



◆ 钱红莉

(一)

带孩子回了一趟小城芜湖。
妹妹将父母在小城最后一套房子卖掉——这次回去，基本上算无家可归了，暂借于妹妹同学家。小区临江，大约是过去三号码头的位置。无论清晨，抑或日暮，站在阳台，可闻江水气息。

纵然同样的温度，合肥也总显得比芜湖热些。一条大江依城而过，是可以调节空气的，永远那么温润，有灵气。用罢晚餐，去咫尺之隔的江畔散步。碰见卖孔明灯的，孩子们买了三只放，橘红的火焰越飘越高，越来越小，直至不见，所有的残骸都落入漆黑的江水中。

少年时代，全家迁居芜湖，居在爸爸单位分的坐落于吉和街的一所小房子里，两层木阁楼建筑，前面一溜儿门面房。吃完饭后，我们喜欢去江边洗碗，拎着簸箕，大大小小的碗碟扎在篮子里。青弋江穿城而过，至西岸尽头，汇入长江。清澈的青弋江水贴着长江南岸低低流淌，水流清澈，与翡翠没有两样。黄昏，大人、孩子一齐在江里戏水，其中一个皮肤白皙的孕妇腆着大肚子，每日准时来游泳。她丈夫坐在岸上，雕塑一样一动不动，她的双腿在江水里伸伸缩缩，白得耀眼。

碗洗完，再也无事可做，就势坐在江堤的台阶观瞻日落。浑圆庞大的橘红色太阳，一点一点沉坠下去，江面波光粼粼，被落日金属的光染红，江对岸的天空铺满玫瑰红霞光，像一整座村庄的所有稻草垛同时被点燃，焰火熊熊……城市的晚霞与乡下的迥然不同。乡下的晚霞，叫火烧天，预示着第二天肯定会热；或者乌云接日，第二天必然有雨……在江边，我把一生中的落日余晖都提前看完了。

入夜，江上，舟来船往，汽笛声声；航标灯忽明忽暗，星辰一样闪烁。我们家在二号码头附近，铁质栈桥倾斜地伸向江中，铁腥气在夜里散得更加浓郁，鲁莽地钻进鼻腔，掺杂着江水的气息，醇厚而浓。江水哗哗，一波一波涌向水泥石阶，复而退后，循环往复，像极了平庸又琐碎的日子。月光洒在江上，江水澄亮，似碎钻、纯银，一齐倾倒在江中。

(二)

“孤帆远影碧空尽，唯见长江天际流”——倘若一个人未曾去过长江边，他或许不能懂得这句诗的深度。有些诗，单单依靠想象力是抵达不了内核的。你必须亲临现场，方可懂得一二。

爸爸常年工作于江上。每次，但凡他休假，必带回一些江鲜，圆滚滚肉乎乎的鸡腿鱼，刚从冰柜取出，鱼身的冰冻尚未融尽。他常年跑上海、九江、汉口航线，余暇逛当地菜市，顺便买些江鲜，冻藏于他们船上厨房的冰柜里，等休假回来给我们姐弟打牙祭。

那日临回合肥的黄昏，妹妹叫先去楼下饭店点菜。第一眼，竟看见了刀鱼，一尺来长，炸好了的，摆在瓷制的镂空竹盘里，佐以糖醋烩烩即可。下意识咽了咽口水，到底没有点，太贵，吃不下嘴。这家饭店的冷藏柜里，陈列着各类江鲜，鲥鱼、鳊鱼、鸡腿鱼、江鳊、江丫等，每一条都极新鲜，考虑刺多，三个孩子无福消受，遂作罢。把菜点好的空隙，饭店后厨从外面又进来一条江鳊，刚刚打上来的，活蹦乱跳的，称一下，五斤四两，巨大椭圆的鱼鳞银光闪闪。这样的江鳊适合清蒸，连鱼鳞一起。早年吃过，鱼鳞入嘴，绵糯，细嚼之，滑口，润喉，值得一吃再吃。

江鲜，应是最有品格的。江流湍急，游弋其间的鱼类整日与水搏击，肉质紧实，无论清蒸、红烧，抑或余汤，都是一绝。

好多年没吃江鲜了。去年初秋，在安庆吃过一回江丫，其鲜美，至今存于味蕾之上，好生回味。

点了一道肉丸青菜汤——不知如何赞美江南人的精细吃法。那样子的鸡毛菜，我在合肥十四年，没有遇见过一棵。小而嫩，入味微甜。这种鸡毛菜，只有芜湖、南京一带的江南人，才晓得吃。早年，在小城吃麻辣烫时，必点鸡毛菜。一份一元钱，老板用拇指、食指、中指合拢，捻一扭几下到高汤里，立即捞起，盖在碗尖上，端给你。几筷子吃尽，不过瘾，再烫一份……这些都是美好记忆。

赶回芜湖，夜里九点多，在妹妹怂恿下，我们去双桐巷，只为喝一杯赤豆酒酿——醇正的赤豆，软糯甜腻，慢慢

(三)

滑过喉咙；酒酿发酵得刚刚好，不酸，微甜，特别亮喉。味蕾的记忆力相当倔强，即便间隔十来载，也会昨日重现迅速复苏。倘若是一边吃麻辣烫，一边喝一杯冰镇赤豆酒酿，滋味概当如何？不禁要背诵曹孟德的《观沧海》了。

双桐巷旁边的和平大戏院不见了，唯有青弋江畔的新百大厦尚在。这眼前的建筑也不知翻修了多少遍，唯有赤豆酒酿的滋味永恒不灭。

在合肥这些年，总是不适，可也到底说不好，究竟怎么了。等到一次次回到小城，方才恍然，合肥这座城市唯一的遗憾是缺少水系，干涸而无灵性。许多年以后，借一次出差的机会，我们开车来到宣城，那种水田漠漠的温润感刹那间击中了我，直想大哭。原来，待在合肥这么多年的暗哑感，终于找到了原因。

整个皖南均是水田漠漠的气象，灵性的，鲜亮的，湿润的。合肥地处中原腹地，不太适宜江南人的饮食起居。可不是吗？自离开芜湖以后，笔下生涩渐多，文字的灵性几乎荡然无存。

一方水土一方人。
渐渐地，我们姐弟都大了。爸爸单位重新分了一套单元房，自此，搬离吉和街。但，这一段生活是永难磨灭的。

还是想回到芜湖。至少，每一个早晨，江边散步以后，拐去菜市，可以拎几条江鲜回来。

在芜湖当日，早早醒来，踱步江边，众人或快走，或慢跑，或闲步遛狗……江中运沙的驳船鳞次栉比。一位老者以简易丝网，正在水流湍急的江边捕鱼，方才六点钟，已网上一两斤小鳊鱼，微型制氧机在铁桶的水里制造出无数咕嘟噜的小泡儿。那些小鱼与老家小河里的模样近似，翘嘴鲴的一种。望着这些鱼儿，心底有什么东西仿佛又一次复活了。

远处的江上，汽笛声声，滔滔黄浪奔流不息……
江边久望，白雾茫茫，多年前的那个少年似乎重新回来，这条中国的大江曾经给过她多少慰藉，深深印刻于脑海，永生不灭。

愿守“长江鲜”，不作“怀古诗”

◆ 张其全

南京是江苏省内唯一跨越、拥抱长江发展的城市，长江对“六朝古都”“十朝都会”之地的影响到底体现在哪里？

你可以说长江文明孕育了南京阔大厚重的地域文化，塑造了南京3000多年的城建格局。如果着眼于当下和未来，长江则赋予南京“一带一路”节点城市地位，为城市生态文明创新发展提供了广阔的空间廊道。

顺海通江到此一游的客人眼里，南京在长江文化中的独特地位和直观印迹，就镌刻于明代宝船厂遗址公园的古船塢上。到安德门外的海上丝绸之路遗产点——浣泥(今文莱)国王墓祭拜时，似乎能听见郑和远洋船队猎猎风帆的拉动声，看得清明永乐六年来访的浣泥外交使团的背影。

与长江有着密切关联的六朝都城、明代都城遗址等故国旧地，对资深文青的诱惑又尤为为不可抗拒，必是网红打卡重地。触景而吟不了“千古凭高对此，漫嗟荣辱”词，生情却未背出“千寻铁锁沉江底，一片降幡出石头”句，岂不顿失读书人的滔滔薄面孔，彻底底底伤害性不大，侮辱性极强。所以，涌入南京的文青，是否怀才未可知，腆着金陵怀古的啤酒肚是一定的。

但对一个浑身烟水气的南京“大萝卜”来说，长江之于南京的伟大意义是消解在日常柴米油盐里的，是正儿八经的“靠江吃江”。对，首先体现在“吃”上！

“多大事哎！”生活嘛，不过是老城隍庙、老下关曲径通幽处的一日三餐。故国不在，旧事不新，何以解忧，唯有“尝鲜”！在南京人看来，长江是天生用来“尝鲜”的。慷慨的长江水馈赠人们无尽的水鲜活物，不尝就真成了憨呆大萝卜了。

南京人认为，长江如果有文化，核心也理应是消化在肚子上的江鲜文化。他们当然没有文化层面的感慨，说长江真宽呀！宽到没有一只鸭子能游过长江——统统吃了。如果说缓缓流淌的秦淮水气贯了南京人内心的率真散淡，东流到海的长江则给了他们外在的奔放豪达。

南京人对长江之鲜的态度是两头吃，两头都要硬。哪两头？一头连着陆地，一头通着水域。有“中国芦蒿第一乡”美誉的南京八卦洲，大概最能代表长江之滨的陆地之鲜。江雨霏霏江草齐，芦蒿、菊花脑、马兰头等野菜领衔的“早八鲜”，呢喃梁上燕一般从洲上野地飞入寻常百姓家。“南京人不好吃，一口大米一口草”，描摹的就是南京骨髓清奇的食鲜文化。《红楼梦》里有“晴雯姐姐要吃芦蒿”的走心小桥段，算得上是结在吃货曹雪芹舌尖上的长江文化乡愁了。

南京水域里，“水八鲜”的莲藕、茭白、芡

实、菱角、水芹、茨菇、荸荠、茭儿菜处于食物链底层，顶尖的数由刀鱼、鲥鱼与河豚联袂的“长江三鲜”组合。“长江三鲜”属季节性洄游鱼，多出没于自南京而下的长江扬子江段。据说吃货货正史里并无此劳什子“三鲜”说，这个名号叫出响声不过近几十年。“长江三鲜”，尤其是刀鱼在南京受宠，得益于南京独特的地理位置。

每年春天，刀鱼群从海口处溯流而上，经过长途跋涉，到了长江南京段即呈强弩之末状。此时鱼体性腺发育成熟，所含盐分尽去，肉质鲜美到了极致。南京自古又是江左政治文化中心，达官贵人云集，骚客雅士扎堆，有权、有钱、有闲，不走寻常吃货路，觅得稀奇舌尖鲜，怎么说也是快意人生之大乐趣。

相比于留连寻常巷陌间的“早八鲜”与“水八鲜”，高居王谢之堂的“长江三鲜”早已和升斗小民一拍两散。扬子江里的野生鲥鱼已在上世纪绝迹，野生刀鱼、河豚如今也是百闻难一见，濒临灭绝边缘。毁灭性过度捕捞、水域环境人为污染等因素成了鱼类告别人类的眼泪。

“恁看收网出银刀”的动感画面，无奈只能到苏东坡的诗里捕捉了。偶尔在餐桌上昙花一现的银白刀鱼，则成了吹拍身份、地位的喇叭与喷响，鱼儿小，价钱大，“全仗你抬身价！”

好在就算是普通南京人，也有魏晋风骨打底撑腰，面对江鲜之嗜，并不完全露怯，倒透着超然物外的平和。江鲜是鲜，早鲜、水鲜亦是鲜，饕餮与家常关键在心态。你尝了刀鱼并不多长二两肉，我嚼完马兰头照样约人“到永宁泉吃一壶茶，回来再到雨花台看落照”。

南京人总能拿捏住大场面和小局气之间的精妙，不得不说是长江、秦淮河里的应外合的结果。归根到底，是通江达海的长江文化为虎踞龙盘地编制了基因密码，冲刷、锚定了这个城市的命运底色和性情座标。

仅仅被动“靠江吃江”，也绝不符合南京人憨实、厚道性格。这些年，“靠江护江”，生态优先、绿色发展，永葆“一江碧水向东流”，成了南京从政府到民间的共识。随着“长江流域十年禁渔计划”的全面启动，包括“长江三鲜”在内的生物种群正式进入岁月静好的温情时空。

守望长江十年鲜，不作金陵怀古诗，用诗歌祭奠一个生物种群消逝的悲剧，再也不要发生。渔舟从此逝，归来仍少年。不想想见，待以时日，条条江鲜活物，一定会在桃花流水天齐聚南京江面，欢歌笑语温柔了长满菊花脑、母鸡头、荠菜花的杨柳江岸……

说到底，长江文化的长度与深度，城市生态文明的宽度和广度，或许就在一条长江刀鱼跃出水面的弧度内。这条刀鱼弧度有多迷人，万物和谐之态就有多美丽。

守护长江

—— 特别策划 ——



◆ 刘江生

成熙退休10年了，约我走嘉陵江游长江，我欣然答应。我们对母亲渝水情有独钟，能以朝拜者的心情成就神性的力量的召唤，完成一次灵魂的洗礼。让四月成为喝干的酒瓶，我们在合川坐上“嘉陵2号”，开怀畅饮起来。世事如水，想到秦岭代王山，山泉跌宕奔流，途经川渝为嘉陵江，成就了钓鱼城，不由敬上一杯。蒙哥大汗战死，延缓南宋灭亡，缓解欧亚战祸。那出没江波的渔翁，可是守军的后裔。

沿岸风景，有浪花的庇护。我和成熙是发小，曾在嘉陵江边挑过河沙，筛过石子，打过猪草，也有咀嚼过一锅野菜的心酸。凤栖沱打水船的斜对岸，曾有农药厂和养猪场排放的污水。

灾荒年后，成熙考上了河运校，当上水手。他跑下江船，总能让我在朝天门接到一些惊喜。一条干鱼，能让一家人幸福好多天。他心有千里航线，也写下了《航标灯》《绞滩》的诗歌。

春风骀荡，那升起的炊烟有故乡的往事。我的父亲曾与我们把酒，谈论农事，还有变幻不定的气候。我说：“这酒真好，有十五年吧？”成熙凑趣：“记得上世纪70年代末，驳船才使用上半导体喇叭和拖轮通话；到80年代末，三峡才有第一条旅游船。”

“摸到石头过河。”时间的流程明亮，驰骋的空间足够凝重。我们在船上观光两岸风情，见证过那钢厂、造纸厂的破产及搬迁，梁沱水厂的诞生。物竞天择，两岸绿林成荫，高楼显影，鸟儿的通讯地址，指为家乡。

如今的磁器口古镇，图的是风情。猪蹄子、陈麻花、刘一手火锅，有着大声的占有和香酥辣的邀请。庙会香火正旺，以一样的语调，染上不同的口音。我们秉持一切动词上路，是想尝一尝，一条通往未来的石板路，它究竟是什么味道，抑或，它究竟有多少味道，混入人世的一日三餐中。

访友，在重庆文史馆员万树家喝酒，我乘兴书写“临风一曲齐天乐，流水终年大地春”相赠。万树说：“而今老去的是时间，不老的仍是充满阳光的心。并行且珍惜”。记得1981年，我在《重庆日报》发表了长诗《在党的旗帜下》，配图万树的国画《万水千山》。他送我“庭前千杆树，家藏万卷书”的国画。我们感到又一春的记忆最美。

嘉陵江汇入长江，朝天门到了。两江潮，泼泼有韵，去留随意，看南岸北岸街市熙熙攘攘，灯的海洋，光的世界，使得朝天门码头像一艘金碧辉煌的大轮船，蓄势待发。远方，长笛轰鸣，满载货物的拖轮一趟趟穿连。

起早。换上长江2号去读长江。喝牛奶，吃了面包。铜锣峡在望。“看，几只鹭鸶在低空跳舞、盘旋、下滑，靠近了南山草色。”成熙递过望远镜：“这次到杨柳村，肯定能吃到麦穗鱼、翘嘴红鲢”。江波

浩荡，水质清洁。太阳那明亮的眼睛总是那样柔和，那样聚精会神。

靠着船舷打开作家德莱塞的书，看到“你得强韧、热切、坚定、有节制，如果你想富裕的话，然后还得用同样的品质来保持住它，你不能松懈”的句子，我想到热爱母亲渝水，实际也是要求从我们每个人做起，让水质是一连串有规范的发展。

参观白鹤梁水下博物馆，成熙感慨：2020年夏天，长江洪峰逼人，为保中下游平安无事，三峡大坝促使重庆水位创历史新高。重庆沿江损失严重，但毫无怨言；高风亮节，美的就是不忘初心，心有大中国。

大宁河如烟如雾，凌虚飘逸，水清见底，毫无浊迹。船靠翠绿堤岸，扳臂捕鱼的老翁认识成熙，谈了兴奋。两岸蓊郁的滩林青翠深深浅浅，间有绛红鹅黄，可入油画，也可成泼墨。老翁请我们到杨柳村喝酒，真是吃到了麦穗鱼，大口鲢鱼，价钱不贵。我们喝的是诗仙太白，这酒与金江津酒都是渝水佳酿，都是年产量上万吨。杨柳村是唐代刘禹锡写竹枝词的地方。

老翁的儿子说：“政府每年为库区投放了大量鱼苗，有鲢鱼、黄颡鱼、鳊鱼、大口鲢鱼、团头鲂、鳊鱼、中华胭脂鱼，还有少量中华鲟。”三峡博物馆应该开设水族馆，真是吃到了麦穗鱼，价钱不贵。我们喝的是诗仙太白，这酒与金江津酒都是渝水佳酿，都是年产量上万吨。杨柳村是唐代刘禹锡写竹枝词的地方。

成熙干长航业往返渝水，爱人在他的肩头痛哭又岂止一晚。以波为船，以风为歌，渝水洗滌的灵魂，也是我们的性格。你的河能让你理解美，我理解包括自己在内的自然万物存在的价值。

酒干还能买。三两对二两，纠缠笔峰的心境。击水千里，逢盛世，想到习近平主席曾对保护好母亲河和三峡库区的指示，不由增添了热力。江鸥绕着船舷飞，有着顺畅的选择和欢喜。

三峡水电站历历在目了。鹰在丈量浪花和飞翔的距离。一道大水，就是辽阔。你有热力念，我们还你一世情缘。后浪推前浪，生生不息，仍是我们叙述的主体。长江流经渝州，融纳巴山千百水系，共称渝水，唱响的是主旋律。