



话渔·画渔 (29)  
**铲网**  
文/刘春龙 图/李劲松



**大地上的歌声**  
□陈明干

“来哟来哟，大伙儿来开泥哟——”“来哟来哟，一起推船来开泥哟——”立春后，开泥号子响响了春耕生产的序曲。

苏中多沔田。沔田贫瘠，没有化肥的年代，最好的肥料是河泥。冬腊月，农人将河床上有水草的淤泥隔上来，聚积在田头。春节后，当淤泥表面风干，里层的河泥发酵绵软，就到了开泥的时节。

将淤泥用小船拉至沔田各处，再均匀地抛撒，这活儿叫开泥。开泥工具有小木船、犁辮子、泥杈子。一条小木船4个男劳力，用泥杈子将淤泥装满船舱后，船头的两个人背着犁辮子，埋头往前拉船，后面的人用肩膀顶着船身向前推。“来哟来哟，大伙儿齐用劲哟！”带队的敞开嗓子，唱起了开泥号子：“来哟来哟，我们齐用劲哟！”一唱一和，号声急促，满载淤泥的木船缓缓起身。

一般淤泥重达千斤，开泥人步履沉重，满身泥水，推一程船，就用泥杈子抛撒一阵子淤泥。农船继续向前时，4个男人再次各就各位，推船行进。领唱者的一声号调，犹如号角，令其他人即刻进入亢奋状态，迅速凝聚成一股强大力量，将木船移动身，推向向前。

春天的第一个月里，要将所有田头的淤泥都拉完，全体男劳力都要参加，生产队每天有三四班的人，三四条小船开泥运送。“来哟来哟，寒水里推船不怕冷哟——”“船儿快哟，开泥快哟——”号子声激越，此起彼伏，

**清供鸡头米**  
□宫凤华

鸡头米，又叫芡实，与莲藕、菱角、茨菰一样，无富贵奢华之气，清淡宜人。乡贤郑板桥赞之“最是江南秋八月，鸡头米赛珍珠圆”。

鸡头米，圆形的叶子，正面青绿，背面绛紫，边角微翘，表面多三尖刺突起，蒲团一样平铺在澄澈的水面上。叶茎和花茎上长满了刺儿。花茎的颜色有粉红、淡青、水白三种。鸡头花外瓣紫红妖艳，渐渐晕染出霞红，内瓣一片明黄。果实有苞莖，鸡头型，有蓝紫色鸡冠。

村姑取来竹竿，绑上镰刀，将镰刀伸到鸡头米下面，勾住长茎，使劲一拽，鸡头米立刻被勾断，漂到水面上。再小心翼翼地提上来，放进竹篮里。采鸡头和采菱、采菜一样，弥漫着浪漫田园风情和古典意蕴。

捞上来的鸡头米，如同穿了软盔甲，得先从尖顶处向下撕去一块，然后顺着破损处将外皮全部剥去，露出软软的果房，壳内果实裹着红色软壳滚出来。用手一扳，一粒粒的鸡头米就会抠出来。剥去果壳外的包衣，品尝最里面的白色果实。一个壳内往往有几十颗，上百颗鸡头米。外如莲心，但小如豌豆，浑圆而坚硬，润如珠玉的鸡头米，托在掌心，颗颗糯圆，可爱动人。

中秋赏月，小院方桌上必供有月饼、菱角和鸡头米。鸡头米煮熟后，加点糖，嚼嚼，味道鲜美，糯润爽口。大家品尝着芝麻饼，剥

庄户人家过来买鱼，说是拣条大的腌了，留着正月里待亲戚，渔人这才想起，哦，要过年了。渔人和农人总归是有区别的。

铲网用的是专门的生产船，不像捣网可以在连家船上作业。连家船也是一个专用术语了，是指这种渔船既可住家也能作业的意思。通常是在河水还没结冰的时候，一个风不大的午后，铲网的渔船出发了。渔人会选择较为偏僻的大河旁、湖滩边、岸沟里作业，这样的环境注定了铲网是个孤僻的行当。事实上，我们看到的铲网也大多是打单帮的。

这是一对兄妹，妹妹荡浆，哥哥铲网。他们还小，无论是荡船的姿势，还是操网的动作，似乎与年龄并不相称。尽管已是寒冬，妹妹穿得仍旧单薄，好像也不怕冷，红扑扑的脸上始终挂着笑意。哥哥装出一副老成样，站在船头，看着远处，俨然像个出征的战士。

他们来到垛田的沟汊里。哥哥打开铲网，妹妹随即倒浆，船自河心直直地向岸边驶去。这当儿，哥哥将鱼网支在船头，插到河底，跟着行驶的船儿慢慢向前“铲”。直到鱼网抵达河沿，妹妹用力“敌”着船，哥哥顺势把网“铲”出水

田里早扎根啊……”

秧担沉重，成天挑秧也枯燥无味，挑秧的男人就拿附近栽秧的女人找乐子：“嗨呀呀的个号啊，鱼儿游水都成双，哥哥的秧把送到谁手上？”女人以栽秧号子回应：“栽秧的姐妹排成行，看你喜欢哪一趟。啊里囡上来……”挑秧的得寸进尺：“嗨呀呀的个号啊，我最喜欢阿兰子的细蛮腰。”“嗨！”的一声，一把烂泥从阿兰子手里投掷到了挑秧男人的身上。秧田里，歌声一片，笑声一片。

伴随着一声声的劳动号子，稻子在秋天里成熟。稻子收割后，农人将稻铺展在打谷场上，用了打场的方法将稻谷从穗穗上脱壳下来：人赶着水牛，水牛拖着石碾，在稻场上来回碾压。

白天，水牛要拉犁耕田，打场都安排在晚上，人和牛疲倦不堪。打场这活儿，不是走直线，而是在稻场上转圆圈，像驴子拉磨一样，反反复复地转，走不了几圈便晕头转向。为了给自己提神，用牛人就不停地放喉咙喊，唱着打牛号子：“号子啊来来呀，啊嗷，号子啊来来呀，啊嗷……”寂静的夜空下，用牛人沙哑的号子声在旷野里回荡。

种田人没有冬闲，天再冷，也有活儿干。除了闾河泥、浇泥浆，还得上河工，挑土筑圩堤，防御来年的洪涝灾害。

挑筑圩堤时，两段的结合部，老塘口位置，以及拐弯处，接缝不密，土层疏松，需要人工拍砢，夯实基础。

石碾圆饼状，重达200多斤，周边有4眼小洞，系着4根绳索，众人拉动绳索抬高石碾，以达到夯实土层的目的。拍砢，繁重而漫长的劳动，自然少不了拍砢号子。

拍砢至少有了8个人，分布在碾的四面，每两人操纵一根绳索，随着“夯头”一声呼喊：“大伙儿齐用绳啊”，以及众人的一声“嗨呀！”“石碾再向东啊”“嗨呀！”；“对面的大老张啊”“嗨呀！”“用力再向上啊”“嗨呀！”在震天动地的号子声中，一道道防洪圩堤在大地上崛起，延伸……

再荒寂的田野，有了人就会有歌声，从春天一直唱到冬天。那属于劳动者的歌声，带着粗重的气息，看似单调，却有着大地一般的丰饶。质朴本色的歌，赶走的是疲惫、辛劳，留下的是慰藉、快乐，还有丰收和诗意。

着鲜嫩的菱角和鸡头米，尽情享受中秋之夜的清芬和温馨。

鸡头米水白白色的花茎生吃脆嫩，味道清爽甜涩。清炒时，倒入红椒丝，煸炒到梗段发软，即可装盘。盘中鸡头梗，白如瑞雪，口感酥糯香甜，佐酒下粥极为爽口，让人吃出渔樵闲话的意味。

刚剥开甲的鸡头米，多用来炒虾仁、白果或荸荠。登盘时，一粒粒鸡头米灿若明珠，与通红的虾仁相衬，色彩搭配相当生动，虾仁的鲜甜，鸡头米的清香，包裹着舌尖，感觉清雅可口。

用鸡头米制成的甜羹味道佳妙。在水中加入晒干的桂花、冰糖煮沸后，再放入

民间传统节日一旦受到重视，常常有美食来助兴。单说中秋节的月饼就有广式、京式、苏式和潮式四大派别，馅料更是囊括了五仁、莲蓉、豆沙、椒盐等等，五花八门。

前几年在上海游玩，国庆中秋喜相逢，大街上见人排了队在买月饼，现烤的月饼，大老远就能闻到一股诱人的烤香。两支队伍排成了长龙，一打听是刚出炉的“老大房”鲜肉月饼。

买来了，比家乡常见的月饼似乎小了一圈，真有着江南般的玲珑精致，烤成微微的焦黄色，上面钤一枚红印章，包在透明的油纸中，既美观养眼，又有种典雅的质朴与端庄。几乎乎地拈起一只，咬一口，酥皮直掉，接在油低上，窸窣作响，但马上就有一股醇厚鲜美的肉馅裹着丰腴的汤汁，伴着细腻油酥

味调和百味香。有五仁的，豆沙的，枣泥的，味道都不错，且对人体都有一定的保健作用。先将皮料调成面团，将油酥包入皮料，用滚筒面杖压成薄片，卷成圆形条条，用刀切成块；再将小坯的两端，沿切口处向里边折捏，用手掌揪扁成薄饼形，就可包馅了。当然，油酥包入皮内后，用面杖擀薄时不宜擀的太短、太窄，以免皮酥不均匀，既影响口感，又有碍观瞻。

馅需预制成半成品。最常见的是五仁馅的，顾名思义，它是用核桃仁、杏仁、花生仁、瓜子仁、芝麻仁五种料炒熟后去皮压成碎丁，最后加入白糖调制而成。包好馅后，在酥皮封口处贴上方形垫纸，放进月饼模具压成扁形月饼坯，每只二两左右，再在月饼坯上盖以各种印记。最后烘烤，其实火候也是极其讲究的，恰到好处才是最好的，而母亲也得其窍门，总之色香齐备，味形俱全。我国古代有仁、义、礼、智、信

得去！

母亲烧的八宝鸭确实好吃，一直是我家的“传统菜”。记得有一年中秋，母亲一早起来，忘记关两只鸭子等父亲回来杀。父亲回家后，见鸭子全在河里，就一边“鱼瞧瞧，鱼瞧瞧”地唤，一边用稻谷引诱，可鸭子就是不上岸。母亲说：“实在不行，就明天杀鸭子吧。”奶奶在一旁摇头：“晚上祭月，没鸭子不行。”由于奶奶的坚持，母亲只好借来小木船，和父亲一起赶鸭子，抓鸭子。

为什么明天杀鸭子就不行呢？我好奇地问父亲，父亲说：这是里下河一带的习俗。元朝末年，张士诚在白驹场聚集盐民造反，相约在农历八月十五起事杀鞑子。“鞑子”与“鸭子”音近，是老百姓对蒙古人的称呼。大家利用中秋赠送月饼的机会，在月饼馅中央夹带通知：“中秋夜，杀鸭子（鞑子）！”这一夜，大家齐心协力，杀了不少鞑子兵。此后，每逢中秋节，杀鸭子也就成了民间习俗……

原来杀鸭子过中秋，不仅是为了一



**尝一只鲜肉月饼**  
□朱秀坤

真是掌握得好，那滋味只能意会不可言传啊——不妨排队买两只，自己体味吧。

吃鲜肉月饼，总是趁热，轻轻咬一口，慢慢咀嚼，细细咽下，吃得眉开眼笑的，心里美得很。吃完了，看落在手心里的酥皮，一抬手便指进口中。低头，又将油纸对折，一仰头，张嘴，眯眼，将里面的小堆碎屑一并倒了进去。细嚼一嚼，这才幸福地睁眼，满足地哈一口气。一只月饼也便功德圆满地完成了使命。

不要以为鲜肉月饼是上海特产，它是正宗的苏式月饼，少有的肉感品种而已。在苏州甚至江南的那些城镇街巷，一到中秋时节，随处便能找一家卖鲜肉月饼的店铺。去年我在昆山姐姐家过节，就品尝到了刚出炉的鲜肉月饼，同样需排队，而且限购，味道也不错。但感觉比上海“老大房”的还是有些不

**月饼**  
□夏义阳

五样道德准则，而五仁正好与之谐音，可谓名正言顺，自然别有滋味。有时还会从中吃到“青红丝”，酸酸的，甜甜的，韧韧的，既好看，又耐咀嚼，后来知道青丝是用橘子皮，红丝是用萝卜丝，染色后糖渍的，怪不得好吃不腻。宋代大诗人苏东坡有诗句“小饼如嚼月，中有酥与馅”赞美月饼，从中可知宋时的月饼已内有酥油和糖作馅了。

月饼一词最早见于南宋吴自牧《梦粱录》中，那时仅是一种点心食品。据说，最初月饼是用来祭拜月神的供品。祭月，是一种很古老的习俗。人们往往在院子中间摆下香案，桌子上摆上月饼、水果，供奉天上的月亮，一家人依次祭拜，然后由当家主妇切开团圆月饼分而食之。明代沈榜《宛署杂记》载：“土庶家俱以是月造面粉相邀，大小不等，呼为月饼。”《帝京景物略》亦云曰“八月十五祭月，其祭果饼必圆。”赏月与月饼逐渐融合，寓意家人团圆，寄托思念。

饱口福，还是一种感情的寄托。这天，父亲杀了鸭子后，母亲点起柴火，煨起了“八宝鸭”。香气很快在厨房里弥漫，循着飘香的气味，我跑到厨房，眼睛直勾勾地看着锅台，一会儿就问：有没有熟呀？可以想象，我准是一副垂涎三尺的可笑神情。

晚上，皎白静谧的月下，一家人围坐在院子里，摆着的大桌上，放上香炉、烛台，还有月饼、藕、芋头等祭品，来供奉月光娘娘。老家的中秋节有吃鸭子、藕饼、芋

头等食品的习俗。鸭子就不用再说了。月饼则是又圆又满，象征圆圆满满、团团圆圆。藕是丝丝相连，象征永不分离。芋头有毛。毛芋头，据说是指“毛子”的头。“毛子”也就是“鞑子”，同样与反抗异族统治有关。这样的仪式，是老家普通农民们朴素的祭月情怀吧。等拜祭完了，一家人就可以尽情地享受着美味，畅谈农事了……

八月的微风习习吹来，煤油灯的火苗跳动着，摇摆着，像是片片红光在欢快地舞蹈，每个人的心里都暖暖的。

**中秋**  
□夏俊山

记得儿时，中秋节不仅阖家团聚，而且过得很隆重。“宁留女一秋，不留过中秋”，传统风俗，已经出嫁的女儿，中秋节，娘家是不会留在家里的。母亲带着我，给外婆送过“中秋礼”后，中秋节这一天，一定会在家守着，锅前锅后忙活，一边准备团圆的晚餐，一边等父亲回来。父亲在县城工作，平时无论多么忙，中秋节这一天，也必定要回家，他不光带回月饼，还要帮母亲杀鸭子。

老家地处里下河水乡，河流如网，养鸭子有着天然优势，有的生产队有鸭场，平日里有专人放鸭。多数人家会散养几只鸭子，我家就养了七八只。这些鸭子早出晚归，自己觅食。中秋前后，食物丰富，鸭子正肥。母亲胆小，杀鸭子下不了手。这话只有父亲回来才开始着手。父亲会挑一只最肥的，逮住，杀好，拔毛，打理干净。接着，父亲会在鸭子的肚子底下横开一个小口，把内脏抠出来，再把糯米、肉丁儿、香菇丁儿和生姜、葱等配料塞到鸭肚里，并把切口缝起来。母亲说，这叫“八宝鸭”，用文火煨烂后，肉酥汤肥，打你的嘴巴，你也舍不得去！

母亲烧的八宝鸭确实好吃，一直是我家的“传统菜”。记得有一年中秋，母亲一早起来，忘记关两只鸭子等父亲回来杀。父亲回家后，见鸭子全在河里，就一边“鱼瞧瞧，鱼瞧瞧”地唤，一边用稻谷引诱，可鸭子就是不上岸。母亲说：“实在不行，就明天杀鸭子吧。”奶奶在一旁摇头：“晚上祭月，没鸭子不行。”由于奶奶的坚持，母亲只好借来小木船，和父亲一起赶鸭子，抓鸭子。

为什么明天杀鸭子就不行呢？我好奇地问父亲，父亲说：这是里下河一带的习俗。元朝末年，张士诚在白驹场聚集盐民造反，相约在农历八月十五起事杀鞑子。“鞑子”与“鸭子”音近，是老百姓对蒙古人的称呼。大家利用中秋赠送月饼的机会，在月饼馅中央夹带通知：“中秋夜，杀鸭子（鞑子）！”这一夜，大家齐心协力，杀了不少鞑子兵。此后，每逢中秋节，杀鸭子也就成了民间习俗……

原来杀鸭子过中秋，不仅是为了一

