



## 老夏春秋

## 看鱼

年已到尾声，大人们也知道这鱼不能吃，依然保留着这个传统。

到了元宵节，母亲把鱼重新煮了一下，端上桌告诉我们：“这鱼今天能吃了。”我们像是弥补年夜饭没能吃上鱼的遗憾，几乎同时把筷子伸向了那盆鱼。然而，鱼肉已经变粉了，干瘪了，没有一点新鲜鱼的味道。

新鲜的鱼成了“看鱼”并不奇怪，而隔壁村子有一门望族，他们整个台门屋里的人家过年，摆在餐桌上的鱼竟是条木头鱼。据说从前台门里的一位老祖宗，在吃年夜饭时被鱼骨头卡住致死了，从此年夜饭吃鱼成了忌讳，再不见真鱼。为了体现“年年有余”，不得已就用木头雕刻成鱼的模样，放在菜盆子里成了名副其实的“看鱼”。

关于“看鱼”的由来，我查阅了一些资料，发现好些地方均有类似的情况。询问很多农村老人，他们也说不清楚，只知道是祖上传下来的。我认为这“看鱼”至少有一个共同点：过去老百姓日子穷，为了让餐桌上的菜肴荤素搭配，用看鱼来凑数、装门面，讨个“年年有余”的口彩。作

为靠近富春江一带家庭的“看鱼”，基本以潮鱼为主，因为它分量在一斤左右，适合盛一盆，而且耐蒸不变形。

如今，时代变迁，过年的方式发生了很大变化。很多人家不再自己烧年夜饭，而是选择去酒店消费，对吃不了的大鱼大肉也不再珍惜。“看鱼”的现象渐渐消失，成为了历史的记忆。



夏良坤(专栏写手、富春江每日一游观察员)



## 一千零一爱

## 听你说

在飞行前，我给你发信息：“石三，你让我伤心了。打牌一晚上赢几万是你的常态，何必这么严厉来指责我。我之前就很难过，你的生活中所有要紧的事情里都不包含我。工作、应酬、朋友……好好做你自己，我就是不该出现的人。人生本来就有许多遗憾，伤心也总是难免的。”有那么一刻，我觉得是如此委屈，你总是不在我身边，我偶尔羡慕闺蜜伴侣的亲密陪伴，有什么不对？你就是觉得自己什么地方都比人家好。我承认你的优秀你的事业确实比闺蜜的朋友优秀太多。可是，人家也有人家的优点，我们也要承认陪伴的价值。

我收到你的回复：“抱歉，我没有指责你，更谈不上严厉。我只是很认真告诉你，你说的话让我很伤心。”你不觉得严厉，可是我觉得。我已经足够独立，我已经足够没有要求。

女人一旦伤心，就会无理取闹。我其实不会，因为我不擅长吵架。

你一直不开心，我就纳闷，难道是因为快要圣诞节，而我说了，你赢个lv？你认为我要求你给我送个lv？可是，即使是这个要求，我直接提就可以，我也觉得你根本不会生气，这太简单了。我根本理解不了你生气的理由？是因为我比较了你和狂飙哥。而之前闺蜜说他男友脑子简单的只有5个按钮？我曾跟你开玩笑说过，狂飙哥只有5个按钮？你觉得侮辱你了？

果然，你气呼呼地说，按照你的逻辑：“我只有3个按钮。这3个按钮还是茶酒牌。”聊到凌晨，依然没有结果。我想，石三究竟要个什么结果？你是不是想分手？我要不要问你？

我快被你气死了，自己吃了5颗助眠胶囊，想让自己睡着，可依然睡不好。

在东京处理完工作，在银座逛街的时候给自己买了bv的包包和一大堆鞋子。气呼呼地想，石三，别以为你仗着我喜欢你，我就不会和你分手，看我不换了你。搭档在边上笑我，你男朋友是个作精，就你宽容他，她还给你起了外号

“石作精，石作作”。我们逛着买笑着，可我心里还是有些伤感。

从东京座新干线去大阪。我本不想再理你，可还是给你发了行程信息。在去大阪的路上，我反复在想，石三究竟想干啥？就这么一句话，就一直不高兴，我都承认了，你比过狂飙哥了，我也并不需要你送我lv，这只是一个用来形容的量词。

大阪十分冷，刺骨寒冷。站在心斋桥看着往来游船的时候，还是会想，如果有机会，我想和你一起看这夜色繁华。而想起你的时候，依旧觉得十分温柔。

晚上睡前还是和你聊了一些有的没的，你还是没有释怀。到了此刻，我都忘记了生气的理由。只觉得自己糊里糊涂。

隔天醒来的时候，朦胧中有对你的思念，于是，给你发了信息：“我很爱你。”我忘记了早前我们因为什么原因而不高兴，只觉得此刻，对你爱意和挂念不变。

你跟我说：“等你回来，我们再好好聊聊。”我真担心你你给我讲道理，我是一点也不想听道理。在“我爱你”这件事情里，哪里有什么道理可讲？只是，你想说，我还是会听。

那就等我回来，听你说。



娜娜(都市情感类故事写手)



## 山居生活

## 跑步去看朋友的花草

绿道，边慢跑边感受。富阳是一座山水城市，在富中渡这一段，可以发现富阳的独特之处。码头、渡轮，仿佛置身于海岛小城，像厦门的鼓浪屿，像舟山的嵛山列岛。不必去远方，在富阳晨跑一下，就可感受滨海城市或海岛小镇的味道了。

公望大桥到中桥大桥这一段，是北支江的核心段。北支江，是富春江的支流，当地人又称其为白鹤江。白鹤江属于钱塘江水系，西起东洲大岭山脚，东至江丰紫铜村，全长约12.5公里，江面宽度250-300米。我没有想到，白鹤江北面的绿道会那么完美。我之前只知道江滨南大道的绿道之好。我记得以前曾提过一个建议，就是将白鹤江北的这一处沿江景观带，根据黄公望先生的《富春山居图》来进行谋篇布局，尤其是画中的村舍、茅亭、小桥以及渔舟等，在白鹤江公园中予以实景呈现，让游客们走进《富春山居图》，真切感受富春山居的意境。没想到多年后我竟跑进了这幅图中。

我本来是想中途折返回家的，实在是被白鹤江边的景色吸引，像《桃花源记》中的武陵人一样，“缘溪行，忘路之远近”，“复前行，欲穷其林”。

等跑到中桥大桥附近时，我转道北向往黄公望隐居地跑去。我这次下了决心，沿着白鹤江尽跑的另一目的，是要到黄公望村探望一

位作家李杭育老师。李杭育是寻根派文学代表作作家，二十世纪八十年代，他曾在富阳工作生活，现在，他再次回到富阳，在黄公望村定居，出游、写作、绘画、交友。我之前因为工作的关系，和李杭育老师有较多的接触，慢慢成为了朋友。前段时间，李老师前往美国看望女儿一家，近期打算回富阳了。我这次晨跑到李杭育老师租住的村民家，主要是想看看他放在室外的盆景是否安然无恙。

我后来想想，这真是一件有意思的，埋头奔跑10多里，竟去看望一位朋友栽种的花草。这让我想起王子骞雪夜访戴安道的故事，真是“兴起而往，兴尽而返”。



徐军(地方文史爱好者)

## 新登麻酥糖

黄虹霞

小时候的年味，是从父亲买了糕点开始的。他用毛纸包好，央求别人在红纸上写好白糕包或麻酥糖贴在正中央，再用绳子四方四整扎牢，我们称之为“包头”。这些活，都是父亲亲手做，这样可以节约点钱。

包头里包的一般是白糖，好点的是冰糖，包桂圆荔枝的算是高档了，更多的是柿饼、红枣、香糕、麻酥糖。正月里，包头进包头出的，只有过了元宵节确实没有可拜的年了，父亲才会拆了外包装自己吃。白糖红枣我不喜欢，只有麻酥糖才是我心心念念的美味。

说起麻酥糖，还得从杭州富阳的新登镇说起。新登是千年古城，解放前一直是独立县治，直到1958年撤县建镇，至今保留着唐宋至明清时期的古城墙，所以老底子的新登拥有独一份的文化语境。

在我儿时的记忆里，新登西大街的尽头有个茶馆，偶有说书的日子，那门口的茶水就烧得咣咣作响，茶馆里坐满了茶客，台上的说书先生说得抑扬顿挫，时时惹得台下的宾客们拍手叫好。我也混进去过，可惜人太多了，也听不懂先生说了些什么，反而是桌上的茶点糕勾起了我的馋嘴虫。茶点糕，意谓喝茶时配吃的糕点，有麻酥糖、桂花糕、桔红糕、玫瑰片、糖斤枣、绿豆糕等，还有一种失传了的空心夏饼，父亲说他小时候吃到过，可惜后来看不到了。

那时，镇上的私家糕饼店只有两三月，有名的当数石桥头我外婆家隔壁的那片应家糕饼，人们习惯叫店主应樟彬为应糕饼。还有片就是观音弄对面西大街口的徽商老店“同春和”了，那里不止有糕饼，还有其他各色食品，因为店大货多，进出的客人也多。解放后，同春和食品厂与其他小作坊合并为食品二厂。虽然注册了“同春和”商标，但还是在20世纪90年代的改革开放中渐渐没落，传统糕饼师傅或随着年龄老去，或改行做其他的，很少有人还在食品行业坚持着。

居住在共和街的方生华应该是坚持到最后一批的传统糕饼师傅了，他是应糕饼的小女婿，又是同春和食品厂最后一批的糕饼师傅。有着双重身份的他，在企业破产后，一度尝试改行做其他的，可是出于对老本行的熟悉和喜爱，最后还是在家里开起了手工作坊，随季做各类食品出售。

春夏是淡季，一年到头靠的是秋冬季节的生意，钱虽不多，好在还能维持。由于一直坚持传统手工工艺，原料采购上做到健康、安全的品质保证，老方的私家作坊有了一批稳定的客户，这对老方来说是个很好的安慰，这也成了支撑他做下去的最大动力。

我的父母住在共和街，距老方家不过百来米，我回去时会去购买老方的产品，不过最喜欢的还是麻酥糖，是记忆中不曾改变的小时候的味道。自己觉得好吃了，时常推荐给身边的朋友，甚至还被我的老师漂洋过海带到了英国。

我特别喜欢看老方做麻酥糖。脱壳芝麻和糖粉是提前备好的，原料买来自己洗晒炒干，这个过程非常费工夫，光是翻炒芝麻这一环节，考验的就是师傅的真功夫，这会影响到麻酥糖是否能达到香甜松软、不腻不粘牙、入口即化的效果。准备妥当之后开始动手，只见老方双手捧着筛子抖动着，在案板上仔细地筛出细芝麻粉，估摸着够量了才停了手，再把锅中熬制好的饴糖搅出一团到芝麻粉上面，裹上粉开始用碾子碾压开来。

饴糖是麻酥糖的灵魂所在，没有饴糖的麻酥糖不配叫麻酥糖。老方说这个饴糖也要提前熬好，不能太软也不能太硬，太软了饴糖粘在案板上做不来手脚，太硬了饴糖碾压几下就碎了。碾压很费力气，靠的全是手上的感觉，整个人重心压在案板上一点点的向外努力，还需时不时地补上芝麻粉。眼看案板上差不多铺满了，老方把糖饼裹上芝麻粉对折后又继续碾压，如此对折碾压数次，眼看这层饴糖已碾得薄薄的吹弹可破，老方这才住了手，在中间洒上一条细长的白糖粉条，再裹上芝麻粉卷成团，最后用刀切成两公分左右厚度的小片，再用薄板铲成一小板一小板的前去包装。

切片摊平，这时可以看到饴糖像条细丝嵌在芝麻粉间来回盘绕，黑灰的芝麻中间一撮形状各异白色糖心会让你心头一亮，漂亮极了。如果有顾客不喜欢太甜，也可以和老方订做没有糖心的，反正芝麻中掺有少许糖粉也足够甜了。

包糖的工作归老方的老婆，应糕饼的小女儿小应，随着岁月的流逝，小时候抱过我的小应也成了老应奶奶。她熟练地捻开包糕纸，在一侧边角沾上一点点面粉糊糊，铲起一片到纸上，十指轻松挑拨转动间，一块麻酥糖就包好了。转瞬间，案几上堆起了小山堆。正人神地看着，应奶奶顺手抓了2包糕塞到我的手里，笑着说先尝尝。

打开外包装纸，用两指撮起一小撮，薄薄的饴糖优雅地嵌在中间，夹裹的芝麻粉不多不少，也不会轻易散落。入口后，饴糖遇热化开，芝麻的香甜也在嘴中随之散开。此时你不能开口说话，更不能笑，不然芝麻粉呛入咽喉会够你难受的，或是一开口就喷得人家满脸的芝麻粉也是很尴尬的，闭嘴，管自己咀嚼才是要紧事。

老方说，麻酥糖要在立冬左右开始制作，等开春过后清明前就歇息了。我百思不得其解，这么好吃的糕点为什么要限时制作？直到有次我发现暴晒在汽车挡风玻璃前的麻酥糖里的那层饴糖松软地浸润在了包装纸上，这才恍然大悟，原来麻酥糖也讲究时令，在立冬过后初春时节，饴糖方能保证合适的韧度。只有饴糖保证了一定的韧度，才能更好地包裹住芝麻粉芯保持不变形。温度升高时，饴糖会处于融化状态，浸润了芝麻粉变成糊糊就会严重影响口感。

老方自豪地说，做了一辈子麻酥糖，最高兴的事就是曾被中央电视台采访过，还蹲点在他家拍摄了好几天的制作过程。如今新登只剩他还在制作麻酥糖，随着年龄的增大和体力的每况愈下，他只能尽量在自己的能力范围内提供产品，以回馈粉丝们对他的喜爱了。

冬至前，我回了趟娘家，看到老方的院子里堆满了物品，芝麻的香味不时地飘了出来。我突然想到，年味近了，老方的作坊开工了，我又可以吃到麻酥糖了！我希望，明年，后年，后后年，在以后每一个年味临近的时节里，老方还能一直继续做下去，最好多个衣钵传人，然后继续传承、发扬光大。



## 恩波夜语

黄虹霞，笔名冷月，资深会计师。写作以散文为主，有作品在各种报刊上发表。