



久违了，差鱼

◎顾常平

早晨去菜场，见卖河鲜处有差鱼，只5元一市斤，就买了1斤来。

不知差鱼之味近三十年了。但在儿时，差鱼却是我家最常见的下饭之一——谁叫我大哥，后来还有三哥都是挑差鱼的好手呢？

我的故乡在鄞南。江南水乡，河道密布。几乎最小的小河，都能带你到想去的地方。站在小河边，常能见到静静的水面，有箭一般的窜来又箭一般地远去的小鱼，那就是差鱼了。差鱼不大，大的也不太会超过二指宽。小小的差鱼嬉戏于河面，给故乡的小河增添了不少的灵动与趣味。

我有三个哥哥，大哥长我14年。童年最美的记忆之一，就是跟着我大哥去挑差鱼。大哥肩扛挑罾（挑差鱼的网）前面行，我提着竹篮后面跟。多是清晨，一大一小的组合，曾有过好几年。挑差鱼不需远行，村边几条河挑下来就有半竹篮差鱼——那时的差鱼真是多呢。记得有一次，已挑有半篮差鱼，天色将晚，我们正准备回家。过桥时不知怎的，我的竹篮掉到河里了。在我惶急的哭声里，幸亏大哥落手快，用挑罾一下挑住已半沉的竹篮。本以为大哥再不要我跟了，不想一路回家，大哥安慰一路，连竹篮也不用我提。以后的日子，若挑差鱼，大哥还是要我跟着去。

每次回家，大哥吃好泡饭，还得跟着父亲下田干活去，而我，不急于吃泡饭，总是先跟着母亲，到河埠头洗差鱼去。母亲洗差鱼的步骤几乎是一样的：把竹篮浸到水里，用扫帚洗差鱼；提起篮出水面，双手握住篮边檐（zǎn，两手有节奏地簸动盛物器具）几下，再沉篮下水洗。如此反复，几次下来，鱼鳞几乎就能去净。未去净的鱼鳞极少，只需用手指刨几下就行。差鱼小，不需动刀，只需要掐出鱼肠就行。最后在河里洗干净，就可回家煮了。

母亲煮鱼，一般在中饭前。母亲上灶，我伏在灶边桌上做灶头猫，看母亲用一点点的菜油，细细地翻煎差鱼；或帮母亲在灶膛上添几把稻草，顺便把灶口爆得的几粒稻米花，拣进嘴里吃。有时也帮母亲急急去后院摘几根葱。烧好差鱼，母亲总会用筷子夹一条，笑着叫我“啊——”地张开“老虎嘴巴”，送进我嘴里。

我三哥也能挑差鱼时，我已外出读书，后又在外地工作。三哥也就比我大两岁。三哥挑的差鱼我几乎吃不到。差鱼的地位在我们宁波，一直是等而下之的，我几个月回家一次，家里都是好鱼好肉的招待，哪轮得上差鱼上桌。前几天在一家大饭店吃饭，竟吃到一碟久违了的油煎差鱼，味道与儿时母亲煎的很有几分相似。今天我会兴冲冲地买来差鱼，既与儿时的记忆有关，也与前几天吃到的那碟油煎差鱼相连。

买回差鱼，细细地清理净，用盐腌了半小时，又特意开了瓶菜油，煎得两面焦黄，佐以姜、葱、醋、糖、老酒、酱油，起锅上桌，妻女都说好吃，又一起问是什么鱼。我告之以差鱼，她们却又似乎是异口同声问差鱼是什么鱼——这就让我很有几分为难，明明就在眼前，正吃着的鱼，怎么解释好呢。我就找了两句宁波老话作答：一是“桥倒压不煞差鱼”，二是“有佬儿子甩差鱼”。之后，把两句老话的意思又细细解释了一番，她们还是似懂非懂的。那就没办法了，谁叫她们没看见过河里箭一般地来又箭一般地去的差鱼呢？

◎盛常国

野山笋

宁波有好多山，有山总有一些小竹子生长，无论在山沟里陡坡里甚至山顶上，都有一茬茬生命力极强的小竹林，每当立夏将近，这些小竹林齐刷刷地钻出鲜嫩的小笋，山民们习惯地称为野山笋。由于野山笋鲜美可口超过其他笋类，所以在旺季时上山拔笋下山煮笋成为山民又一大忙节。

当然，山上的小竹林，有好几个品种，有鳊笋、黄壳笋、金笋、大笋、剑竹笋五大类，鳊笋外表青绿，一般生长于低矮的杂草丛中，笋的形状是笔尖的，连它每一层壳叶须也是包着笋形。它的产量特别高，一般生长的地方，根本无落脚的空位，所以一般一个百来平面积的鳊竹林，够你拔一个小时的笋，十几斤不成问题。它一般很细小，有的只有筷子那么大小长短，所以一些有丰富经验的山民不会十分喜欢，他们往往去寻找其他笋类。而喜欢拔这些小鳊笋的，一般在山脚山沟低坡等地采拔，都是不愿爬高山或体弱者。当然，并不是所有的山鳊笋都很细小，那些远处的肥沃的很少有人采拔的山间，也有大拇指粗的鳊笋。金笋外表呈暗红色，壳叶须翻下，非常稀少，近山区不常见。由于金笋味儿有些涩，煮调时很难掌握火候，所以也有些人不喜欢采拔。大笋，也叫大竹笋，外表黄绿相间中有些花豹那样的斑点，非常好看诱人。因为竹竿有的像锄头柄那么粗，所以生长的笋也大，是所有野山笋中最粗大的笋大王，一般生长于荆棘丛生的深幽山沟里，要拔为己有，非得要有披荆斩棘的勇气。大笋也属于比较稀少的山笋类，但对于没有经验的人，无论怎么煮，也是煮不出一个好味道，它喇喉的笋味无法消除。而有煮笋老手的方法是先放点盐热锅翻炒，然后倒入大笋不停地翻炒，程度为锅底见水，笋肉柔软，然后再放入大汤水煮沸一个小时候以上，后放佐料，再煮长时间，反正时间越长，不良的笋味越消失，而美味也越可口。当然，大笋一般都制作咸笋干，一来它个儿大制作万便，二来它只有制成咸笋干，用于放汤或煮肉中的配料最有佳肴之称。剑竹笋，外表青绿，生长于最潮湿的低洼处，有时在山脚的水库边也生长旺盛。但往往比鳊笋还要细小，所以喜欢采拔的人不多，不过，它的味儿不属下等。最受山民采拔的黄壳笋，外表黄淡色，去壳后笋肉上尖下粗金黄色。它不需要用猛火煮太长时间，一般像煮一碗红烧肉那么长时间，就可美美入口，最受欢迎的一碗菜是咸齋黄壳笋，它是众笋类中最鲜美可口的。为此，无论它个儿怎么小，就是长在陡岩上，山民们也决不放过它。凡拔野山笋老手，往往能背着百斤左右下山。野山笋同样可煮成油焖笋，如数量多的就用买来的玻璃罐头自制成倒笃笋，一般一年内不会变质。可晒成笋干，包装成咸笋袋，是山区人赠送城里的亲戚朋友的最受欢迎的佳品。

戒烟的故事

◎陈峰

认识他的时候，我俩同为20岁。他喜欢抽烟，我讨厌烟味，他向我保证他会戒的。28岁，我俩结婚，我说为了健康，戒烟吧。他说等你怀孕了再说吧。等我怀孕，他说等到孩子出生再说吧。等我坐月子，他连口头的承诺也懒得敷衍。其间也是生活最烦琐的时候，上有老下有小的，生活的压力压得我们都无暇去管抽烟这档子事。

我和儿子都讨厌烟味，但又无计可施。等到儿子的小升初，我又把戒烟这档子事提上议程。他答应我，儿子若考上当地最好的初中，那就戒烟吧。当然，在戒烟这档事上，有了儿子后，我也有了同盟军，儿子跟我是同一阵线的朋友。儿子终于如愿考上初中，他却失诺了。母子俩连翻几天白眼，他都没反应，心想这男人算是没救了，连做父亲的威信也不要了。那好吧，娘俩再等时机。到了初升高的最后关键时期，他抛出诱饵，信誓旦旦说若儿子这次考上最最心仪的高中或是次心仪的高中，立马就戒。初升高的过程犹如过山车，儿子终于跌跌撞撞进了次心仪的高中，他又失诺了。

我跟儿子说，别指望老爸戒烟了，再过三年他会在你高考的时候提出当你考上一本就会戒烟的承诺。自此，母子俩对他已经失去信心。

一晃到了传说中的世界末日，末日前夕，他主动告诉我，如果末日未至，那他开始戒烟。当晚我跟儿子通了电话，娘俩都把这话当成末日前的笑话，有外力的作用都没戒，谁还信这连篇鬼话。

2012年12月22日早上，这个吸了28年、每天两包的老烟民正式宣布戒烟。他每天登陆戒烟论坛，与论坛中的老烟枪互相鼓励，有时也互相吹嘘曾辉煌的吸烟史。

儿子从学校回家，听到他戒烟的消息，立马对他老子刮目相看，说，老爸，我一定好好考个大学让你看看。

此后，儿子有时在校来电询问下父亲现状，鼓励下老爸，又美言几句。他去接儿子回家，儿子坐进车里，夸车里的空气好清新。有时乱说一句，怎么好像又有烟味了。他立刻发誓，哪有哪有，你再闻闻。儿子则对我一脸坏笑。

在戒烟的头三个月里，他的要求多了去了。他说要吃什么我便给他准备什么。他说要去运动我便陪他去运动，他说戒烟时要补充维生素，我便配来维生素药丸；他说他现在是个病人，我得让着他。反正我随他折腾，想着总有折腾够的时候吧。

他有个朋友每天记着他戒烟的天数，每天等着他复吸的消息传来。大多数朋友不相信他能戒得了烟，连他亲弟弟也不相信他哥真戒烟了，因为他自己一直吸戒戒很多次了。而且戒了几年后又吸上瘾的也大有人在。

他对我说，戒烟需要毅力，也是一辈子的事，什么时候复吸都有可能，别太早乐观。我打趣他，满百的那天，我给你办一桌酒，请你朋友来喝酒。

这当然是句调侃话。

今天闲着没事，打开他的戒烟计算器，上面写着：戒烟第1246天，成功避免43637根烟污染你的肺，节省人民币82859元，为自己续命302天。我把它截图下来，发在微信朋友圈，一时获赞无数。

别得意，还没笑到最后呢。

◎叶蓉

悲悯之心



叶有所思

蒋勋先生最喜欢说的话是：对这个世界怀着一颗悲悯的心。别人的不幸与痛苦，虽然无法感同身受（大部分“我能理解”都是屁话），但是怀着深深的慈悲，满含着温柔去告慰，既是怜悯他人，又是自我救赎。

我们并不缺悲悯的心，我们缺少的，往往是祝福的情怀。他人在地狱里受苦受难，我们伸出友善的手，揩一把同情的泪，这份真心，你有我也有。偏偏他人活在天堂，笑傲江湖，手可摘星辰，脚踩七彩云，你仰望着，微笑着，内心除了叹息自己为何不能上天入地，笑容里常常缺几分真心。我们俯视的眼睛饱含柔情，仰视的脖颈里，自问，有几层肺腑？

人生的造化，向来是施比受有福。有资格造福他人，是对自我的最大肯定，我们的存在感，通常来源于我们的贡献，并不是索取。可是，幸福天生就是个比较的产物，你的幸福有时落在半山腰上，下面有数不清的碎石，上面也有青松翠柏，傲视群雄。能以满腔热忱爱着脚下一切的人，未必能以满腔欣慰面对头顶众生。跳脱了自我去看，他们的好，也是世间的好，这样的情怀，大概才是真正的悲悯。

我们爱世人，不只是怜爱他孤苦的容颜，更爱他意气风发的背影。追不上的人，也祝你们脚步稳健，越跑越快。

