



话渔·画渔(87)

## 推虾网

文/刘春龙 图/李劲松

好多渔事倘若不是亲眼所见，你是无法理解其中的道道的。我自以为对渔具渔法知之颇多，却也闹过笑话。记得那次乘船路过大纵湖，看见有人蹚在水中，双手抓一根竹竿向前推着，同伴问我干什么的。我随口答道，捞水草的。家乡捞水草有多种方法，有用绞竹绞的，有用拖刀拖的，也有用推刀推的。瞧这架式，不是推刀还能是什么？荡船的老人笑了，哪是捞水草，推虾网的。我一愣，脸有些发热，又不敢争辩，只得看着水中人到底忙些什么。才看了一眼，我就看出破绽，水面并无水草浮起，也就开始相信老人的话。果然，那人推了一段，停下，将竹竿收起，却是一张鱼网。渔人轻举鱼网，抖抖，将网中所获倒入身边船上。船上也确实没有堆放水草，这就更证实了我的错误。

这次经历过后，有天得空了，我还真到大纵湖边的渔村作了一次采访。虾网的制作挺简单，先买一块麻布网片，做成长长的袋状；再取柔性好的柳树或桑树枝条，弯成半圆形，固定在米把长的横木上；接着将网袋与之相连；最后用一根两三米长的木棍或竹竿作柄，一头嵌入横木正中，与网口垂直；这样虾网就做成了。不过，还要补充两点，一是网口要拉上几

根栅栏样的细绳，以防作业时水草进入；二是网袋上方要留三分之一的豁口，以便进网的水草顺流退出。

热心的渔人不仅教我做虾网，还带我亲历了一次推虾网。渔人告诉我，推虾网要选水草丰茂、水底平坦的湖滩。水草多，虾儿就多；湖底平，利于操作。一开始，渔人并不下水，只在船头推网，粗一看像趟螺蛳。船行一段后，渔人收起虾网，熟练地倒入舱中。一堆杂草中随即蹦跳出虾儿，接着是小鱼，鲢鳙罗汉儿什么的，还有叫不出名的……

这样推了几网后，我有些跃跃欲试了。渔人似乎看出我的想法，笑着把虾网递给我。我也不客套，拉开架式，扔下网，算是进入角色。可能是站在船上的缘故，虾网竟着不了底，就是着底了也难平衡，只能歪歪扭扭地向前，我都有点手忙脚乱了。渔人笑话我说，这碗饭可不是你吃的哟。虽说赧然，可我偏不信这个邪，索性脱了裤子，跳入湖中，学着上次见到的样式推起虾网。这下好多了，网着底了，也平衡了。毕竟咱也学过物理，重心下降的原理还是懂的。

水网过膝，这样推虾网顺手多了，只见水草依次倒下又依次伸展，受惊的虾儿

在水面“扑哧”跳着，偶有断草从网口进入，又从豁口漾出，自然也有小鱼和虾儿乘机溜了。一路推过，不时听到苇丛中更大的鱼闹出声响，可惜虾网派不上用场；看到水鸟扑楞楞贴水往前飞，只能看着远景想入非非；脚下踩着什么了，螃蟹还是河蚌，却也没空摸。终于可以收网了，高高举起，将鱼儿虾儿抖入袋底，转身找船，船还在后面好远呢。提网往回走，渔人佯怪道，你也推得太快了，谁跟你抢了？刚想回嘴，脚下一崮，忙把虾网放到船上，弯腰一摸，果然一只螃蟹。上船坐下，双脚挂在船帮洗着，再看自己的收获，心里美美的，脸上也就不自觉地流露出来……

其实，对于有些

渔事来说，你就是亲眼见了，也未必了解其中的奥秘。还是毛主席他老人家说得好，你要知道梨子的滋味，就得亲口尝一尝。



## 一个叫文学的赤脚医生

□金鸿美

中午收到一条语音信息，是张医生发来询问父亲诊疗后的效果，此次留言算是回访。

张医生，本名叫文学，是兴化垛田的一名乡村赤脚医生。一个身居最基层普通的医务工作者，患者就诊后依然牵挂于心，如此敬业，颇令人感慨。

上周五，一向隐忍的父亲说，自己的后背疼痛难忍已有多日，影响睡眠。一家人都以为是他的胃病所致，想带他到本镇中心卫生院吊水消炎。可是父亲固执，不愿去医院就诊，最终在家人的劝说下，父亲妥协，但坚持要找芦洲的张医生。芦洲是城郊的一个小乡村，离我家有80里的路程，舍近而求远，是这么多年来出于对张医生的信任。

去之前联系张医生，不料，他已于两年前调到了何垛村工作，好在何垛与芦洲相距不远。张医生贴心，微信发来了何垛卫生所的地址，便于导航。

说起来，我们一家人与张医生有些缘分，我的母亲、爱人、大姐、小妹，因腰

椎、颈椎等毛病都曾问诊于他。十多年前，爱人因腰椎病反复发作四处寻医，大多情况下只有一时的疗效，却无法根治。后来听说芦洲有个张医生擅长医治此类疾病，抱着试试看的心态登门求医。想不到，经过几次疗程基本痊愈，这些年几乎没有复发过。母亲脚跟腱骨刺严重，因疼痛常年不能正常行走，经张医生之妙手，一个老人虽再不能“回春”，却也减轻了不少的疼痛之苦。大姐与小妹颈椎不适，也曾先后请张医生推拿医治。而我，因数月伏案编写校本教材，常加班至深夜，有一次夜归，不慎一脚踩空摔了一跤，导致腰椎受伤卧床月余，经张医生治疗后，也从未复发。

之后，每有听闻朋友、同事遇到此类病患，皆建议他们找张医生。偶尔也有邻人找上门，问我要张医生的电话号码。

此次带父亲出门就诊，与张医生已有七八年未见。再见张医生的一刻，他竟然一开口便询问我母亲的近况，病痛有无缓解，腿脚是不是还算利索。可见，时隔多年，他

依是记得我与母亲的，而我们这些曾经的患者“好了伤疤忘了痛”，在无病痛的日子里，有多少人还常惦记着他呢？

张医生细心问诊后，配好了药方，叮嘱父亲如何用药，看疗效的情况一周后再来复检。我与父亲出门时，张医生起身送至院门外再次叮嘱。我与张医生既非亲朋，也非故交，只是一个医生、一个曾经的患者，极其平常的医患关系，他的一言一行却令我莫名地感动，他改变了我对一个乡村赤脚医生固有的偏见。

在常人眼里，乡村医生与过去的民办教师属于一类的性质，他们中的多数非科班出身，没有太高的学历，也无高明的医术，他们处于乡村基层，服务的对象绝大多数是乡村里留守的老人。一般只能看看头疼脑热的小毛病，开点止痛药，吊点消炎水，仅此而已。

张医生不同，他干净、儒雅，说话与衣着皆得体，骨子里有股文人气。他，一个叫文学的人，应该是名副其实。张医生精通中医推拿、针灸之术，擅长医治腰

椎、颈椎一类常见却顽固的疾病，有些用药也是他亲手所调配。无意间听人说，张医生曾出国去日本学习过。

一直奇怪，凭张医生的医术与人品，为何没有寻求更好的出路。这么多年，他扎根乡村，守护着一群经济条件有限的老弱病残，勤勉而无悔。

如今的网络舆情，有太多贬损医生与教师的信息，作为一个从教30多年的教师，我能理解一个医生在遭遇不公评判时复杂的心情。医生与教师的职业特殊性，事关百姓民生大计，其道德操守备受关注本无可厚非，唯有从业者心怀敬畏与悲悯，方能问心无愧。

张医生是乐观的，也是自信的，每次见他皆是春风满面。看着他雪白的上衣胸前别着的党员徽章，我相信他绝不仅仅是做做样子。

“偶尔治愈，常常帮助，总是安慰”，这句话原本是说文学的功效，一个叫文学的乡村赤脚医生，践行若此，也算是真正具有了医者仁心的情怀。



## 慰冬胡萝卜

□宫凤华

乡贤汪曾祺赞胡萝卜叶子琐细，颜色浓绿，密密地，把地皮盖得严严的，说它是“堆锦积绣”，毫不为过。

卤汀河水乡，胡萝卜曾是饥馑年代农家餐桌上的主角，慰藉了霜天清寒。胡萝卜以其清雅气质、鲜艳明亮的红黄色调冲击人们的视觉，各种经典菜肴都有其曼妙身影，都有其撰写的精彩细节。

胡萝卜缨或凉拌或腌制贮藏均可。偶尔嫌食清嫩辛香的萝卜缨小菜，倒也胃口大开。翠绿的缨叶上撒一层白糖，取名原野初雪。原野的气息，牵着味觉游走，绵延悠长，便觉日子清新如年画，心中的种种复杂情思，便轻易地被一碗凉拌萝卜缨熨帖融化。

雪后乡村，一片缟素，柴门犬吠，一灯如豆，烤山芋，炸蚕豆，啃嚼胡萝卜，充满田园风情和市井气息。咬一口胡萝

卜，嘴里满是甜润的汁水，脸上涂满惬意和快乐。乡下孩子会用胡萝卜做雪人的鼻子，刻人像、刻图章，变着花样玩儿。

里下河乡村，胡萝卜炒、蒸、馏、煮、炖、拌均可。母亲有时把胡萝卜切成丝，拌进青辣椒爆炒，青红搭配，麻辣爽口。有时用胡萝卜缨熬粥，里面掺进胡萝卜和芋头籽。胡萝卜躺在碗里，如慵懒的睡美人，斜睨着你。蓝花大碗里的萝卜粥，静如一泓秋水。吸溜喝粥，咯吱咀嚼，声音甜美如小夜曲。

胡萝卜丝鸡蛋饼是佐粥佳品。胡萝卜刨成丝，撒进葱花、细盐，拌匀，面粉加清水调成糊状，磕进几只鸡蛋。平底锅放油烧热，模具“鏊”放入，兜一勺面糊倒入模具中，在面糊上放萝卜丝葱花馅，再兜一勺面糊浇在馅上。等胡萝卜丝饼底部凝固后，抽出鏊，翻面煎至两面金黄即

可。吹一吹，外脆里糯，喷香扑鼻。咬一口，一股浓香直透肺腑。

胡萝卜烧羊肉是经典的农家菜。老家的山羊肉，肉质细嫩，肥而不腻。羊肉焯水切块，加入佐料焖烧片刻，掺入胡萝卜，文火慢炖。起锅盛盘，拈蒜花，拍胡椒，色香味形俱佳。大家捋袖兼食，一扫平日的矜持。屋外雪花簌簌，寒气砭人，在热气氤氲中畅饮，啃咬嚼咽，亲情弥漫，寻常生活竟也旖旎生动起来。

胡萝卜炖排骨，荤素搭配，浓香四溢。咬一口排骨，糯软润滑，油渍直流，嫩活软香，直抵舌尖。胡萝卜浸着肉香，清香沿着喉咙直钻肚腹。梁实秋曾赞道：“排骨酥烂而未成渣，萝卜煮透而未成泥，汤呢，热、浓、香、稠，大家都吃得直吧唧嘴。”饕餮中塑一份风雅。

细小的胡萝卜，放进咸菜缸里腌泡，

制成萝卜响。佐粥咯崩脆，声响犹如春冰开裂、积雪断竹。冬晴，村妇们把胡萝卜摊在太阳底下晾晒。冷寒之日，取出干瘪的胡萝卜烧五花肉、烧小杂鱼，味道甜润鲜美。

逛超市，常常看到用胡萝卜制作的酱菜赫然陈列于货架上。孩子们可以尝到味道鲜美的胡萝卜丝。方便面的调料中也少不了胡萝卜丁儿。一些农家餐馆里也用胡萝卜作原料，烹饪出各种风味独特的乡土菜肴。

陈著诗曰：“茅柴酒与人情好，萝卜羹和野味长。”啜吮萝卜羹，洋溢着一种襟怀旷达的山野情趣。胡萝卜，有着诗经的古雅，渗透乡村的精神，在我们的中心氤氲出一片温润的绿意。让我们深情地凝望胡萝卜，缅怀那些远去的话淡岁月和田园诗情。