中打开了
豪情
在将进酒的诗句里奔放了

毕业考题的答案
在纸条的传递中丢失了
社会却像一本书翻开了
那些年和史书记读本一样
被摆进书柜了
五十年后
一道道沉浮人生
找到答案了

箭杆山的读书声
被一场久违的梅子雨淋湿了
关于那场青春期的记忆沉重了

脊梁被岁月压弯了
而怀揣的那段年华
却婷婷玉立了

消息树

我们在抗战的剧情里长大
消息树在我们乡情里发芽
兀立烈巴山上
长出一大片
孤独的守望
你随便掉下一滴露珠

神、竞争意识都很强,发大财、出大名的不在少数。只要石首养殖人、美食人也保持和发扬这种精神,把“石首鲫鱼、笔架鱼肚”这个真实的故事用行动讲好,子孙孙资源共享,千秋万代当做传家宝!
长江是母亲河,为了保护好她,尽快恢复她的生态资源,国家以法律的形式作出了禁渔和防止污染破坏的决定。这样一来,再想吃到石首长江鲫鱼和正宗笔架鱼肚就是难上加难的事情。

笔架鱼肚今不再,粉红石首空挂怀。
一窺熬白少年头,东坡不知何日来。
为了大力发展民生,兼顾人民群众的物质生活需求,石首市很早就利用境内的大湖成立了国家级长吻鮠良种场。尔后又成立了国企石首农业发展有限公司,扶持所属企业在天然湖泊人放生石首鲫鱼。
近期又闻,石首市政府出台大手笔,筹巨资启动“城区五湖连江”工程,接来活水源头。
石首城区五湖连江,全市的湖泊沟渠连江是不是更方便更容易了?石首是多湖之地,联系起来专养鲫鱼,会不会是一项大的产业?况且鲫鱼跟江鱼味道几近,科学、有序地养殖、管理,效益应该是壮观的。广东、江浙一带规模化、一体化、专门化养殖很普遍,效果也很好,石首可不可以学习借鉴?
粉红石首是一种鱼,是一道菜,是一项产业,当然也可以作为一张靓丽的名片!

也会惊动遥远的泪花

小镇的消息树啊
我们心中的菩提
在灵魂的枝叶上
在叶与根的纠缠里
在寂寞的他乡
你触手可及

风堆子

斜背着书包
揉揉着懵懂的表情
杨么将军的烽火台
长在箭杆山书院的鼻尖上
小镇的历史与文化
眯眼可见

汪爹与乌篷船

姓氏已打下前世的烙印
你一生注定
与水有关与船有缘
一条乌篷船
在岸与岸之间
划出一条商道
划出一片繁华

竹篾编织出
你的风雨人生
黑夜染就出
你的颠沛年华
桨扣在岁月的艰辛里咯吱作响
你却用缄默的嘴
咬紧小镇的平淡
在沉默的过往里
荡漾出水乡的闲雅

谁也不知道
你承载了多少光阴的故事
泊亮日出泊红晚霞

好多年后
当我能读懂唐宋词
你才走进水乡的风景
走进我对小镇的记忆
定格在江南的烟雨里

年轻的木匠

你的轮廓
是斧头砍出来的
有棱有角
你的性格
是墨线弹出来的
简单直爽
你一身的匠气
足以把小镇变得古板
你一脸的油汗
足以让小镇变得平淡

一个深秋的夜晚
我走进了你的小屋
一间容不下温情的世界
你手中正在雕刻的柏木女人
却楚楚动人
后来我才明白
你心里藏着的
是小镇的魂魄
后来我才知道
你骨子里真正的色彩