



话渔·画渔 (147)

罩冻鱼

文/刘春龙 图/李劲松

想起小时候，死冷死冷的冬天，河里结了厚厚的冰，我们最爱玩的就是“跑冻”了。家乡是垛田，无舟不行，当“千里冰封”之时，垛与垛之间，庄与庄之间，也就没了阻隔，我们高兴跑到哪跑到哪。阿锁有个姑姑家在盐城，他还想跑到盐城呢。盐城远了点，可荒田不远，就在村子南面，是个好玩的地方，还有好大一片湖面。

那天吃了早饭，我们踏着冰面跑到湖边，发现几条渔船也“冻”在那儿。这下苦了他们了，河湖都封了盖，鱼是没法捕了，船更是没法行了。然而渔家并没“窝”在船上，好像也在跑冻，扛着长柄榔头，沿着荒田边走边打，不知在干什么。

“打冻鱼——打冻鱼——”阿锁大叫起来，语气里透着兴奋与得意，显得很有见识。

我们几个赶忙跑去验证他的话，快要到了，渔人举手直摇。我们不敢近前，只得跟在后面亦步亦趋。于是，我们看到了冰面上一个又一个的洞，洞里浮着一层碎冰。

这时，渔人将榔头举过头顶，先猛砸一下，再敲碎冰面，继而探手进洞，如变戏法般，抓出一条黑鱼。

“我说的不错吧——”阿锁骄傲不已。

跟了一路，我们看出门道了。原来结冰了，总有一些鱼儿“陷”在塘里游不出去，透过冰层隐约看到，有的冒气泡，有的翻水，有的不动。渔人一记榔头将其打晕，没晕的也蒙了，一头钻进泥里，仍在原地，你只要破冰捉鱼就行了。这些鱼大都是黑鱼，也有鲫鱼，偶尔在滩边还会看到甲鱼。

忽然，渔人又高举榔头，一连串用力击打，完全不是刚才的节奏。我们凑过去一看，冰下面白花花全是鱼，敢情碰上大凹塘了，那是附近村庄的农人挖土留下的，俗称荒垡塘。

如此这般有趣，谁都不提到荒田里玩了。

渔人把荒田四周搜寻一遍，似乎再无“冻鱼”可打。我们不免扫兴，以为该收工了，有人开始往停船的方向走，但仍有人留在原处打

冻，只是离滩边稍稍远了点，也不再捉鱼，而是单单就打一个大洞，洞口圆圆的。这边打洞，刚才回去的几个人又过来了，手上抓着一把长柄捞海。我们以为是来捞鱼的，可洞里哪来的鱼？不见鱼，那就是捞冰了。可也不见他们把碎冰往外捞，而是统统推到冰层下面，还把洞底下的淤泥划去。一个洞口打好了，走上两三篙子长的一段，再打一个洞，就这样一直往下打。

看渔人打洞有什么意思？阿锁说，肯定还是捕鱼。这还要你说，可怎么捕鱼呢？阿锁也不知道。快到中午了，渔人还在打洞，我们害怕爸妈责怪，慌慌地回家，心里到底惦记着荒田里的事，饭碗一丢，又来了。

此时太阳正旺旺地晒着，有股小阳春的味道。渔人已经忙开了，这次带上了鱼罩。只见其中一人将鱼罩支在冰面上，罩口对着冰洞，慢慢向前推进，接近洞口的瞬间，迅速抬起，顺势将鱼罩猛地扣进洞里。那洞像是量着鱼罩大小而打的，恰到好处地就大了那么一圈。随即就有人用捞海捞鱼了，只捞了两条鲫鱼，感觉并未捞尽，应该还有，又俯下身伸手摸……

“我知道了——我知道了——”阿锁自作聪明，“鱼闷在冻里也要出来透气晒太阳，肯定要往洞口游的，假如再喂点吃的就更好了……”

我们听任他吹嘘，不过他说的似有道理。大冬天的谁不喜欢太阳呢？人如此，鱼也不例外吧。

“快看——快看——”阿锁又咋呼起来。

顺着看去，有个老者正在脱裤子，脱得只剩裤衩，一跃跳进鱼罩。我们

不由打了个寒噤。老人扶着罩沿，脚下一顿搅动，稍稍停顿，然后双手撑罩，身子往后一缩，坐到罩上，只见双脚盘着好大一条鲫鱼，过会儿又是一条鲤鱼。见有人围观，老人索性表演开了，接二连三用脚趾头夹起几条小鱼……

这也太厉害了，我们一个个脸上满是敬佩和崇拜。

“爷爷你不怕冷啊？”阿锁到底忍不住问人家。

老人笑笑说：“怕呀，还有更冷的，石榔头打了十八下才见水，那才叫冷呢。”

“还能捕到鱼吗？”这回轮到我好奇了。

“咋不能呢？”老人反问一句，又自语道，“没办法，混嘴呗。”

无需我们央求，老人讲了一通冰下放网捕鱼的事。我们似懂非懂。不过有一点听明白了，在老人眼里，不管什么天气什么环境，只要愿意，就没有他想不到的捕鱼方法。



“桃红柳绿菜花艳，又是明寒踏青时”。村野泛绿，柳絮如雪花般漫天飞舞，布谷鸟的吟唱响彻云霄，触目之处一派明清气质、一派生机盎然。

田野阡陌间的油菜花次第开放，不几日便连成一片，铺天盖地，濡染了朴素的村庄。油菜花在春天阳光的舞动下，异常金灿灿，令人走进梵高色彩丰沛、汪洋恣肆的画境里。

轻风如笛似箫，有一种丝绸般的滑润，有一种处子般的清新。姑娘们头裹方巾，身着花衫，悠闲地摇着橹，身姿袅娜，船儿轻捷地滑过菜花染黄的河面。一群群游客正在咔嚓、咔嚓地按下快门，记录下这“小桥流水人家”和“桃花红李花白菜花黄”。

河岸边，几位老者蹲在青草丛中静静地垂钓，随着一阵泼喇喇的声响，一条鳊鱼或鲫鱼便拎上岸来，引得行人驻足欣赏。

人们欣喜地走进草莓园采摘鲜嫩甘甜的草莓，走进乡野里挑挖嫩绿的野菜，采摘明媚的春光，采摘缤纷的向往，采摘浓郁的乡情。

去乡间踏青，会看到会船表演。汉子们分列船上，手握竹篙，随着咚咚锵锵的锣鼓声整齐划一下篙起篙。姑娘媳妇们披红戴绿，手持木桨，一齐划水，小船燕子般迅捷前行。河两岸密密麻麻的人群爆发出雷鸣般的喝彩声。鼓声阵阵，彩旗猎猎，热闹的场景、热烈的气氛激荡着人们的心灵，整个乡村沉浸在一片欢乐的海洋中。

“五色罗裙风摆动，好将蝴蝶斗春归。”旷野上、公园里，到处是欢呼着、雀跃着放风筝的老人和孩子，一地的欢乐在流淌。天空中飘着各式各样的风筝。有拖三条长尾巴的四角风筝、八角风筝、瓦片风筝、孔雀风筝；还有带着哨口，遇风如笙似笛，凌空轻奏，悦耳动听。各式各样的风筝凭风飘忽，灿烂了春日晴空。人们放飞心爱的风筝，释放郁结的愁绪，吐纳清新的空气，享受美好的春光。

春日单车骑行确是一道亮丽的风景线。骑行在大好的春光里，你会感受到生命的活力与生活的激情。你可以深入大街小巷、田畴阡陌，找寻城市里最美丽的细节。微风拂面，快慢之间，欣赏沿途风景，感受乡土人情，尽显惬意之情。

你也可邀三两知己徒步快走或慢跑。踏青的人都风流，都风雅。在空气新鲜的郊外逛逛，既呼吸了新鲜空气，又达到了运动减肥的效果，进入身心俱泰、物我两忘的境界。

“南园春半踏青时，风中闻马嘶。青梅如豆柳如眉，日长蝴蝶飞。”身居闹市的人们可抛开琐碎和喧嚣，玩味山水，游目骋怀，心滓澄清，你会感到世界是多么美好，生活是多么幸福。走出快节奏，融入小城慢生活，带露而行，卧草而眠，探蕊寻香，暖风荡胸，诗情画意，踏青春半，岂不是一桩美事？



明寒踏青时

□言风华



清明螺，赛肥鹅

□房干森

清明前夕，除了祭祖、扫墓和踏青，品尝水鲜螺蛳也正当时。细雨斜织，春水涨绿，“瓦屋螺青披雾出，锦江鸭绿抱山来”。

“清明螺，赛过鹅”。冬天，螺蛳要潜伏到泥土里冬眠，等到春天再爬出来。刚爬出土的螺蛳泥腥气小，而且养了一个冬天，肉质肥美。更关键的是，这时候的螺蛳还没有产籽，壳里没有小螺蛳。所以，清明前后的螺蛳，是一年里最鲜美的时候，比“肥鹅”还要鲜美。

我家在长江之北，是里下河水网密布地区，河水清且涟漪，螺蛳甚多。螺蛳是书面语言，我们家乡方言就直接说螺蛳。当绿油油的小麦开始拔节，黄灿灿的油菜花竞相开放时，经过几场春雨的滋润，螺蛳忽然间膘肥体美起来。此时，我们走出户外，沐浴春光，并不失时机地获取“清明螺”，主要用“摸、拾、耢”三种方法。

摸者，老少皆宜。之所以用摸而不是捉和抓，是因为螺蛳与鱼虾不一样，只要看见在那，伸手捡起毫不费力。这就想起乡间人常说的另一句歇后语：煨罐摸螺蛳——跑不出瞎爹手。既然瞎爹都能摸螺蛳，可见此事多么容易。无论是河埠头的石缝边，还是塘边的水草里，伸手一摸就是一大把。有条件的人还会穿上皮靴子，手端簸箕网，沿河边摸下去，一路扫荡，会收获很多。有时都不必下水，在田间地头

的泥塘里，或在注满春水的牛脚印里，只轻轻一摸，就有好多，个头大着呢。

拾者，小孩居多。春天里，大人隔的河泥用应碌碌到河坎的塘里或用吊桶把河泥吊翻到草泥塘里后，便会有些鱼虾跳将出来，虎头鲨、青虾、昂刺……几乎什么小鱼都有。待河泥稍定，还会有螺蛳慢慢沿出。我们一帮小孩，不顾未尽的寒意，光着脚丫子，裤腿挽得高高的，踩进软软的泥塘里，拾螺蛳，摸蚬子。

耢者，皆为大人。耢螺蛳是要一把力气的，大人用一种自制的被称为耢网子的工具，也就是在长竹篙顶端装一小网斗，沿河岸顺推下去，只捣鼓那么几下，提上网斗，除去一些河底杂物，大多的便是螺蛳，还有一些小鱼小虾，有的一网下去便有好多，只几网，便足够一家人吃上好几顿了。有的人家没有这种专用的耢网子，便用一只铁篮子，以长绳扣着，抛入水中，待沉入水底再往上拖，若巧的话，有时也能拖到不少螺蛳。

清明时节，我的家乡几乎没有人家不吃螺蛳的。不过，刚获取的螺蛳是需要“吐”的，先把它们放在清水盆子里养。滴上香油，它们便会张开盖子吐出泥沙来，再换水吐上几次就干净了。然后用剪子或老虎钳，“咯吱咯吱”地夹去螺蛳的尾巴，再洗净放在清水里泡，一些

残留的脏东西便会跟着清水排出来。我的家乡多以葱油爆炒，喷酒加糖，再倒上少许红酱油，后加宽汤，汤一开即出锅，这种做法比较清淡，着力突出螺蛳自身的鲜味，不仅螺蛳好吃，汤也鲜美异常，儿时用这种螺蛳汤泡饭，饭量常常不知不觉地就大增了。街头大排档还加以五香八角、加糖，汤极少，成黏稠状，这种螺蛳大多极入味，鲜味浓烈。螺蛳食用的方法还有很多，可以与葱、姜、酱油、料酒、白糖一起炒，也可以煮熟后挑出螺蛳肉，可拌、可醉、可炆。这时节，用韭菜炒螺蛳肉，是比较经典的做法，这时的韭菜正当季，属春季第一菜——春韭柔嫩味香，螺肉肥嫩鲜美。况且，我们这儿的人都相信：“清明食螺，眼不生疔。”

“一味螺蛳干般趣，美味佳酿均不及”。喂螺蛳，是非常有情趣的。螺蛳在烹调前，已剪去螺蛳的“尾巴”，保持前后空气流通，这样才能喂得出来。喂螺蛳时，舌尖抵住螺蛳口，嘴巴轻轻一吮，汤汁连同螺肉应声滚到了舌尖，又脆又韧，个别喂不出的，用筷头往里一捅，再用力一吮，鲜美的一团肉就到了口腔里，颇有“退步原来是向前”的禅意。

《本草汇言》曾称：“螺蛳，解酒热、消黄疸、清火眼、利大小肠之药也。”清明螺真是个好东西。不过，螺蛳性寒，也不宜多食。