

## 鱼的往事

励开刚

## 差 鱼

有一种淡水鱼类，身体扁长，因鱼身多细刺，宁波人叫它差鱼，或者叫差鲃鱼。虽说叫“差”鱼，但味道还是很鲜美的。

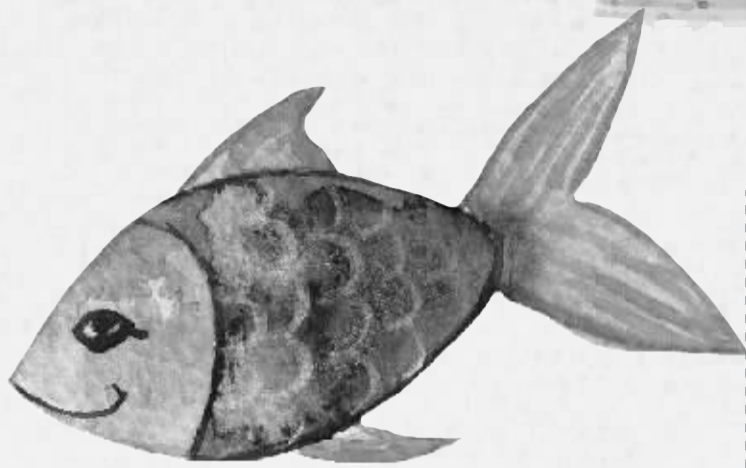
捕差鱼的方法有好多种，小时候我们最常用的是钓，人们称之为钓“汰脚差鱼”。

盛夏时节，削一根竹片，一头尖一头扁，系上鱼线、鱼钩和鹅毛浮标，钓具就做好了。鱼饵最好是用面粉加一点烧酒拌成团，这种鱼饵又香又糯，差鱼最喜欢吃。那时候农村，家里备有面粉的人家很少，我们就用“淡包”代替，或者用米饭做鱼饵。钓鱼时人们把脚伸入河埠头的水里，似乎在“汰脚”。差鱼喜欢热闹，以为人们在淘米洗菜，有好吃的东西来了，就很快聚了过来，然后就上钩了。用这种方式，几个河埠头下来，差鱼就能钓到不少。

有时，还可以用拍死的苍蝇来钓。中午时分，几头水牛正在水中凉快。这时，把死苍蝇作为鱼饵的钓鱼竿放在水牛的身旁，差鱼以为是水牛身上的苍蝇，纷纷上钩，这样钓上来的差鱼还特别大。

用三角网和扳网也是捕差鱼的常用工具。不过用网捕鱼，会被渔业部门警告的，属于违禁行为。我看到过渔业队捕差鱼的方法，一人在河埠头撒些香糠，差鱼很快就聚在一起争食。此时，另一人划着小渔船用扳网从水底下起网，这样大大小小的差鱼一条不剩，全被网住。

差鱼鱼刺多，小一点的差鱼我们都喂给猫吃了，大点的差鱼一般在饭镬里放在羹架上和其他下饭一起蒸熟就行了，酱油是最好的佐料。后来条件好了，就开始做红烧鱼，加入酱油、米醋、糖，再放点韭菜、葱。再后来，家里的食用油多了，人们就开始做油炸鱼吃。把差鱼放在竹篮里，用洗帚洗去鱼鳞，然后除去内脏，再撒上一把盐。差鱼晾干后，放入油锅里，快炸到金黄色时捞出，在盛有糖、醋的碗中浸一下，那可是下酒过饭的好下饭。节约一点的人两条差鱼能对付一顿饭——一条下酒、一条过饭。把捞过油炸差鱼手里的油渍都吮完，也是一件津津有味的事。



## 凹颡鱼

凹颡鱼也是农村河塘里常见的一种鱼，其样子与鲢鱼相似，鱼背呈绿黄色，肚下呈松黄色。嘴巴两边有一对刺，被它刺到有一点酸麻的感觉，所以有的地方也叫黄刺鱼。

宁波人为什么叫它凹颡鱼呢？颡，是“脑门儿”的意思。“凹颡”，说明这种鱼的额头是扁的。

凹颡鱼肉质鲜嫩，现在市场上价格还挺高的，但在我们小时候，它是属于摆不上台面的。

钓鱼时，凹颡鱼的上钩率非常高，一方面它的嘴巴宽大，另一方面此鱼比较馋，不管是用蚯蚓还是其它鱼饵钓，都很容易上钩。凹颡鱼上钩时，会发出一种“吱咕吱咕”的叫声，似乎在美美地品味。有时候，它会把握着鱼饵的鱼钩吞进肚皮里面，拿钩出来还得化一番工夫。

钓凹颡鱼没有什么技巧，用缝衣针做的鱼钩就能钓。凹颡鱼喜欢成群生活，在夏天雷雨下过之后或傍晚太阳下山时出现最多。有一次我和我大哥俩人，在雨后提着鱼钩去门口的河埠头钓鱼，不到一个小时，竟然钓了一面盆的凹颡鱼，惹得周围小伙伴们都提着钓鱼竿加入了钓鱼行列。

有时候，我们会把黄鳝骨扔在河里。凹颡鱼最喜欢有腥味的东西，一会儿工夫一大群凹颡鱼就游聚一起，你想怎么钓都行。记得在我老婆怀孕的那段日子，我天天到鄞江桥的樟溪河钓凹颡鱼。天一暗，凹颡鱼纷纷咬钩，有时扎鱼饵都来不及。钓鱼时，根本顾不了成群的蚊子咬，一两个小时就能钓到二十几条，天天吃不完送人。

凹颡鱼的烹饪很简单，一般放点咸菜汁在饭镬里清蒸一下就行。如果放上笋干菜一起红烧，那味道就更好了。

## 乌鳢鱼

宁波人把黑鱼叫做乌鳢鱼。过年时吃的熏鱼，必须是用乌鳢鱼做的。所谓熏鱼，就是按横断面把乌鳢鱼切成薄片，放在面盆里用酱油酱两个小时，然后在油锅里炸。

在农村河塘里，乌鳢鱼虽说常见，但大一点的数量并不多。它生性凶残，以泥鳅、黄鳝和其他鱼类为食，是大鱼吃小鱼的代表，所以河塘里乌鳢鱼一多，其它鱼类就会减少。

钓乌鳢鱼用一般的钓鱼方法是不容易钓到的，它不喜欢吃蚯蚓、面粉等鱼饵，且喜欢生活在水草较多、水比较深的地方。而且，不是在特定的季节，乌鳢鱼不太游动，所以宁波老话有“乌鳢鱼扮河桩”一说。

钓乌鳢鱼得用其他方法。其一用弹钩钩子下。所谓“下”，就是把诱饵放在那里，以逸待劳等待着，甚至可以过半天再来。弹钩钩子下，一般是在弹钩钩上扎上泥鳅、黄鳝等诱饵，傍晚时分下在乌鳢鱼常出现的地方，一头的鱼线绑在棒子上，插在河岸两旁。乌鳢鱼一旦上钩就不容易脱钩，第二天一早只要一看见鱼线拉直了，用手提起来就行。另一种方法就是用大号扎钩扎，一般是在夏秋时节，乌鳢鱼产卵(产卵)或带着小鱼苗游动时最容易扎到。乌鳢鱼产卵后经过一段时间，小鱼苗就像小蝌蚪一样黑黝黝的一大群在河塘旁游动，此刻大的乌鳢鱼就在下面保驾护航。你只要看到鱼苗游过来，把扎钩放在下面用力往上拉就能扎到乌鳢鱼。这种方法多少有点残忍，因为小鱼苗离开大鱼就很难成活。而且乌鳢鱼很有灵性，母鱼被钓后在河埠头剖杀，它会千方百计逃跑，那怕是开了膛，它还会游着去找幼鱼苗，显示了极强的生命力。

因此，一般很少有人会去捕产卵育苗的乌鳢鱼。

## 春天的紫云英

方钰霖

我老家地处鄂南，也是鱼米之乡。在万物萌动的春天，桃花、油菜花开满了屋后的山坡和肥沃广阔的田野。蛙声、布谷声此起彼伏，唤醒的不仅仅是春天，还有盛开在春天的紫云英。

紫云英也叫红花草或者草籽，一般做农家绿肥使用。这种草开的花非常漂亮，特别是在春雨初晴的田野上，映衬着远处嫩绿的垂柳，以及田野蜿蜒的小河，景致美极了。紫云英的生命力很强，只要能够适宜其生长的土壤，都可以自然或通过播种栽培生长，即使是在冬季下雪经霜时也不会受伤透色。

紫云英熬过寒冷的冬季，在厚厚的冰层雪褥下蓄势待发，待春风一起，惊蛰过后，就开始茂盛地生长起来了。它把开春后的田野打扮成一片新绿，花开的时候又成了一片紫色的海洋，美得精彩绝伦，心花怒放。

记得我小时候，紫云英花开的季节，就会和小伙伴们在紫云英上打滚、撒欢，只是免不了回家后因为身上沾满了紫云英的叶汁难以清理会遭到一番喝斥。甚至打猪草时会偷偷地拔些紫云英藏到篮子的底部，上面再盖上一层薄薄的野猪菜，挨到天黑才悄悄溜回村子，生怕他人发现。偶尔也会把紫云英的花蕊放到口中咀嚼，吮吸那丝丝甜甜……

紫云英《史记》里有记载，说：大宛国的马嗜吃苜蓿，汉使得之，种于离宫。我想，这说的应该就是紫云英。

紫云英是烟雨江南中，田野间寻常的一景。甚至都不能叫做景——远了看是淋漓尽致的一幅油画，近了看是缀满细密水珠的一张绿毯——在乡下人看来，紫云英不过是寻常的生活罢了。

每到阳春三月，故乡的农田里的紫云英就沐浴着春风盛开了，它们从开始的万绿丛中一点紫，再逐渐漫延到一片紫红，红红火火妆点着乡村田野的风景。农人们一般是在紫云英盛开的时候开始春耕的，春泥一翻，紫云英的生命期也就完结了。落红不是无情物，化作春泥更护花。

紫云英的花不仅是醉人的，也是迷人的。春光明媚的日子，提着相机来到田间或者河畔看到美丽的花朵，即使被露水打湿的脚也会不由自主地轻盈起来。以紫云英做背景，拍摄在花朵间静立的蜻蜓和纷飞的蜂蝶，拍摄青葱的蚕豆花和油菜青荚，就又成了一道美丽风景。

曾记得小时候读周作人写的《故乡的野菜》，在写到紫云英时是这样说的：“中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。”在这篇散文中，作者不厌其烦地介绍了故乡的荠菜、马兰头、鼠曲草、紫云英，它们的形状、颜色与用途，以及围绕它们面前展开的江南春光，为读者描绘出一幅幅生动的民俗画卷。

是的，当今天的人们在餐桌上吃腻了大鱼大肉的时候，当城里人开始寻找绿色食品成为时尚时，人们又想起了紫云英那种略带青草味的特有风味，他们会自觉地走进农家乐的野菜馆，开始捕捉野的风味，以及令人满口生津的回忆。

