

一口小海鲜

贺海



印象中，外婆是喜欢吃小海鲜的。

在老家，双抢过后，禾苗初长，正是农闲时节，一口小海鲜是易得之物。做午饭的外婆抽退了灶膛里的柴火，提着捕鱼的“杠”，顶着明晃晃的太阳便出了门。随便去一段清水潺潺的田沟里捞几“杠”，餐桌上的菜就有了着落，一盘丰盛的小炒海鲜足够诱人。

“杠”，一种宽口浅槽锥尾、架了“T”状手柄的竹质工具，应该是专门为方便到田沟里捞鱼虾设计的。竹质轻巧，五六十公分长，方便携带；三四十公分宽，正合田沟的宽度。将“杠”斜切入田沟的清流，贴着沟底，一路慢慢顺沟拉过，葳蕤的水草经“杠”口细细梳筛，藏在水草里的鱼虾便被捕获上岸。

每当此时，我和小妹总是雀跃地跟着外婆，盯着她小心地下“杠”、起“杠”。每起一“杠”都有惊喜，弹跳的鱼虾在阳光下鳞光闪烁，我们的欢呼声也随之在田野间轻扬。外婆倒是云淡风轻，浅笑着，随手捡走“杠”里的水草，颠颠“杠”中的鱼虾，决定是否再下一“杠”。

仿佛又置身于那些阳光明媚的漫漫长夏，起伏的山陵层叠着依次延伸向远方，对面山间吹来的微风拂过青青的田野。我又看到了外婆提着的那一“杠”弹跳的鱼虾，一枚枚五彩的角币纷纷起落，轻易地攫住了我飘飞的思绪。我对小妹说：那“杠”里“苦必屎”居多。

“苦必屎”是老家的方言，很多年后，我才知道其学名叫鳊鱼，喜欢栖息在水草丰茂的浅水里。它味苦体扁肉少，名字也因之不雅，但斑斓的色彩

实在是绚丽，据说多作观赏。记忆里，它的味道的确乏善可陈，我爱吃味道鲜美的虾米，隐约记得外婆也更喜欢吃虾。时间过去太久，日子快进成了一段模糊的影像，外婆也成了墙上一帧永远浅笑的照片。

时光易老，转眼春秋。搜寻记忆的角落，感觉很久没有见过“苦必屎”了。查资料，鳊鱼对水质要求高，农药化肥的过度使用污染水体，压缩了其生存空间。鳊鱼的繁殖方式也很特别，因繁殖能力弱、怀卵量低，精卵需要在河蚌腔里发育才能提高孵化率，河蚌的减少也直接影响了其繁衍。正和小妹感慨着，先生说：星桥上有卖的，明早早些去，肯定有。

星桥一直很吸引我和小妹。据说这座三孔石桥始建于明朝，几经水毁几番重建，现在的石桥也有百年历史。它静静地横跨在涟水之上，桥与影构成三轮满月，在波心轻荡；而桥身蔓草披离，更点染出沧桑的意境。桥边的农贸市场一直蔓延到桥上，衍生成了一条兜售野生菜的长廊，主打一个纯天然。春天，有地皮菇、小笋子、椿树芽、鼠曲草；秋天，有雁窝菌、田螺、河蚌；深冬，去桥上转转，寻寻野味，想必会有惊喜。小妹说，穿行在桥上，是真正流连在温暖的烟火人间。矮胖的冬笋一堆堆地摆着，黄焖的芥菜搭在木桶提梁上滴着水散发着酸香，脑海中不由得就画出了冬笋炒黄菜的美味；芥菜水灵灵地挤在白菜堆里，土猪肉摊在简易的案几上等着切割，买上一沓饺子皮，一份鲜美的芥菜饺子不一会儿便热气腾腾。

我惦记着“苦必屎”，循着记忆里那个售卖野河鲜的位置找去。一个小泡沫箱里全是小鱼，青亮亮的挤挤挨挨，一本是看不出鱼品类的，但翻白的小鱼身上泛着五彩的鳞光，我暗暗松了口气。一番交易，我收获了一袋“苦必屎”，也给自己加了一份苦差事。目测，清理这一斤小鱼至少得一个小时。想想，当年的外婆操持一大家子的生活，哪有这么多闲工夫清理“苦必屎”？焖炒时，定是大些的简单清理一下肠腹，小些的直接下锅，味苦在所难免。我决定好好清理，想看看完全洗干净后味道如何。

小妹执意到墨溪边去清理，她想体验一把临水人家掬水洗菜的感觉。本以为捏破鱼肚挤出内脏很简单，但“苦必屎”真是小，拿捏它已是精细活，何况还弹跳着，更显得我们笨手笨脚。一边努力捕捉一边摸索方法，清洗了半个钟头，小妹总结经验，要掐着“苦必屎”的头才好处理。小妹几次起身、扭腰、跺脚、再蹲下，我忍俊不禁，真的是腰酸腿麻，只是得强忍着，尽量加快速度处理。

我们长时间的简单劳动吸引了路人围观，一名路人点评：“苦必屎”，好河鲜！放上几个小米辣，味道鲜美。我听着他的点评，颇具操作性，直接和他探讨起烹饪窍门。我以为要多油炸透，取其酥香；他说要浅油煎焖，不能失了新鲜小河鱼的鲜美。

鲜红的小米椒三四个，切碎；黄白相间的姜蒜米若干，切成米；绿油油的香葱一小把，切细；紫苏两三根，切小段。起油热锅，油大热下鱼，晃锅防鱼粘锅，鱼微黄掂锅煎另一面。将姜蒜米、小米椒碎放入油里激出香味，拌鱼一起煎焖，放盐、紫苏段，轻轻拌匀微炆水继续煎焖，观火候撒葱花出锅。

我迫不及待地夹一条“苦必屎”让小妹尝，她直呼味道不错。果然是仔细清理过，“苦必屎”没有苦味，肉虽不多但味道还算鲜美，虽有鱼刺但骨质细软，不苛求者可忽略。

一大盘子香焖，却是耗费了大半个上午的时间准备。对于我这种必须快节奏的打工人，其实是奢侈的。食不厌精，美味总是需要时间雕琢。过去食用“苦必屎”多是因为缺衣少食，人们为了果腹；今天品尝许是为了尝鲜，大家换换口味；而我精心烹饪这道香焖“苦必屎”，更多是为了一份念想。

不知外婆尝过今天这一口小海鲜，是不是也会喜欢？

借火

□ 譙继

我是在农村长大的。年逾古稀的我，时常想起在农村生活借火的事，那是多么温暖的一幕！

想生火煮饭，却没有火。那时候的农村，并不是什么稀罕事。或是赶场时忘了买火柴，或是火柴盒放在灶台上受了潮，划一根，不燃，再划一根，还是如此。灶膛里塞着干柴，锅里的水等着烧开，菜叶子洗净切好，万事俱备，只欠那一星火种。母亲便会从草堆上扯下一大把晒得焦干的麦草，挽成一个蓬松的草把，递给我：“去，到你王大娘家借个火。”我便拿着那草把，飞快地走出门。

王大娘家正在煮饭，她家的灶膛里，火烧得正旺，柴火舔舐着黑黑的锅底，映得她满脸通红。她看见我拿着一把麦草站在门口，不等我开口，便笑了：“没火了吧？”说着，放下手里的柴火，将火钳伸进灶膛深处，稳稳地夹出几块烧过的火炭。我把草把凑上去，她将火炭轻轻放在草窝中间，又用火钳拨弄几下，让那几粒火种扎进松软的麦草里。麦草立刻有了反应，冒出丝丝青烟。

我捧着冒着青烟的草把，转身就往家跑，步子不敢太快，生怕火种搞丢了。来到自家灶前，那几粒暗红的火种还在，草把仍在冒烟。我蹲下身，把草把凑近灶膛里的干柴，鼓起腮帮子，对着暗红的火种吹气。一下、两下、三下……忽然，“噗”的一声，一簇金黄的火苗从草把里蹿出来，像憋了许久的气终于出了口。火苗舔舐着干柴，干柴也“噼啪”地应和起来。灶膛亮了，锅底亮了，母亲的脸膛也亮了。那锅菜稀饭，就这样煮出来了。

那时候，乡亲们你帮我、我帮你，家里很多东西都可以相互借用。村里要是有人家办红白喜事，只要招呼一声，左邻右舍便都来了。男的搬桌子搭板凳、砌灶台；女的洗菜、切菜、洗碗盏。没人问工钱，也没人计较干多干少。主人家只需备上酒菜，大家热热闹闹地吃了，便算谢过。那一张张八仙桌，是从东家借的，西家搬来的；那些碗筷瓢盆，也是张家几个，李家几个凑起来的。用完了，洗干净，再一家一家还回去。还的时候，人家还要客气一句：“够不够？不够再来拿啊！”那时的人，好像都不怕麻烦。他们相信，今天我帮你，明天你定会帮我。这世上的事，就像灶膛里的火，你引我的，我引你的，便会生生不息地传下去。

如今，我住在城市里，家家户户早已用上了天然气、电磁炉。火柴倒是还有，装在精美的盒子里，用来点蚊香，或是给客人点烟。打火机更是随手可买，一块钱一个，用完了就扔，再也不用担心火柴受潮，也不用去邻居家借火了。可我常常想起那些借火的日子，想起我捧着冒烟的草把，从王大娘家跑回自己家的那条小路；想起蹲在灶前，鼓起腮帮子吹气的情景；想起那一星火种，在我家灶膛里燃烧成熊熊火焰的刹那。那借来的，哪里只是火呢？那是一份笃定的信任，是一份乡亲纯朴的情感。