

周时奋文存

冷月银河



用历史的碎片，
拼织着心中的文化梦想。

Patch up the fragments of history
into a cultural dream in my heart.



上海社会科学院出版社

013068323

I267.1
1454

周时奋文存

冷月银河

Lengyue Yinhe

周时奋 / 著



北航

C1676002



上海社会科学院出版社

I267.1
1454

图书在版编目(CIP)数据

冷月银河/周时奋著. —上海: 上海社会科学院出版社, 2013

(周时奋文存)

ISBN 978-7-5520-0322-2

I. ①冷… II. ①周… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 133063 号

冷月银河

著 者: 周时奋

丛书策划: 缪宏才 林凡凡

责任编辑: 缪宏才

封面设计: 闵 敏 张玉洁

出版发行: 上海社会科学院出版社

上海淮海中路 622 弄 7 号 电话 63875741 邮编 200020

<http://www.sassp.org.cn> E-mail: sassp@sass.org.cn

排 版: 南京展望文化发展有限公司

刷: 上海中华印刷有限公司

开 本: 850×1168 毫米 1/32 开

印 张: 11.125

插 页: 4

字 数: 215 千字

版 次: 2013 年 9 月第 1 版 2013 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5520-0322-2/I·087

定价: 29.80 元

版权所有 翻印必究

目 录

001 听雨斋夜话

带鱼……003

鳊鱼……006

墨鱼……008

鲥鱼……011

筷子……013

桃子……015

裙子……017

焰火……019

麻将……022

坐卧……026

话说面条……028

再说面条……034

牙刷……037

暖锅……040

渡船……043

烟史杂识·····	045
螺美人·····	050
大名字·····	052
花轿·····	055
小姐楼·····	058
也说对联·····	061
鄞西打虎记·····	064

069 天涯绝笔

名从主人·····	071
异国错位·····	074
英国思维·····	076
法国大餐·····	079
库兹尼兄弟·····	081
法国香水·····	084
葡萄美酒·····	087
弹丸小国·····	089
荷兰风车·····	091
日本神社·····	093
欧洲教堂·····	096
老庄园宾馆·····	099

意大利三城……102

匈牙利散记……105

117 听雨斋伴灯录

城市的悖论……119

城市的印象……121

读图时代……125

广场艺术……129

衣“时尚”考究……133

通俗与经典……139

晚会……144

浅谈舞剧艺术……149

关于性格的通信……153

音乐……157

越剧……162

167 外滩四章

品味历史的外滩……169

英国领事馆……174

天主教堂……178

浙海新关……182

185 思绪随笔

高尔夫杂感……187

体验避暑……191

三十二年聚一回

——记樟村中学 68 届高中同学会……195

登瑰艳的蟹宴

——上海屋檐下之一……204

张顺川的新居

——上海屋檐下之二……210

侨居异城……213

217 为谁作歌

陈炎,大贤若愚……219

又到龙山……223

一路珍重,你能听到吗? ……226

告别词……230

天问

——为中国科技大会晚会所作……234

宁波姑娘,你叫桑兰……235

237 走四方

香格里拉……239

人境丽江……242

重庆一叹……245

247 金石录

皎口水库碑记……249

《天保九如》释文碑……251

待访亭记……252

东钱湖南宋石刻瞻道碑记……253

三坑庙重修碑记……254

茶山茶事碑……255

大岚茶事碑……256

三江茶事碑……257

镇海古海塘修缮记……258

西江古村照壁镌《西江月》……259

重修桓村里它山庙记……260

滨海创业纪念碑……262

- 海日公园记事碑……263
- 单曹素玉门诊楼落成碑记……264
- 重修三阳堂记……265
- 兴建蛟龙禅寺功德记……267
- 黑龙江集贤知青纪念碑……268
- 大美山森林公园碑记……269
- 鄞江镇石碑阴纪文……271
- 辛卯荷月世侄周杰嘱文补壁……272
- 宋时选先生墓志……274
- “月湖盛园”落成碑……276

279 纪文

- 借楼赋……281
- 新居赋……283
- 明贝堂赋……285
- 年糕赋……287
- 因园记……289
- 海曙公祭全祖望文……291
- 徐氏阖族告祖文……293
- 马联徐氏宗谱序……294
- 吊恩师周震文……296

299 楹联

- 恒村它山庙楹联……301
蔡多章先生墓门联……303
马联徐氏联……304
滨海博物馆联……306
上陈村牌坊联……307
蛟龙禅寺联……308
蛟川周氏宗祠联……309
蛟川桥联……310
西江古村联……311
南宋石刻公园联……312
学府一号门联……314

315 新编鄞味竹枝词

327 养生注

342 《周时奋文存》后记

听雨斋夜话

带鱼

按理说,带鱼与大、小黄鱼和墨鱼一起,被称为“四大经济鱼类”。所以称为“大”,是因为产量多、销量大、吃的人也多。由于资源的破坏,现在其“大宗鱼类”的地位已经不稳固了,尽管也经常出现于餐桌上。似乎有必要特此撰文,以志纪念。

近年有南海的带鱼乘虚而入。这种鱼类尽管也算是带鱼,但生长期短,长得特别大,背鳍有很粗的令人讨厌的关节,而且肉质粗糙,有一股腥味。总之,南海的带鱼绝没有东海的好吃,关于这一点,广东人也不得不承认。

听说捕捞带鱼有两种方法,一是用网捕,一是用钩钓,后者所捕获的称为“钓带”。有一种说法更有些离奇,说是带鱼在海里会相互咬住了尾巴,只要钓上一条,就可以拉起一大串。我对这种说法始终表示怀疑,问过一些内行人,有人说是,有人说非,总之不知是否。但是所有的人都认为“钓带”比“网带”来得好吃。“钓带”是出海的渔民在未到渔场前的航程中,自己钓几条作为菜肴的。渔民对于作菜肴的鱼常常比较挑剔,钓上来的带鱼有不合心意的就扔进了大海,因此留下的必是好吃的。但是他们有一种很特殊的吃带鱼的方法,叫作“煮带鱼粥”,据说将带鱼洗净后,待大米粥刚煮开,就将整条带鱼

入锅,最后从锅中能拉出一整条的带鱼骨,而鱼肉则全部烧入粥里,放上调料,鲜美无比。煮带鱼粥的唯一条件是带鱼必须十分新鲜,或者说是要活的,但是海鱼很少有鲜活的上市,于是带鱼粥就只能到渔区才能吃成。我十分向往这种美味的带鱼粥,可惜一直没有吃成。

新鲜的带鱼最好是清蒸。洗净,腰成几段,划上数刀,先可抱盐腌一刻钟,放绍酒、姜片、葱段,蒸到带鱼的眼珠子突出,即可上桌。红烧也是常用的烹饪方法,先用植物油将二寸左右的鱼段炸成金黄色,然后先放醋,这样据说骨头会酥得多,再放酱油、生姜、味精,烧成略带卤汁的,加糖,再撒上少许葱花,色、香、味俱全。宁波人有一种吃法实际上很有特色,这就是萝卜丝烧带鱼。将带鱼切成段或小段,先以植物油熘一下,起锅,再将刨成的萝卜丝翻熟,作“帮头”,将带鱼段铺在上面,加作料,加盖闷烧。荤素兼烧,正是宁波菜的特色之一。与此相类似的是醋熘,可用胶菜片、萝卜片等作为“帮头”,烧法如前,只是在烧熟后以水淀粉勾芡,俗称“起浆”。

带鱼还可以有先加工成咸、风、糟、干后的其他吃法。腌成的咸带鱼,可清蒸,也可切段后油煎,这种干烧后的咸带鱼最下饭,也可以当出门时的路菜;风干的带鱼,可以蒸着吃,以新风的为好,风久了会发油,有腻味;糟带鱼一般是将带鱼切成寸半长的段,自家用绍酒的酒糟来糟,酒糟要新鲜,一周后即可食用,清蒸有清香;带鱼晒干的很

少,但是有小带鱼晒干的,称“带鱼丝烤”,以前很便宜,一般经济拮据的人家,买来后放在饭锅里蒸着吃,倒也十分下饭。

1999年8月30日

鳊鱼

鳊鱼，海生鱼类，状似鲥鱼，肉质甚漂嫩，只是多刺，小孩不宜。

新鲜的鳊鱼，俗称“鲜白”，也叫“鲜白鳊鱼”。如此叫法，有两个原因，一是新鲜鳊鱼色泽银白，看上去十分漂亮；二是因为鳊鱼的肚子里有一块特殊的“白”，质如动物肝脏，十分鲜美，这是其他鱼类所没有的，吃鳊鱼最鲜、最可口的就是这块“白”。

一切新鲜的鱼类最好的吃法是清蒸，原汁原味，只有不够新鲜以至甚“魔”时，才油炸、红烧或醋熘。鲜白鳊鱼更是如此。洗净，抱盐少时，或以酱油，加生姜、葱段、绍酒，隔水蒸熟，即可上席。鳊鱼肉质细嫩，宜用筷子将肉从骨缝中慢慢剔下来，入口有异样鲜味。当然最可口者还是“鱼白”，嫩如猪脑，回味如嫩腰花。其次是鱼头，得趁热。剩下的头骨吸尽髓汁，可以组成一只十分漂亮的“骨凤凰”，我曾另有文章写过它的具体做法。再可口处是腹部，脂肪甚厚，味如鲥鱼。脊背处品味最为一般，当然也鲜嫩。鳊鱼用红烧，这是外行的做法，重料碍口，顿失旨味。

鳊鱼更有腌制，称“咸鳊鱼”。以新鲜鳊鱼洗净沥干后加干盐，而不用咸卤，因此咸鳊鱼硬如鱼干者为上品，盐粒晶晶可见，有“一斤鳊鱼三两盐”之说。咸鳊鱼去盐花用清水漂淡，切段或片，加生姜、绍酒

清蒸，也可炖肉饼子（肉末酱）或蛋。肉、蛋借鱼的咸味，鱼借肉、蛋的鲜味，一品双味，各得其妙。广东菜也有此吃法。近年粤菜风靡，这道菜也常上台面。

真正吃咸鳊鱼的老吃客，喜略带霉味者。所谓“湿烂干霉”。咸鳊鱼藏之日久，略霉而不变其品质，清蒸之后，肉质酥口，俗称“到口糊”。犹如酒之醇、茶之醞，极而成至味。何谓至味，乃是入口咸而清苦，转而有纯香，转而觉鲜，深沉而不浮、鱼香而不腥，进而生津滋口，有甘味。如配以紫菜、虾皮清汤，此物最下饭。咸鳊鱼的头就不好吃，其肉质因霉而易碎，也不易尽剔。头骨碎肉，弃之可惜，民间巧以作汤。以咸鳊鱼的骨架碎肉，放米醋、猪油、味精、葱花，用滚水冲入，或略煮，其鲜美异常。这道汤，醋和葱花是绝不可少的佐料，不然会大失精神。

鳊鱼吃到这道汤，则可谓物极其用了。

1999年7月26日