

> 杂记

我所捕获的最后一条马口鱼

□ 赵清新

出身于农村的我,从小就喜欢下河捉鱼,而我最爱捕捉的,就是马口鱼。这是种体形侧扁,长约十几厘米,重不足百克的小型淡水鱼,因嘴巴形似马口而得名。其不仅体态肥腴,肉味鲜美,还因色泽亮丽而著称,曾广泛分布于全国的江河溪流中。

马口鱼不仅嘴巴形似马口,其在清水河里游动时更像一匹矫健的骏马——它行动敏捷,游速极快,并能跃出水面,跳过障碍。为了能捕到它们,我从小便练就了一手好技艺,并于参加工作后,充当业余渔夫时,将捕技发挥到了极致。

我当年的工作单位,在泰山脚下的大汶河畔。那时的大汶河,水清沙净,马口鱼既多又大。酷爱捕鱼的我遇有闲暇,定要下河过把瘾。所用的渔具,则是一种轻便的小兜网。网的长、宽均不足一米,宽边固定在两根一米来长的细杆上。捕鱼时,双手持杆,在河水中逆流上行。一旦发现有鱼,便锁定目标,跟踪追击。待瞅准时机,将网杆朝鱼的身后迅猛一戳,接着快速端起。正逆流逃窜的鱼儿听到身后水响,就会掉头回窜,恰恰撞进了网里。时值青壮的我,使起网来眼疾手快、动作娴熟,几乎网网不空。有时遇上大鱼群,一网即可捕到七八条活蹦乱跳的大马口鱼。如此激动人心的情景,本已令我捕捞成瘾,而更让我乐此不疲的动力,尚有妻子的鼓励和女儿对油炸鲜鱼的喜爱与能吃。

吾妻是位音乐教师,亦生长于农家,其父也喜欢捕鱼,她从小就吃惯了鲜鱼。我俩成婚后,妻对我的捕鱼之举非但不反对,还予以夸赞和表扬。说我捕的鱼既好看,又好吃,特别是用油炸透后,香鲜酥脆,比在娘家吃过的鲜鱼强多了。或许是妻子的遗传基因所致,我女儿同样爱吃油炸鲜鱼。小时候,都是大人喂,到三四岁后,她就自己动手,大快朵颐了。每当我把炸得黄灿灿、香喷喷

的马口鱼端上饭桌,她就急不可待地用胖乎乎的小手抓起来,有滋有味地大吃一顿。更为喜人的是,那么肥腻的油炸鱼,她居然常吃不厌。故此,下河捕鱼便成了我多年坚持不懈的业余活动。

时间过得飞快,转瞬间,女儿已高校毕业,并远走高飞了。之后,我与老妻都成了退休者。按说呢,不用再上班,更便于捕鱼了。但由于环境的污染,河里的马口鱼既少又小,我已失去了捕捞之兴,妻亦没了当年的食欲。本以为我的捕鱼活动就此终结了,可一个偶然的机会,竟让我重操旧业,并遇到了意外的惊喜。

除了女儿,我还有个从不爱吃鲜鱼的儿子。姐弟俩大学毕业后,均在云南立业成家,定居省城。2008年夏天,老妻应儿女所请,也去了昆明,我因故暂不能离鲁,便独自住在蒙山脚下的乡村里。村的东边有条污染较轻的河,水中的鱼虾尚多。独居无聊的我见鱼手痒,便找出闲置多年的小兜网,准备再捞一把。为怕村人们见笑,那天下午我趁街上人少之际,带上网具和准备盛鱼的塑料袋,骑车顺着河边的小路,向大山深处前行了数千米,方停车下河。凑巧的是,那里正好有片因沙石淤堵而形成的静水塘,里边有一群大小不等的马口鱼在游动。我心中大喜,赶紧操网下水,动手开捕。

正在闲游的鱼儿们,突然受到惊吓,纷纷躲进了水中的几块大石间,为了将它们赶出来,我便把网杆伸进去,并试探着不停地搅动。当网杆伸进两块大石中间时,突然从中窜出了两条个头特大的马口鱼,并且是一雄一雌。打眼看去,那雄者的鳍、尾皆呈靓丽的桃花色,身长足有二十厘米;雌者的颜值虽较为逊色,但个头却肥大得多。两条鱼惊恐地窜游了一阵后,便停歇在一块大石旁。我双手持网,小心翼翼地朝前靠近,待相距约有

半米时,将网杆猛地戳向其头前方。可行动敏捷的雄鱼就势一跃,居然逃脱漏网,雌鱼则一头撞进了网里,我如获至宝般赶紧收网上了岸。

鉴于这是一对罕见的超大马口鱼,我打算将其捕获后,活着拿回家,养起来慢慢观赏。于是,便在河滩上找了个小水坑,先将雌鱼养在里面,然后又去捕那条大雄鱼。可刚刚受到惊吓的雄鱼,变得异常狡猾,十分难捕。它凭借着几块大石的掩护,与我玩起了藏猫猫。明明看见它藏到了某处,可不等我靠近,它又换了个地方。如此折腾了大半天,非但没捉到,还把塘水搅得透浑,更看不清它的行踪所在了。其时天色将晚,已感疲惫的我决定暂且收兵,明天再来。当即收网上岸,把塑料袋装满清水,放进大鱼后,便骑车回家。

到家后,我顾不得吃饭和休息,立马将房东家一口闲置的大瓦缸洗刷干净、灌满清水后,将大鱼放了进去。就在我忙完这一切,准备坐下来休息时,却突然感到一种莫名的失落与孤独——我今天旗开得胜,捕获了这么好的一条大鱼,却既听不到妻子的夸赞声,亦看不见女儿那欢乐的、等待吃鱼的笑脸;空荡荡的院落中,竟无一亲人与我分享丰收的快乐!沮丧之际,我又低头看了看缸中的大鱼,只见它无精打采地静卧在缸底,似乎也在为失去了伴侣而哀伤。面对眼前的一切,我那满腔的喜悦,早已被后悔所替代——这对雌雄马口鱼,本来相依相伴,自由自在地生活在水塘里,我又何苦将它们拆散呢!为赎此前愆,乃决定明天一早,就将其送回原处。

孰料,当天夜里雷电交加,大雨倾盆,那片水塘早已被洪水所冲没。天亮后,我只好将大鱼放到了村东的滔滔河水中,并祝愿它能与那条雄鱼破镜重圆,再成伴侣。

从那之后,我再也没下河捕过鱼。



《人生本味》(中国画) 李小亮 作

> 闲话

朋友
有空来坐坐

□ 陈梦云

朋友,你最近是不是很忙,已好久不见你来寻我。我在这个有点寂寞的空间里,孤独地期盼你很久很久了。多么想与你重逢,与你邂逅。

因为没有你,我的心开始在岁月平静的流逝里,慢慢地衰老。成熟并不代表我的美丽,我的美丽只在于我的文字,我的思想里。

朋友,有空来坐坐。请你倾听我的喜怒哀乐、悲欢离合;倾听我的悲欢忧怀、慷慨激昂;倾听我的细语轻言、真诚实感。

朋友,有空来坐坐,和我分享,分享你的智慧、你的经验,分享你的意气飞扬、你的柔情侠骨;分享你的人生背后的一切平静与不平静、寂寞与不寂寞。

用心灵、思想、灵魂去对话;用激情、冰冷的文字和无声胜有声的言语去悟生命之道;用人生饱含真性情的诗性之思,去启思去暖心,一直以来是我的追求,我的向往,我的梦想啊!而这一切,没有你,我的朋友,它会精彩吗?

于是,我渴望,某个落雨的清晨,一把湿漉漉的伞,一双沾满泥土的鞋也无所谓;或者某个多云的午后,伴有几许寂寂如水的凉风;或者某个落日黄昏的傍晚,伴着夕阳红、彩霞飞的时候,你来这个寂寞的空间里来找我。我愿为你长长地等候和守望。——只因为,我是一本伫立在这个图书馆角落里的一本书啊!孤零零的,灰尘满身。

朋友,请你有空来坐坐吧!只为一次我与你的美丽邂逅,好吗?

> 美食

老昆明年夜饭

□ 张佐

老昆明的家庭,大多在堂屋的正中放置一张大圆桌。这张大圆桌的四周能够折叠,平时吃饭的人较少,把可折叠的四块桌面放下,便是一张不太占面的八仙桌,喜庆之日把可折叠的四块桌面展开,就是一张可供十人以上用餐的大圆桌。

年夜饭的菜肴琳琅满目、香味四溢,其中以放置在圆桌正中的什锦火锅最受成年人青睐。娃娃也爱吃火锅,但肚饿、心急,吃不得“热豆腐”,先以最敏捷的动作搛几片千张肉、煎乳饼,夹几块白斩鸡、蒸板鸭塞进嘴里,再吃上一些炒饵块,等吃得半饱,才有心思光顾火锅。

老昆明将火锅称为“炊锅”,吃火锅又叫“吃炊”。昆明从前的炊锅与当今餐馆流行的火锅二者相比,无论锅的外形和结构,还是菜肴的种类和口味都不一样。最讲究的炊锅用白银敲打而成,稍差一些的炊锅,其材料依次为白铜、紫铜、黄铜和锡。炊锅上部的周边是盛汤、菜的锅,下部为烧木炭的火炉,二者连为一体,外形颇为美观。

昆明炊锅的汤水最为讲究,一般采用原汁鸡汤、筒子骨汤或火腿骨汤。汤中除放适量食盐外,一般不使用味精,绝对不添加酱油、辣椒、花椒等佐料。鲜汤煮沸后,便可陆续加进肉丸子、火腿片、油炸豆腐、酥肉、黄花菜、木耳、冬菇、玉兰片、面筋、豆腐皮、粉丝、红萝卜片、莴笋片、白菜、青菜、豌豆尖、里脊生肉片、乌鱼片等。

这些菜肴煮熟后大多能保持它们原有的颜色,绿色的蔬菜依然翠绿如翡翠,白色的粉丝依然雪白似银丝,黑色的木耳依然乌黑似玛瑙,黄色的油炸豆腐依然黄灿灿的如同黄金,红色的萝卜依然鲜红似红玉,宣威火腿则红白相间、光泽诱人,整锅汤水依然清爽、鲜亮。

昆明口味的炊锅与汤水深暗、菜肴一下锅全变了颜色,口味麻、辣、烫的川味火锅相比,是风味迥异的两种口味。昆明口味的炊锅,最显著的特点是鲜、甜、淡、烫。而鲜、甜、淡三味的关键是“淡”。淡既指盐味适中,即不觉得咸,也指不添加辣椒、花椒等佐料。昆明炊

锅的“淡”,能使入锅的各种菜肴保持它们各自的本味,体现出它们所共有的鲜、甜,才能使汤水和菜肴淡而有味,淡而味美,淡而可口。

因此,昆明口味的炊锅,既色彩斑斓,又各保本色;既可以吃菜,又可以喝汤;既可以做下饭菜,又可以当主食吃,真可谓老幼喜爱、少长咸宜。喜欢菜肴生脆一些的年轻人,准确掌握火候,及时下筷;喜欢菜肴熟烂一些的老年人,则让菜肴多煮一会儿,再慢慢品尝。一家人围坐在热气腾腾、充满温馨的炊锅旁,全身暖洋洋的,晚辈搛菜给长辈,祖母夹肉给孙子,既大饱了口福,又享受了天伦之乐,炊锅真不愧是老昆明年夜饭的灵魂。

年夜饭即将结束之前,老人还要将一些没有刀切过的整片白菜、青菜下到炊锅里煮。这些长条长条的整片蔬菜煮熟后,每人象征性地吃上一点,其余的白菜、青菜要留到大年初一、初二、初三继续食用。留下农历新年食用的这些长条长条的菜,老昆明称为“长菜”,寓意长吃常有,长长久久等。