

杂鱼与鱼杂

我喜欢吃杂鱼，杂鱼好吃，但上不得台面；我喜欢吃鱼杂，鱼杂也好吃，上也不得台面。我想，上不得台面的东西常常好吃。我还想，家乡有很多东西上不得台面，出不了名出不了彩，但实诚，地道，正宗，板是板，眼是眼，一副很不以为然的样子。

家乡系水乡，河渠网布，真正如陆洪非先生在其黄梅戏《天仙配》中所写：“渔家住在水中央，两岸芦花似围墙。”这样一种美轮美奂的大网，各式各样的鱼儿在这张大网中惬意畅游，繁衍生息，那些鱼儿游着游着便游进了渔家撑开的船儿撒开的网中，甚至就游到了平民百姓的餐桌上，不仅如此，很多地方的渔民闻着这里的鱼腥味也游到了这里。有资料统计，山东微山湖、江苏高邮及盐城等地有千余人拖家带船于20世纪初游到了这里。由是，一个由渔民、渔船、河湖、鱼儿及水生生物组成的大合唱便在这里的河湖两岸世代唱演开了，当然，这也可以称之为大杂烩。这碗大杂烩的声誉响彻远近。

“打鱼的吃鱼肠，买鱼的吃鱼王。”这是家乡人勤俭节约的铁证。于是，以鱼肠为主的鱼杂作为这句话的注解便产生了，硬生生就是一碗渔家人吃的菜。那时水质好，特别在冬季，进入冬眠的鱼儿，肠子里面基本没有什么东西，只需从头到尾把那鱼肠轻轻捋一下就干净了。与鱼肠一起进入渔家锅碗的还有鱼鳃、鱼籽、鱼肝，甚至就是整个鱼的内脏，当然，胆不能吃，很苦，必须除脏。还不能弄破，否则，一锅鱼便都苦不堪言了，我们叫“苦得拉舌根”。

我总结了一下，家乡人鲢鱼有三种方式，第一种叫荷包鲢，让刀与鱼平行，鲢在鱼的肚子上，这种方式适合于一二斤左右的鱼，太大的鱼这种方式不适合。第二种叫开边鲢，就是从鱼的尾部开始用刀，然后沿着鱼背剖开，这种方式适合于大鱼，两斤以上。第三种叫吐胆鲢，这种方法适合半斤上下的鱼儿，只需在鱼的腮壳下面稍偏鱼肚的方向横鲢一刀，那鱼胆就剖出来了，像鱼儿自己吐出来一样。有些神奇，那鱼肠及内脏也都冒出了头，轻轻牵一下就干净了。我年轻时不会这招，常常把鱼胆鲢破。有一次，爱人买了几条鲫鱼回来，准备红烧，我鲢鱼时有一条鲫鱼没找到胆，以为已经除去了，谁知那胆还在里面，闻着香的鲫鱼，儿子不问三不问四，猛吃一口，然后吐着舌头根跑了。一餐饭就这样在她们母子的叫苦声中没了。

其实鱼杂本就微微的苦，但微微的苦溢出来的是一种享受，所以它不影响甚至更加稳固了它作为美食的地位。煮鱼杂一定要辅以姜、蒜、酱油、辣椒。它虽然不需要高级厨师与厨艺，但高级厨师高级厨艺却不一定能烧出一碗地道的鱼杂。

煮鱼杂应当先历猛火煎煮几分钟，黄脆而不焦黑，当然最好还要有猪油，猪油总是比菜油更香，更爽嘴。辣椒最好要用红辣椒，红辣椒既老辣，看上去又与那鱼杂有了色差，比青椒更养眼，更迷人，味道更足，如果碰巧有几只小河虾放在里面，那河虾熟了后也是红红的，河虾的长须每每跃出汤面，有一种逗人的挑衅之势，味道更叫绝了。

吃鱼杂最好是用火锅，三九天气，三五好友围坐一旁，热气腾腾溢满整个农舍，那鱼籽满嘴游，既不碰着你也不碰着你，只图你痛快，那鱼鳃嘎嘎响，就如那鱼在砧板上蹦上跳下，那鱼杂汤辣呵呵，如果为天下汤味评定段位，家乡的鱼杂汤我一定评为九段，九段的鱼汤就着一口美酒，真正是一种烫着嘴的痴迷，呵着气的缠绵，大踏步进驻心尖的妙曲。

杂鱼也有微微的苦。因为杂鱼都是小鱼，甚至有些小鱼就没见过它有大的伙伴。家乡河湖塘堰多，鱼就多，鱼的种类也就多， 鳊鱼、泥鳅、鲫鱼、刀鱼、针鱼、鲦条鱼、翘嘴白等等一应俱全，还有一种刺少肉多的小鱼，我们称之为冷骨鱼，也叫它冷骨肉，只是不知学名叫什么，当然还有河虾，有时还有一些银鱼，白白条条。

吃杂鱼不用鲢。稍大一点的鱼，便在其颈部用力挤一下，那有些沮丧的一团鱼内脏便挤了出来，再小一些的便挤也不用挤了，连皮带肉五脏六腑就如家长里短全部盛至锅中。

杂鱼也需用大火。配料也基本一致，煮的方法也简单易学，全靠火功。火功虽说是笨方法，但笨方法却出巧活计。家乡人说：“煮鱼不用学，柴火就着锅。”那意思煮鱼要时间，时间太短了，味道没出来。家乡人还说了另一句，叫“河水煮河鱼”，此言绝了。那河边人家吃的鱼，那小木船上吃的鱼，与街道饭店里吃的鱼相比，有种盛气凌人的香，似乎各种味道都在指定位置。常有朋友自省城来访，饭后，抹抹嘴，指指桌上空空的鱼钵，又指指我，忽然掉出一句：“到你家乡来，不为别的，就为这一口沸腾的鱼香。”



金国泉，男，安徽望江县人，中国作家协会会员。诗歌、散文、文艺理论散见于《诗刊》《星星》《文艺报》《散文》《散文海外版》《山东文学》《散文百家》《扬子江诗刊》等。著有诗集《记忆：撒落的麦粒》《我的耳朵是我的一个漏洞》《金国泉诗选》及散文集《大地苍茫》等。

◆信笔扬尘

古寺的茶

李丹崖

泉水，我尝了一口，清冽甘甜，比市面上所售的矿泉水都要好喝得多。

我问僧人，您平常喝什么茶？他有些不好意思，从柜子里拿出一个茶包，里面是一个锡罐，锡罐的保鲜功能极佳，不用看就知道里面装的是绿茶，打开后，一股清香，茶叶是一旗一枪（一芽一叶）的那种绿茶，茶芽上茶毫很足，类似当地的汉中仙毫，只是成色没有汉中仙毫好。僧人说，这是我自己炒的，施主要不要尝尝，我欣然应允。

禅房外，蛙鸣四起，估计是雨小了。僧人烧水泡茶，用的是陶炉，水沸了，放在公道杯中冷一冷，然后再泡绿茶，一看他就是喝茶的行家。茶叶在水中翻滚几下，上下浮沉，一半在杯口，一半沉到了杯底，两极分化明显。绿茶的香氛与毫香旋即飘满了整个屋子，品啜了一口绿茶，水很柔，茶却生津猛烈，似舐到了一眼泉，汨汨从人的舌根、喉头冒出来，很是爽口。

那一晚，僧人留我在寺内吃了些斋饭，一碟凉拌黄瓜，一份黄花草（萱草花），一道蒸茄子，还有一份山中的菌子，只是我叫不上名字，僧人说了我也没记住。饭毕，雨竟然又浙浙沥沥落下来，山路湿滑，接我的朋友到了石阶下，却找不到来寺里的路了，我赶紧要他回到车内返程。我和僧人说好了，在寺内留宿，次日下山。



◆人间小景

头陂水山

邹贤中

雕琢，就成了人间胜景。

我是穿拖鞋来的，从堤坝上走过，水漫过双脚，凉意丝丝，沁入肌肤，好不清爽。过完堤坝，就是环湖的蓝色塑胶跑道，那是架空在湖面上的悬空栈道，蜿蜒曲折前行。临溪渡、听泉涧、望山台、台地砂岸、观影台、原木游乐场等景点相继映入眼帘。细细打量，所有景观都是依靠现有的地形高差、生态植被、自然石块等精心布置过的。特别是那半山观景台，依山而建，左右各有一座，站在上面，整个公园尽收眼底，视觉体验极好。多道溪流从山上飞下，形态各不相同，或飞流直下，气势磅礴；或逶迤潺潺，峭丽异常。一亭、一树、一花、一草、一石，与湖水相映。花香沁人心脾，鸟语、虫鸣、溪流，此起彼伏，声声入耳。公园里，以家庭或亲友为小单元，或玩水、或赏景，或唱歌，或露营，三五成群，组成互不干扰的小世界。

人多了，生意自然就来了，炒粉、汤粉、芦丁鸡、水枪、水鞋、拖鞋、凉鞋、烤面筋、串串香……应有尽有。商贩们热情地和游客打招呼，一个个忙得不亦乐乎。我问公园的管理人员，这里每天接待多少游客？他说，工作日也有五六千人；到了周末，游客过万。我见游客如织，知他所言不虚。

山水是一个神奇的疗养院，其天然的治愈能力超乎想象，头陂公园的存在，不是单纯扮演公园的角色，更

翌日清晨，我在寺内吃到了僧人做的青菜粥，佐以他腌制的小咸菜，粥很香，菜简约却清幽，吃得很舒适。餐毕，僧人再邀我到禅房品茶，这一次是用壶煮的，茶汤昏黄甚至接近琥珀色，茶汤在盏中，油油的，类似好酒挂杯。僧人让我猜是什么茶，我在脑海里盘旋半天。当地能够煮的茶，应该是伏茶，滋味饱满的茯砖，我嗅了嗅香气，不用喝就知道明显不是，我只品到此茶中还有一股淡淡的花香。

僧人笑道，这是秋葵花。去年的秋葵花摘下来，风干，陈上一年，今年我也是首次喝，味道挺好，邀您一起品尝一下。秋葵花茶的味道很是特别，与禅房内湿润、清净的气息交叠在一起，我甚至还能嗅到禅房外青苔的气息，腐木生了蘑菇的气息，这座寺院一宿，让我的鼻息也通畅了几许。僧人说，茶是通路的使者，可眼、可鼻、可口、可悟、可以清心也，草木失去它们的母体，被烘炒出别样的香气，被烫煮甚至是榨干所有的滋味，有一种向死而生的美，就好比您方才嗅到了窗外腐木的气息，在我看来，腐木之下也在孕育另一种新鲜的生命。

那一日清晨，我作别古寺僧人，心里装着的还有满腹幽香的茶汤，那些足够让人回味的茶汤，好比僧人说过的话。

美丽田园

杨青摄

野狼碑

郇继福

东北小兴安岭林区开发不久，我爷爷就来到茫茫的小兴安岭林区伐树。

上工的第一天，小工队长发给他一支双筒猎枪，让他暂时在山场看护元木垛。小工队长说，在这深山老林里，野猪、黑熊、野狼等啥动物都有，这猎枪能防身。

爷爷住的地窖子里有铺小火炕，地中间烧个大油桶做的铁炉子，寒冬腊月，外面滴水成冰，铁炉子用木棒烧起来，地窖子里温暖如春。

一个深夜，树林里突然降温，铁炉子里的木头烧尽，地窖子里特别冷，爷爷被冻醒了。就在那里，他突然听见外边传来阵噤噤的嚎叫声。爷爷感到很奇怪，把门推开一道缝，向外面看去。

清冷的月光下，爷爷看见雪地上有一个灰色的毛团，正在那里蠕动。他大吃一惊：这深山老林里，怎么能出现一条小狗？

怕把小狗冻坏，爷爷来不及多想，就把它抱进屋里。小狗好像刚下生下来不久，浑身毛茸茸的，还不停地叫唤着。爷爷试了一下，它的小嘴立刻紧紧地吸吮着爷爷的食指，爷爷知道，这只小狗饿坏了，可能把他的手指当成妈妈的奶头了。

爷爷点上煤油灯，在锅灶上做了一碗的苞米面糊糊喂小狗，小狗真的是饿坏了，狼吞虎咽吃起来，不一会儿，就把小肚子撑得鼓鼓的。怕它夜里挨冻，爷爷在火炉旁垫了块麻袋片，给它当床。

爷爷给小狗起个名字叫小灰。这之后，有小灰相伴，爷爷再也不感到孤独了，生活充满了快乐。

小灰小时候还挺听话，随着它渐渐长大，就越来越不听话了，成天上蹿下跳，调皮捣蛋，还总爱扒窗户扒门，想要往外面跑。

爷爷实在烦得不行了，偶尔也放小灰出去。这可把它乐坏了，一天比一天野。有时候一出去，两三天不回家，也不知道它到哪儿野去啦！

再后来，它每次从山上回来，还会给爷爷叼回来野兔或松鼠等小动物，改善了爷爷的伙食。有时，爷爷来了兴致，还领着小灰上林子里采蘑菇、采榛子，打松塔。

一年秋天，爷爷领着小灰上山采蘑菇。在悬崖山附近，突然听见一声低沉的吼叫。爷爷抬头一看，只见不远处一个黑乎乎的家伙正死死盯着他呢！他的脑袋顿时“嗡”地一下子，坏菜了——碰到了黑熊！

在小兴安岭林区，素来有一猪二熊三老虎的说法，若在山里碰到黑熊，比碰到老虎还可怕。

此时，黑熊吓得爷爷头发竖了起来。他心跳加快，筐也顾不上要了，撒腿就跑……

正当爷爷想逃命之际，突然听到身后传来一阵刺耳的吼声，仔细一看，只见小灰像发了疯一样，拼命向黑熊扑去，紧紧咬住黑熊的卵蛋，把黑熊疼得嗷嗷叫。

借着它俩恶斗之机，爷爷飞快地脱身了。没想到，小灰却被黑熊咬得遍体鳞伤，肠子都快淌出来了……

爷爷见黑熊跑远了，撕下自己的衬衫，将小灰包扎好，然后把它背回家，用针线缝合上它的肚皮，还用八股牛磨成的粉面，敷在它的伤口上。不到一个月，小灰竟然奇迹地康复了，还像以往那样，经常上蹿下跳地缠着爷爷。

野兽也有报复之心，那只卵蛋被咬伤的黑熊岂肯善罢甘休，一天夜里，它突然找上门来了。

睡梦中的爷爷被尖利的嘶吼声惊醒，他知道，这真是“熊”到家了，立刻抄起猎枪，枪口对准外面的黑熊。

这时，小灰已经护在了爷爷的身边，伸长脖子张大嘴，齙着牙，对黑熊发出悚人的嘶吼。

黑熊开始向小灰进攻，小灰身体十分灵活，毫不畏惧，围着熊直转圈，伺机就撕咬黑熊一口，疼得熊哇哇直叫。爷爷找准时机，对准黑熊的前胸就是一枪，只听轰一声巨响，铁砂子钻进了黑熊的肚子里。黑熊身子摇晃一下，转身就跑。灵活的小灰顺势咬住它的后腿。黑熊挣脱之后，小灰找准机会，一下咬住了黑熊的鼻子。它们你来我往，互相撕咬得难分难解。小灰下了死口，咬住黑熊的鼻子不放松。黑熊的鼻子几乎被咬掉，鲜血直流，疼得嗷嗷直叫。末了，黑熊被小灰牵着鼻子拖到悬崖边缘。它们在悬崖边搏斗了一阵之后，双双坠崖身亡……

消息传到小工作队，队长率一众人马将黑熊和小灰用马驮到林场食堂，要扒皮吃肉。

爷爷说，黑熊的肉可以吃，可千万不能吃小灰的肉啊，是它救了我的命。

一个猎人仔细看看小灰，惊讶地对爷爷说：你养的可不是狗哇，它是一只野狼。

爷爷摇摇头说，你瞎说什么呀，我的小灰就是一只狗，要不然，它怎么能救我呢？

猎人坚决反驳说：我打了一辈子猎，难道狼和狗都分不清吗？它就是一只野狼。

爷爷看自己说服不了猎人，便斩钉截铁地说：不管它是狼还是狗，反正是它救了我的命，它的肉一定不能吃。

末了，爷爷挖了一个墓穴，抱起小灰，将它安葬在大山深处。爷爷还给小灰立了一块墓碑，上面写着六个大字：恩狼小灰之墓。

