

与一条鱼重逢

□ 郑凌红



每时每刻都有出发，此刻是心灵的出发。回忆是心灵的导游，指点建德的奇山碧水。严州古城的风、七里扬帆的景、马岭天观的奇、新叶古村的幽，都带给我十七摄氏度的舒爽。可在舒爽之外，总能想起建德鱼头的热情。状元楼的大鱼头吃过一回，像广场上穿越时空的表演，回味了好几年，抹杀了很多或浓或淡的忧愁。却原来，富春江、新安江和兰江三江汇合之处的惊艳，不仅仅是江南风韵，更是鱼味悠悠，念时光匆匆。

天下最美妙的瞬间，在于连接，正如最美好的年龄就在当下，最快意的出发就在当下。庄子的鲲鹏在出发，苏武的大雁在出发。远方太远，不妨舍远求近。远方太远，遥遥相望，念念不忘，必有回响。

突然间，想吃鱼了。清水鱼是脑子里闪现的第一道光。目的地，便是北纬 30 度的山乡。钱江源头北部，除了有满目的青山绿水，也有交织错落的鱼塘，那可是鱼儿绝佳的栖息地。本地的吃货对乡里的小饭店和民宿都很熟络，号码常备，电话长打，鱼鲜常入梦。

在浙西开化，往县城出发，走 205 国道，沿着机耕路向前，弯弯曲曲，诗意的画面“江南可采莲，莲叶何田田”便逐渐被打开，被印证。这是记忆中的路，曾经无数次飞奔而去，和熟悉的人，也和陌生的人。这是崭新的路，不经意的点滴变化是低吟浅唱的自豪感和对一条有文化的鱼的认同感，勾起了每一段旧时光和如鱼鳞闪闪发光的新当下。村与村之间，有地势的高低变化，映衬着胃里翻腾的江湖。都说水至清则无鱼，可是在何田这方宝地，水至清则鱼极鲜。鲜，自然有它鲜的道理。

安静的村子里，多为老人和妇女。当你开始寻找鱼，或打开鱼的话题时，周边就仿佛热闹了起来。鱼塘的打卡地超越你的想象，山脚下，房前屋后，老宅的居室中，新房的架空层，屋边就近的渠道，两片竹网，似曾相识的天井，石块堆砌，呈四方形，水池一丈见方，深三四尺，山谷溪涧的山泉被顺势引流，便成鱼塘。鱼塘有两孔，前为进口，后为出口，一

进一出，流水不腐，鱼在其间，鲜活雀跃，是此身悠然的香格里拉。这里是流水载物的完美诠释。这个物，就是清水鱼。清水鱼是笼统的叫法，有青鱼，也有草鱼，呈现在餐桌上被津津乐道的是草鱼。黑麦草撒在塘坑内，是草鱼的主食，这种草以前是从野外割来，如今随着吃鱼的人越来越多，养鱼户多为自家栽培种植。线形的叶片，穗形穗状的花序直立或稍弯，快生长要求常割常嫩，一天投放两次，保证了草鱼的规律饮食习性，它们的胃口不小，按当地的“塘主”说法，一斤左右的草鱼一天要吃一斤的黑麦草。而这些草鱼，一年就喝清水，吃嫩草，方塘内吸天地之气，享阳光雨露，如“清修”一般，在清水中缓慢生长，不慌不忙，自带节奏，一年长一斤，带给天下食客最品质的享受和道法自然的哲思。

流水潺潺，鱼翔浅底，游乐青草间，吐纳天地间。常年的低水温，让清水鱼有了不凡的气质。身黑黢，目发光，腹底嫩白，腮色艳红，鱼鳍挺括，肉头厚但不过肥，个头均匀，从 600 多年前的古法呵护中一路走来，娇宠备至，让人忘了它的本尊不过是一条草鱼。在何田，它是傲娇的存在，存在于络绎不绝的期待里，存在于撩拨跳动的味蕾深处。抄网拿起，靠石壁下伸，一阵捣鼓，左摇右晃，和清水鱼作一番追与赶的较量，挣扎着入网，不安分地扑腾，直至上岸，从网中出，被大厨熟练地抓住，拍打、去鳞、除内、剁块成断，遇上最淳朴、最值得期待的土灶，开启一段收放自如的旅程。鱼肉的质量好，自然烹饪就很简单。

中国人自古便有“无鱼不成席”之说，鲜字归于鱼部。年年有鱼，富贵有余，是老百姓最质朴的期待。在当地人的舌尖上，水煮是超越清蒸的至上原味，赢在家常，胜在寻常。大块厚段的切法，一分钟内七刀半，刀刀明确，保证了吃起来不小家子气，舌尖必然过瘾。热锅，加入土菜籽油和山茶油，至八成，待升腾的油烟次第散去，入姜炸味。将鱼块顺溜入锅，黄酒浇到锅边，躲开鱼身，放盐，待到鱼

头和鱼肉表皮金黄，加山泉水，鱼肉组织张开，充分吸收水分，热量传递，氨基酸释放，鱼汤变白，大火煮上约一刻钟，保持鱼身不动弹，锅口敞开不遮盖，加入新鲜辣椒块、蒜粒。锅内太极般转圈，待鱼块热滚，底部滋滋作响，微微上浮，转中火炖，后小火压阵，鱼装入大铁脸盆，再来一把紫苏，大片或细碎均可，腥味便无。再加葱段数片，汤里小焯，撩起和鱼汤一同浇至鱼身，美味便成。不沾泥土味的清水鱼，躺在盆内，此刻正安然地等待四方食客的检阅。闻之，香气四溢，吹不开，散不掉。观之，形如蒜瓣，汤汁奶白，晶莹如羊脂玉。品之，淡淡清香入鼻，细腻弹紧入喉，才下舌尖，又上心间，配上美饌佳酿更当别有一番意境。就像李渔在其《闲情偶寄》中说道的那样：“食鱼者重在鲜，次则及肥，肥而且鲜，鱼之能事毕矣。”我想，何田清水鱼的肥和鲜都有了。它的肥，是肉质的紧实，它的鲜，在于顶级食材的自由组合。鱼和鱼汤一起入碗，慢嚼，细闻，轻挑小刺头，是从容自得的幸福感。这些宽慰了我和友人的心，安下了碎碎念的庸常岁月，在大快朵颐或慢品细嚼之间，多了人生的不寻常况味和日后的经久回忆。我想，那些不远百里甚至千里而来的异乡旅人，寻找的也不过是一盘菜里的绿水青山、大山深处的光阴缱绻，以及舌尖邂逅的唇齿相依。

这是鱼水文化的交融。美在清水间，美在鱼戏中。开化的山水蕴藏灵气，乡野的炊烟弥漫着经久不息的诗情。求吉趋利的色彩饱含着岁月的深情，被一次次端上餐桌，在觥筹交错之间时隐时现，不同程度折射出或清心寡欲，或淡泊宁静的生活感悟。饕餮客从一方抵达另一方，从这斯到那斯，在某个瞬间被记起的一定有关于水，关于鱼，关于炊烟，关于灶头，关于安静的眼神的回忆，舍不得转移，忽地就存进了心口的笔记本。

我相信，世上的水都是相连的。相连的水，把每一条鱼揽入它的怀中。想起故乡的清水鱼塘，也想起建德的十里荷花。荷花从汉乐府里走来，从《相和曲》的对唱中走来：……鱼戏莲叶间，鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西，鱼戏莲叶南，鱼戏莲叶北。

秋意向无边，月影若初照，心如石上泉。另一个我，依稀看见一条条清水鱼，游向十七摄氏度的新安江。原来，河里的鱼，江里的鱼，甚至海里的鱼，都会在无穷的现在和远方相逢。

好比是，身在异乡的我，对故土的遐思。



浙江开放大学建德学院 2024 年秋季学历教育招生简章

读开大 学知识 拿文凭 交朋友

浙江开放大学建德学院始建于 1979 年，隶属于教育部直属高校——国家开放大学（原中央广播电视大学）办学体系，是建德市内唯一一所国民教育系列的公办成人高校。

学校坐落于美丽的新安江畔，校园占地 5909 平方米，建筑面积 5050 平方米，建有较为完备的现代远程开放教育服务支持体系。现有在职在编教职工 25 名，外聘兼职教师十余名，大专、本科在读生 700 余人。是一所集学历教育、教师培训 and 社区教育于一体的现代开放教育综合体。为建德经济建设和社会发展培养中专、大专和本科毕业生近万人。

院校	层次	专业	报名携带资料	收费标准	学习期限
国家开放大学	专科	行政管理	身份证原件及复印件 毕业证原件及复印件	1. 79 学分毕业，110 元 / 学分，按 76 学分收费；2. 注册费 200 元 / 生；3. 教材费 1200 元	2.5 年—8 年
		会计			
	本科	行政管理	身份证原件及复印件 毕业证原件及复印件 电子注册备案表	1. 73 学分毕业，110 元 / 学分，按 71 学分收费；2. 注册费 200 元 / 生；3. 教材费 1200 元	

报名地点:建德市新安江街道电大路 88 号浙江开放大学建德学院招生报名(咨询)处(校门右侧)。咨询热线:64722899 64721306

竞价公告

我公司定于 10 月 8 日 9 时至 11 时进行新安江街道新安路 181 号二层、法院路 66 号商铺租赁权线上竞价。

竞价标的位于建德市新安江街道新安路 181 号(建筑面积 1230.77m²)，起始价 22.4616 万元 / 年,租期五年。新安江街道法院路 66 号(建筑面积 106m²)，起始价 3.00 万元 / 年,租期五年。

报名须知：

报名开始时间:2024 年 9 月 23 日 9 点

报名截止时间:2024 年 9 月 30 日 16 点

报名地点：有意竞买人须在上述报名时间内登录“招必得”平台(www.zhaobide.com)自行提交报名材料,完成注册和网上报名。

竞价时间:2024 年 10 月 8 日 9 时至 11 时（延时阶段除外）

竞价地点：“招必得”平台(www.zhaobide.com)

竞买人可于公告之日起到杭州市公共资源交易中心建德分中心网站或“招必得”平台产权交易模块下载获取本次竞价文件(竞价公告、竞价须知、竞价规则)。

公告后即接受咨询、展示。

咨询电话:0571-64703711,联系人:李女士。

建德市新安江资产经营有限公司

2024 年 9 月 22 日