

## 古洞渔趣

印象  
安图

唐晓伟

“近水知鱼性，进山识鸟音”。少不更事，只知道这大山是童年的乐园，这河水是儿时的福地。不说巍峨峰岭春夏秋冬的山珍野味，只提古洞河四季交替的水肥鱼美，那诸多鱼趣带来的欢娱与收获至今仍魂牵梦绕……

垂钓可谓趣事多多，有钓长杆的，有钓短杆的，有下白钩的，有下夜钩的，也有甩毛钩的。不管哪种钓法，都须精心准备。那时困难，物资匮乏，钓具也多因地制宜，就地取材，到山里砍细而直的腊木杆子或柳条杆去皮晒干做鱼杆棒，在竹扫帚上抽一条细竹，用细铁丝固定在杆子上以增强敏感度和弹性，再在杆头拴牢尼龙线，挂上鱼钩铅坠便做成钓鱼竿了。钓鱼钩上需安鱼饵，鱼饵多得是，拿着铁锹到房前屋后松软潮湿的地方一挖，红红的蚯蚓（俗称曲蟮）便有10多根。

钓鱼是讲究选“窝子”的，无论是钓长杆，还是钓短杆。要选择河水的稳水处，过去鱼多，根本不用喂“窝子”，扔进去就咬，有善钓长杆者，往往一人下三四根钓杆，杆上拴三四把鱼钩，鱼竿或者插在岸边泥土中，或者用石头压上，每把杆间隔三四米远，来回起钩，钩钩有鱼。高手无需用鱼漂，铅坠上也多拴三四把钩，凭借鱼儿咬钩时的手感垂钓，要求手腕有劲，手脚麻利。而初学或缺乏悟性者则需用浮漂，眼前鱼漂上下串动，提杆起钩也未必能钓上鱼来，这就是火候未掌握好，鱼没咬脱钩了。有时钩短杆还需要

站在没膝或齐腰深的水里，让鱼线搭在自己的一只脚背上，一手握着短鱼竿夹在两腿之间，鱼在咬钩时，脚背上的鱼线动，手一提就会钩上一条小鱼。摘下鱼放进身后的鱼篓里，然后再从挎在脖子上的鱼饵盆里取出曲蟮串在钩上继续钓，一天也能钓到个三五斤。就是钓上一天也不觉得累，只是在河水中泡一天，脚趾头都泡白了。

最省事最惬意的钓鱼方式当属下白钩和下夜钩了，用的是一样的钓具。用一根百米长的粗鱼线，相距1米左右拴上一把较大的鱼钩，鱼饵不是细长的蚯蚓，而是活的小青蛙。太阳落山的时候，到古洞河急流下边的稳水处，走进齐腰深的水中，把长长的钩绳隔三五米，拴一块鹅卵石沉到河底。次日清晨，带着“抄捞网”，到河起夜钩，经常能钓到鲢鱼、鳙花等大鱼。下白钩就是白天把下夜钩的工具拿到河里，可是因为大鱼白天游的远，不靠边，只能钓到一些“河里鲫鱼”“麦穗子”“船钉子”等小鱼，为一些专业垂钓者所不齿。

甩毛钩可是技术含量比较高的钓技了。那毛钩需用黄鼠狼毛绑在鱼钩上，用长杆在急水流子上来回抖动。鱼在水中看那毛钩如同飞动的蚊蝇，就会窜出水面，一口咬牢。这种生活在急水流的鱼很独特，具有流线型的体魄，肉鲜味美，俗称“板撑子”，是古洞河名鱼之一，可是能钓到者极少。

钓鱼有钓鱼的乐趣，捣鱼也有捣鱼的妙处。夏日里阳光灼灼，三五个少年会拎上几个罐头瓶，里面放上玉米面饼或豆饼，瓶口拴上细

麻绳或铁丝，放到齐腰深的稳水处，便去远处扎猛子、练狗刨，疯够了，便来起鱼，那瓶中便会留住几条贪吃的小鱼，在疯玩中为餐桌增添了菜肴，真是乐此不疲。不过这毕竟是孩童的捣鱼方式，而正宗的却是用柳条编的葫芦形大筐捣鱼。因为古洞河鱼的习性是“七上八下”。所以在7月以前，筐口冲下，8月以后，筐口冲上，鱼进了葫芦筐，不回头走路，还在筐里往上游，即使有阻挡也仿佛不觉，有股“撞南墙也不回头”的执拗劲。

曾见过邻人蔡老伯用段树皮捣鱼，那可真是一绝！老伯是方圆百里抓鱼高手，而且还有个怪癖，只抓鱼不吃鱼，所抓的鱼除了换点柴米油盐、糖茶老酒外，多被他送人了。老伯孤身一人，好多人想做他的徒弟学习捕鱼技术，多被婉拒，能常见他用树皮捣鱼那更是一次偶然。那日，正和几个小伙伴在老虎山东山核桃，远见蔡老伯上山来，走到一棵直径约十四五厘米的大树前，用斧子在树干离地面约15厘米处砍了一圈，再在中间砍了一条缝，最后用扁铲撬树皮缝，撬到头只见他用力一别，整个一节树皮“啪”的一声掉下来，又很快卷成桶状。我们躲在远处不敢出声，心中疑惑：他这是干什么用？直觉告诉我，这一定和捕鱼有关。果然，他又扒了两节树皮后用绳子一捆，背在肩上向山脚下的乌龙洲走去。

乌龙洲是古洞河畔的一个大龙潭，方圆几里，水深黝黑，深藏大鱼，我辈只能在湖边钓小鱼。尾随蔡老伯来到湖畔，躲在芦苇深处张望，只见老伯放下树皮，在每一块皮桶里塞上一大块石头，之后拴上尼龙绳狠劲地把树皮桶扔向潭里。随后他把手中的绳子系在岸旁的柳树根上，并拽了几把草掩盖上离去。我们恍然大悟，原来他是用这种办法捣鱼啊！于是我们相约第二天早起来偷鱼。一宿没睡，翻来覆去光惦记偷鱼了。天还没有亮，就起床约

上小伙伴奔向乌龙洲。趁着晨曦，费了九牛二虎之力把树皮桶拽上岸，除了几坨淤泥什么也没有。我们很纳闷，之后又把它使劲扔到湖里，说好明早再来。再来时有了收获，每个树皮桶里面都挤了二三条鲢鱼，正在我们不知如何才能取出鱼时，一声断喝惊飞了喜悦：“是谁家的小鬼崽子敢偷老子的鱼？”蔡老伯不知何时站在我们身后，话语虽怒，脸上却荡漾着慈祥。看到捣鱼的独家秘笈被我辈识破，只好向我们传授经验了。他说这树皮里有甜甜的粘液，泡上一两天那粘液就会流出，鲢鱼最喜欢吃它可平时又吃不到，所以见到美味也不要命了，拱进树皮里一顿猛吃。隔个两三天再提一回，就能抓几十斤鱼。从这以后，我跟着蔡老伯学了不少捕鱼的技巧，也始终记着他常说的话：“不可竭泽而渔，不可网尽幼小。”

然而，随着时代的进步，世事的变迁，许多约定俗成的规律也被改变。那种人与自然和谐相处的道法，逐渐被人类的食欲所打破，古洞河也没能幸免，河里的鱼儿更难逃噩运。

有人开始在河狭水急处用柳条夹起“晾子”，有人在稳水处布上有“绝户网”之称的“迷魂阵”，一天能抓上百斤鱼。有人用起了现代化的电子捕鱼设备，更有人用炸药、农药，以至于其他水生生物都受到了致命的打击。记忆中也就是那么短短的几年时间吧，在人们诸般手段围追堵截之下，古洞河再难见到像模像样的大鱼，就连那生存繁殖能力极强的船钉子、沙胡芦子、麦穗子等小鱼种群也在减少，更别提河虾、蝌蚪等几乎到了绝种的境地。

如果说捕鱼方式改变了鱼类的数量，温室气体排放、地球变暖、淡水减少则是导致鱼类种群灭亡的关键所在。不知道几年后还能不能品尝到那汤鲜美的古洞河野生鱼，还能不能体味到河畔垂钓的乐趣？

## 有一种像糯米饭的虾

虞燕

有这样一种虾：体柔软壳，月牙状，呈白色以至半透明，比饭粒大不了多少，口感鲜美且软糯柔嫩，我们称其为“糯米饭虾”。小时候，一吃糯米饭虾就会想，怎么不等虾长大点再捕来吃呢，肉多了应该更好吃呀？后来才知，这种虾品种如此，就像圣女果注定不能比西红柿大，木瓜再怎么努力长也永远赶不上普通南瓜。

糯米饭虾大名毛虾，属浮游动物类群，随潮流推移而游动，常见于沿岸、岛屿一带。从前，岛上有摊贩从渔船直接拿货，挑着箩筐走村穿巷地叫卖：“糯米饭虾要吗，糯米饭虾要吗？”远远瞄一眼，摊贩真像挑着两筐大米，白花花的，却比大米亮。尤其在阳光下，新鲜的毛虾闪烁着碎银般的光泽。

作为一道经济实惠的荤菜，儿时糯米饭虾在家里餐桌出现的频率很高。做法很简单，洗净后加点水，撒上一撮盐，煮几分钟即熟。别看虾个头小，鲜香味却足够浓郁，能飘出好远。煮熟的糯米饭虾不再剔透，装在盘子里，竟有一种白棉布般的纯净与温柔，用筷子夹起一小撮放进嘴里嚼，嫩生生、软糯糯、咸滋滋，鲜气久久不散，这样的家常菜怎会不受欢迎呢？

上学时，母亲大清早便买来糯米饭虾，煮熟后才把我和弟弟叫醒。厨房里白汽氤氲，柴火味、米香味、海味等特有的香气混合在一块。我们翕动着鼻子，嗅觉引发了食欲，咽下口水时，肚子便很配合地“咕咕”叫了。小圆桌上已摆好两碗汤饭，一盘糯米饭虾。一眼望去，三样都是白色的，瞧着舒服。汤饭就糯米饭虾吃特别香，嫌筷子夹得少，吃着不过瘾，我干脆用小调羹舀着吃，不一会，一碗汤饭就落肚了，浑身热乎乎的。到了学校，虾的鲜咸味还在嘴里荡漾。

糯米饭虾几乎可以跟所有蔬菜搭，炒菜时搁一点，增鲜提味，根本不用放味精了。爰糯米饭虾炒韭菜、炒莴笋，深绿浅绿之中夹杂了点白色，清爽、清新，令人眼睛一亮。尝一口，蔬菜的爽口与虾的鲜醇相遇，滋味美妙。有一道被我们称作“浆”的汤菜，就是在淀粉里加入水，搅拌，使之成为稀薄的淀粉汤，而后慢慢旋入将熟的蔬菜汤里，起锅，装大碗。纯蔬菜的“浆”未免寡淡，有梭子蟹或石蟹时，切几块进去自然鲜美。然螃蟹不常有，价格

也高，还是新鲜的糯米饭虾更适宜更方便，撒一把入汤，能为这道“浆”增色增味不止一点点。

小学某次运动会结束时，不远处飘来了香味。循香而去，校外有个老奶奶正在小煤炉煎食物，她舀起飘着葱花的面粉浆倒进笊篱，笊篱已入油锅，用筷子夹起若干萝卜丝混入面粉浆，又铺上一层白嫩嫩的糯米饭虾，细细密密地，最后用一勺面粉浆封上。冒着泡泡的油热烈地裹住了它，那种香怎是一个小孩把持得住的，于是我乖乖掏出钱买了一个。圆敦敦、亮黄黄的饼被包在纸里，纸逐渐被油浸润，变得透明，顾不得烫嘴，咬上一口，小小的我竟被美味惊得说不出话来，忘了问那叫什么饼。

此后，日思夜想，缠着母亲也做这样的饼吃。母亲根据我描述的，备齐了食材，但加工程序就没那么讲究了，她将面粉调成糊后，将适量盐、糯米饭虾、刨成丝的萝卜及葱花一股脑儿加进去，拌均匀，用筷子夹起一小团，放入油锅煎。捞起入盘，一团团紧挨着，金黄中带点绿，虽跟那位老奶奶做的不同，却也自成一味，酥、脆、鲜，我称之为“糯米饭虾饼”。每每咬到糯米饭虾，嫩且香，顿生一种满足感。这道小食在我们家保留了下来，母亲清晨在厨房忙碌，锅铲相击的声音甚是悦耳，不多久，便端出满满一盘子的“糯米饭虾饼”，真是幸福的早餐呀！

海鲜想保存得久，无非就是腌制或晒成干货，虾皮就是毛虾的干制品。有人误以为虾皮是虾的皮，闹了笑话，只因糯米饭虾体小、皮薄，晒干后跟一层皮似的，故名“虾皮”。虾皮分生干品和熟干品，均被装于罐子或塑料袋里，需要时，便倒出来一些，非常方便且实用。熟干品简直可作为零食，有事没事嚼一嚼，即解馋又补钙，要知道，虾皮可是有“钙库”之称的啊。

虾皮作为纯天然味精，食用方法多到数不清，可谓百搭圣品，虾皮蒲瓜汤、虾皮摊鸡蛋、虾皮拌豆腐、虾皮火腿蛋炒饭……实在没菜时，烧壶开水，冲个虾皮紫菜汤，那可是岛上的经典菜，两鲜合一，一口喝下去，抚慰了味蕾，滋润了肠胃，余味悠长。

小身板的糯米饭虾，在众多海鲜里并不拔萃，但人们喜爱的就是那种家常气，素朴却不寒微，平易而不自轻，就如多数人的生活。

## 遥望江口塔山

盛常国

遥望东方  
我的眼光与江口塔山一样高  
好似乘坐一朵白云  
冲上云霄  
俯视千百年前的风光

在我的数十年记忆中  
塔山曾经孤独过  
在那温饱还是如天大的年月  
谁能顾恋塔山的外表败落  
还有那远古的钟声  
是否在敲碎人们的美梦

我曾望见云雾缭绕中  
塔山被风雨拂拭成暗影的俘虏  
见不得阳光  
唯有树竿绿葱

当今生活五彩缤纷  
塔山说

我的学名叫甬山  
山顶有座寿峰塔  
因为形象就像古代倒伏的甬钟  
在纷至沓来的游客沸腾中  
陈旧的锈迹斑斑  
已磨磨唧唧消失  
诵经声  
经营者的叫卖声  
手机的铃声  
抖音喷发大笑的滑稽声  
已经变成了超世纪的战争  
寿峰塔已不孤芳自赏

惭愧  
已过百岁的我  
却未登塔山揽胜过  
只能遥望  
填补内心的空缺  
祈祷一朵白云  
带上诚挚的问候  
江口塔山  
我从梦中看到了你

## 大堰一景

星星  
摄

## “倾村”旅游

王林军

双休日，在乡下老家。晚饭后，在村里面溜达。溜到村口时，一列动车正向着初夏的夕阳飞驰而去，画面唯美，令人遐想。诗和远方，不请自来，在心头萦绕徘徊。

正沉醉间，在动车消逝的方向，突然开过来两辆旅游大巴，不久便停在了我的身边。现如今，小汽车在村子里，已多如“过江之鲫”，但旅游大巴倒是极少遇见。毕竟我们的村子，只是一个很普通的村子，并非什么名胜景区。

正疑惑着，车门缓缓打开，人群鱼贯而下，一时欢声笑语，好不热闹。一看，都是村里人，男女老少都有，但以老年人居多。这是

什么情况？刚好有人过来打招呼，于是我就逮住了他问。一打听后才知，前些日子一家旅行社来村子里设摊，有不少优惠，服务也好，提供来回接送，于是大家你约我、我约你，两天就报名了100余人。听完老乡的回答，我不禁开玩笑道：“看来，大家伙的积极性都挺高，这简直是倾村出动去旅游了嘛！”说完，我和老乡不由相视大笑。

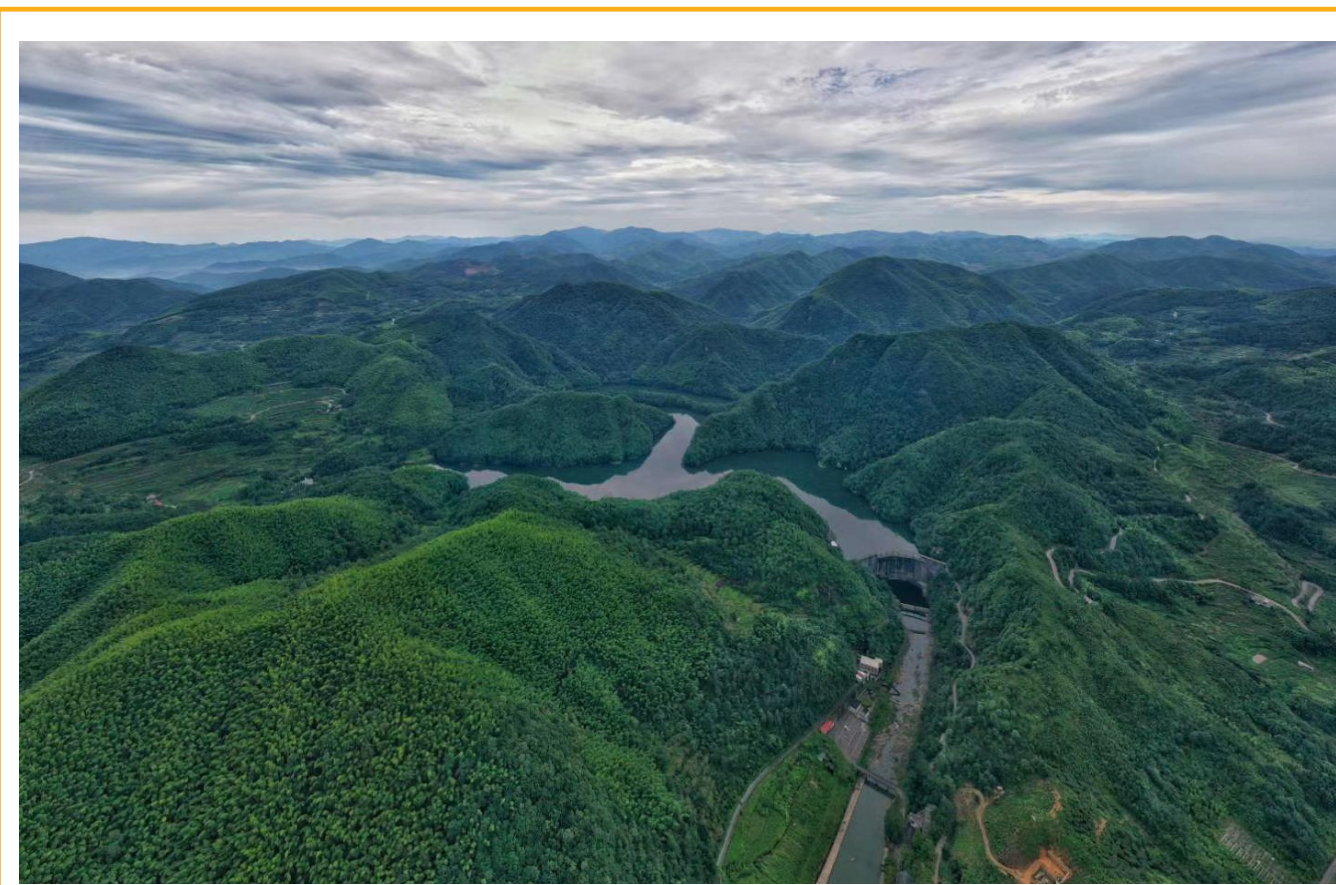
嬉笑过后，老乡又正色道，以前大家辛辛苦苦劳作，省吃俭用，舍不得花一分闲钱。现在，生活水平渐渐改善了，大家自然也想出去外面走走看看。尤其是村里的老年人，大多不识字，也很少有人出过远门。让他们单独出去旅游，他们心里肯定有些害怕。现在可好，大家一起

出门，一路上互相照应，自然胆子就大了。并且一起去旅游的都是同村人，乡里乡亲，知根知底，想说说说，想笑笑，也不至于太过清冷。

听了老乡的一席话，想想还真这么回事，一时心里感慨颇多。的确，过去“出门旅游”对村里人来说，仿佛是不能实现的。就拿我母亲来说，前半辈子几乎连奉化都没出过。我读书那会，学校里组织春游、秋游，母亲还不住地念叨：“不好好读书，搞这么多事干嘛呢，以为钱那么好赚的吗？”然而，现如今，老人家的观念早已改变，并且还颇爱旅游，当然大多是我带着她。如果让她自个儿出去，一不识字，二年纪大，别说她不敢，就是我们做子女的，也不放心。

想及于此，很为村子里这些辛劳了大半辈子的乡亲们能够到处走走看看，感到由衷的高兴。也为旅行社，能想出这么个利人又利己的金点子，真心点赞。

我对老乡说，下次有这种事，记得叫我一声。说完，我和老乡又相视大笑。其实，我并非开玩笑，想想一村人结伴出门去旅游，该是多么热闹、多么喜庆、多么激情昂扬！不想，老乡还真道：“你别说，还真有机会的。我们跟旅行社说了，像这样的活动以后可以多搞搞，隔个一年半载的，就可以来村子里组织一次。”告别老乡后，我继续溜达，不久便来到了村子的田野上。江南初夏，田野上菜蔬青碧、瓜果飘香，到处是一派盎然的生机和喜人的景象！



## 三味书店 · 您的精神家园

关注我们  
时刻掌握三味好书推荐  
三味讲座/新书发布等活动  
订阅号内微店上线  
足不出户，送货到家

宁波三味书店有限公司  
地址：宁波市奉化区桥东岸路175-195号  
联系方式：0574-88571555 88881168

