渔

冬

里

金

巢湖之畔

蒋 姜



滔滔长江来到巢湖畔,荡起万顷碧波,把湖光山色擦拭得十分明亮,犹如从天际遗落下来的一块翠玉,然后才依依不舍地浩荡东去。

这是巢湖的样子。巢湖位于皖中,地属合肥,水域面积约760平方公里,是我国五大淡水湖之一,素有"八百里湖天"之称。

漫步岸边,水天一色,鸟群与云朵 齐飞,村庄在林荫中连绵。有风徐来, 仿佛在抚摸周边古村落、古牌坊、古祠 堂的倒影。宁静的时光依偎在这里, 像袅炊烟一样只飘散不凋谢。穿 过那些笑语阵阵、游人如织的小巷, 卖古玩、书画、瓷器的店家栉比相连, 恍如走过唐宋的街景,或与手摇纸扇 的李自刚刚擦肩而过,或见"人比品 茶馆,在青砖乌瓦马头墙的徽式宅院, 人们的交谈轻言细语,回荡着悠远的 汉唐金韵。

纵目远望,不知是合肥拥着巢湖,

还是巢湖拥着合肥,城市的剪影和山 水深情相依。

巢湖之美,美不胜收。其周边青山逶迤,河溪蜿蜒。听听那些名胜景区的名称,就知道它是怎样地令人沉迷了:《隋书》就有记载的半汤温泉,唐代风韵的凤凰台寺庙,银屏峰怀抱的高大奇石"银瓶",围拢周边的九座峰峦被古人誉为"九狮抱银瓶"。还有紫微洞中令人叹为观止的"四绝""三奇"等妙景,都珍藏着久远的传说和神话。据史家考证,这里自古以来是一片气候温润、物产丰富的宝地,此湖也因此被历朝历代取过许多美名,最终当地人选定了"巢湖"——"巢"就是家。

此来合肥,还有个出乎意料之处,这座正在阔步迈向现代化的城市如此纷繁壮阔,却又显得很是沉静安谧。人们说话很轻,笑声很轻,街上的车声很轻,公园里的音乐很轻,老人下棋的声音也轻。静——静静地绵延在绿水青山之间,乌瓦白墙之间,尤其月上柳梢时。漫步在巢湖之畔,那"细草微风岸,危樯独夜舟"的剪影,犹如一本画集的封面,游人也纷纷入画了。故古人有诗赞曰:"天与人间作画图,南谯曾说小姑苏。登高四望真奇绝,三面青山一面湖。"

我想,一方水土养一方人,合肥 之静、合肥之美,也许就是巢湖养育 的吧。 上世纪80年代末,我曾来合肥采访中国科技大学。那时的合肥街道坑坑洼洼,两边没什么高楼大厦,大都是拥挤矮小的老民房和灰突突的小工厂,驴马车、手推车比汽车多得多。中国科技大学的主楼并不宏伟,走廊不宽,灯光较暗,显然一切还来不及规整。当时看了几位科研人员的办公室,空间不大,堆满书本和科技刊物,

进出都要侧身而行,连实验室的放大

镜、显微镜都不够用,一切都像白手起

家,这让我十分感慨。 也正是在这片土地上,中国科技 大学创造了无数的奇迹。那时缺设 备、缺零件甚至缺少适用的螺丝钉, 科学家就跑到市场上的铁匠铺、杂货 铺、小工厂去找,甚至拿自己的衣物 或手电筒去换,找不到的干脆连敲带 打自己造。一位老科学家对我说: "那些年,我们为找适用的铁件零件, 几乎把合肥找了个遍!"科大在合肥

壮丽非凡的科大"不夜城"崛起了,旁边却还有个"不夜湖"。过去,巢湖周边的百姓世代以船为家,吃住都在船上,靠打鱼和圈养水产为生。随着夜幕降临,或因女人要做针线活,或因上学的孩子要写作业,家家船上都会亮起一盏马灯。放眼望去,偌大的巢湖周边船挨船,桨碰桨,炊烟袅袅,

很快出了名,因为学校的几幢楼入夜

总是灯火通明,老百姓把它叫做"不

夜城"!

灯火万千

水,是生命之源。曾经那么壮阔、清澄的巢湖,就这样渐渐被人间烟火包围。曾几何时,随着捕捞规模越来越大,水产品日趋减少,污染日趋严重。为了生存和求富,渔民的渔网网眼愈织愈小,而周边的沼泽地和芦苇荡也日渐干涸。明镜般亮丽的巢湖,仿佛被蒙上一层灰尘,涌来的干溪万河也变得缓慢和细小……

这些年,建设美丽中国已经成为 全国人民共同奋斗的行动。合肥加强 生态环境分区管控,为高质量发展树 立"绿色标尺"。

数年前,一个宏大的绿色环境设计,即巢湖流域"山水工程"实施。这是一项山水林田湖草沙一体化保护和修复工程。其中的子项目"十八联圩湿地修复三期工程"已于2022年7月完工,并成功人选"联合国生态系统恢复十年"行动优秀案例。巢湖上一根当了十年禁渔,湖岸一根渔竿也不许出现,沿湖许多渔村搬迁到新市区、新城镇。如今,30多座绿荫如盖的"生态渗滤岛",错落分布在十八联圩的青山绿水中,宛如为合肥戴上一条"翡翠项链",成为南淝河注入巢湖前的一道生态屏障。

天蓝了,草绿了,水清了,合肥正在变成热闹繁华的"绿城"。那波澜壮阔的雄涛,是一座城市奋进的足音,更是一部史诗的封面!

河道在前方拐弯,两侧灰瓦白墙的房屋也随之转向,方盒似的队列浩浩荡荡,朝着下游奔去。再往前行,古老的村巷映入眼帘,空气中传来煎鱼的香气。黄鱼面刚端出来,两片完整的金色鱼身,头尾已从碗口逸出。而在渔村外的沙滩上,人们踩着海波奔跑,跑累了躺在沙上休息。孩童在沙滩上开掘,忙于建造童话中的城堡。

在绿树掩映中,我找到了"渔民画工作室"的牌子,这栋楼也是渔村中的一景。住在这里的杨火根老人是金山嘴的老渔民,做过多年远洋水手。他用水彩画了一幅近30米长的《金山海渔图》长卷,对渔村的早年岁月做了深情追忆。我赶到渔村,就为了看这幅画。

长卷徐徐展开,杨火根老人为我指点 图中物件,旧日的衣食住行——呈现。随 着画面挪移,纸上人影幢幢,封存的历史扑 面而来。金山嘴渔村位于上海市金山区, 南濒杭州湾,是上海沿海陆地中最早的一 个渔村,如今又成了上海最后一个渔村。

在海渔图中,我看到了蓝色的龙裤,这是东海渔民在船上干活穿的阔筒裤。这种裤子宽松,穿脱和蹲坐都方便。在杨火根的画笔下,龙裤成了反复描绘的意象。龙裤青黑料子,微微有些褶皱,腰间的绳带打着结,分毫不乱。艰辛劳作中亦有整肃和体面,也正是渔民的生活态度。

金山嘴渔村附近的海鲜,是当地人的 主要食物来源。海渔图中的鱼群向画卷 的左侧游动,齐头并进,而又能做到错落 有致。远处的海面上是碧绿的大小金山 岛,海岛被树荫覆盖,旁边有帆影出没,那 是渔民在海上忙碌。在鱼群中,大黄鱼的 色彩最为明亮。鲜活的大黄鱼跃出水面 之时,鳞片在阳光下呈现出闪烁的金色。

杨火根没有受过专业的美术训练,却琢磨出了自己的绘画技巧。他给大黄鱼调出了明亮的黄色,模仿阳光的炽烈,耀眼的金黄也出现在小黄鱼身上。大黄鱼和小黄鱼外形相似,不细看难以区分。杨火根讲了它们的区别——大黄鱼鳞细,尾巴长,小黄鱼鳞粗,尾巴也比大黄鱼的短。另外,小黄鱼的眼睛是圆的,大黄鱼的眼睛偏椭圆。

这些细微的差异,需要大量接触鱼类,才能做到熟练区分。马鲛鱼背上的棘刺有9根,鲳鱼有银鲳、黄鲳、红鲳,要根据鳞片颜色来辨认。杨火根和鱼打了一辈子交道,再拿起画笔,俨如故人相逢,顿觉意气相亲。赖以为生计的鱼虾,在唇齿间咀嚼的蟹贝,自然要焕发出别样的光彩了。在情感的介入之下,鱼群排列有序,在海中穿行。画作之所以打动人,皆因一种真诚质朴在起作用。

渔民编制竹笼的场景,也在图中出现。竹笼是一种古老的渔具,在古书中称为笱,这是出现在《诗经》里的古老渔具。还有更为简单直接的竹制渔具,那就是所谓的"沪"。沪是上海的简称,鲜为人知的是,沪曾经是一种渔具。在海滨浅水中插竹为墙,迎着潮水来时的方向,张开阔口,鱼虾随着潮水涌入漏斗似的竹墙迷宫。潮水退去时,鱼群却迷了路,被拦挡在迷宫之内。渔夫算准退潮的时间,前来收取鱼虾,便可满载而归。

如今上海早已成为大都市,渔村仅剩下金山嘴,渔业捕捞的历史成为过往。在 杨火根的海渔图中,仍可看到沪的身影, 只不过与古人的竹墙相比,已经有了改进。竹竿之间连了网片,拦截变得更加周密,当地人称之为闸网,实为沪的变体。插在海中的竹篱,安置于海滨的浅水之中。杨火根用蓝颜料在周围画出横向的波浪线,模仿海水的动态。

渔村的白墙上也能看到渔具的墙绘,这些墙绘大多是从杨火根的海渔图里复制出来的。连续的长廊墙壁模仿着长卷的形态,引得游人驻足观看。杨火根见证过渔村的热闹,并且深谙其中的细节关窍,还有与之相关的感官经验。那时的渔民,要掌握的手艺太多了,除了织网,还要学木工、做小船、刻竹梭,还要会打铁一木船上的铁钉也是自己做。还会编篓子,用棕做蓑衣,会烧陶土网坠,会搓麻绳,没有现成的东西,都要亲手制作。

杨火根在自家老宅里,伏在桌案上描绘图卷,他又积攒了许多新的作品。在渔村之外,围海造田又增加了新的陆地,连同渔村一起,建为滨海旅游度假区。度假区内,金山城市沙滩在天际延伸,成为城市全新的风景线,沙滩排球、水上游艇、烟花秀等活动为这片海滨增添了活力。到了夜晚,沿岸的灯火亮起来,勾勒出沙滩的平缓轮廓。踩着脚底的细沙,远望海上漂浮的金山三岛隐入深蓝的天幕。

在这旧梦新想交织之地,海渔图俨然一部图像版的地方志。视觉,听觉,味觉,嗅觉,乃至触觉,渔村的一切打散之后又重新组合,经过岁月的发酵,掺杂了亲历者的感情,共同拼接成元气淋漓的往昔。这份往昔,给今天的人们带来了深情回望的欣喜与感动。



秋之枫

袁恒雷

从8月下旬开始,长白山麓、松花江畔的小城吉林桦甸,树叶渐次染红了脸蛋。走在日常来往的这段路上,看树叶从翠绿逐渐变成红绿黄相间的五彩斑斓。金秋时节,红叶是大地的保留节目。无论是大片山谷,还是乡村小道,秋风拂过,叶

子就跟着红了。

在众多红叶中,枫叶尤惹人喜爱。我 最熟悉的枫叶在小城外的一段路上。那 段路是我回父母家的必经之路。

每次回乡,我都可以尽情欣赏枫叶之静美——最美的还是环绕关门砬子水库的那一段旅程。从上游蜿蜒而至的发别河,流到关门砬子村头的酒厂屯时,就正式开启了红叶之旅。只见两岸苍山相对开,红叶夹着一泓碧水徐徐而下。河水流到村旁时,逐渐慢了下来,优哉游哉。

路过河岸边的这条公路,常见有人停下车来拍照,火红的枫叶映衬着他们喜悦的脸庞。

记得几年前的国庆假期尾声,当我徒步行经这段公路时,偶遇了我的一位同事和她的未婚夫在此拍摄婚纱照。他们看到我很惊喜,问我也来看红叶吗。我骄傲地说,这可是我的老家,我是看着这里的红叶长大的。他们羡慕地说,关门砬子的红叶是方圆几十里最美的了。

那一刻,风徐徐吹来,吹落了几片枫叶,舞动着,旋转着,像极了上下翻飞的蝴蝶。我顺手接住一枚,是九角枫。我知道,枫叶变红是对自然界压力反应的结果, 秋风渐凉 早晚温美恋大 自然的这

种张力给了枫叶足够的压力。枫树有着适应这种变化的本能,它的叶子变红,可以起到遮光剂的作用。如此一来,叶子们就可以在树上停留更长的时间,让树木吸收到更多的营养。

告别这对小情侣,再转一个弯,豁然 开朗,眼前就是关门砬子水库了。水库 两岸的枫叶,映照在一碧万顷的开阔水 面上。望向两侧大山,树木繁多,树种多 样,各色树叶交织,呈现塞外人们交口称 赞的"五花山"模样。绿、白、黄、红、紫五 种颜色,在此尽情涂抹、挥洒,造就了秋 的盛景。

想要见到如诗如画的五花山,需要天时地利。关门砬子水库岸边山林处于针叶阔叶林混交地带,天气的变换把这里变成了自然的调色盘。秋日的关门砬子水库,恍若烟波浩渺的洞庭湖。若是在中秋之夜望去,真有些像刘禹锡笔下的盛景:"湖光秋月两相和,潭面无风镜未磨。遥望洞庭山水翠,白银盘里一青螺。"中秋的月亮,大若银盘,只是月夜清冷,银灰洒遍大地,犹如铺满寒霜。

走向湖边,湖面波澜不惊。湖面静止时,湖水中是棵棵枫树的倒影。各色枫树临水梳妆,静看各自模样。这同河岸边看枫叶不同,毕竟眼前的山与湖更开阔,枫叶落到湖面更醉人。

枫叶飘落,犹如烟花绚丽而过。从村 头的一行行一排排,到湖畔两岸的漫山红 遍,关门砬子的红叶已随着发别河的水, 让这个秋季愈发醉人。

空中花园

平潭的老式屋顶主要有两种,要么微斜着封盖上瓦片,再压些石块抵御风雨;要么裸露着水泥地面,也就是俗称的"天台"。阿婆家的屋顶是后者的样式,很有福建民居的特色。

阿婆家的天台位置较高,又生长过各种各样的植物,因此自记事起,我就管那里叫"空中花园"。

空中花园的花儿灿如云锦,有山茶、月季、玫瑰、蔷薇、百合等。空中花园还培育着不少蔬果,蔬菜有丝瓜、黄瓜、豆角、空心菜、地瓜叶、青葱等,水果则有百香果、无花果、草莓、石榴等。四季轮换,不同的植物展现着不同的姿态。

以前没有抽水机,需从一楼的井中 打水。从楼下将水一桶接着一桶提到五 楼,是早年阿婆浇花的必做事项。后来, 抽水机代替了那口井,一楼的水顺着管 道便可到达天台上的蓄水池中,省去了 不少功夫。

对于藤本植物的培育,阿婆费了不少心思。最初,它们只是塑料盆中的一株小

夏秋之交,正是晴热高温的时候。此时早稻已收割,高粱已砍下,村里做烫皮的人家日益多了起来。

新米新高粱,比起旧米旧高粱,油性要好,做烫皮更适合。

做烫皮的日子,必定是大好的晴天。一大早,一家大小就忙开了。先是搬了长凳、梯子、木杈、竹篙、稻草之类,选一处当阳又干净的空地,搭建一个方形大晒棚。

做米烫皮,是按三升糯米掺一升 黏米的配比,量取所需的用量,以盆桶 浸泡,待米粒糜烂,才上磨推浆。米浆 浓稠度的掌握也十分重要,过浓过稀, 都做不出好烫皮。当所有的米磨成了 浆,便到了洗磨的工序,以调羹舀泡米 水倒入磨眼推磨。这样,磨盘和磨架 上黏附的稠浆冲洗干净了,大盆里的 米浆也渐渐稀释。

推好的米浆,回家拌上适量的盐,就可生柴火上锅做烫皮了。菜锅洗净,竹刷和茶油大碗摆放在灶台上,碗里是略掺了水的小半碗茶油。盛放烫皮的团箕米筛,也预备停当。家里孩子,各司其职,有的负责烧火,

苗。过段时间长大了,阿婆就插上一根短木条,用绳子轻轻固定住它们的枝蔓,供它们向上攀附。它们越来越长,越爬越高,阿婆便用渔网、木板、塑料绳拼拼凑凑,终于搭起几个较大的棚子,然后将它们移植到花圃中。花开于繁茂的绿叶下时,总能引来不少蜂蝶。等果实成熟了,风吹过,瓜果轻轻摇晃,十分可爱。

儿时,看着那些诱人的水果,我难免嘴馋,常趁阿婆不注意,偷偷摘几颗果子吃。有时,我喜欢摘半生不熟的绿草莓吃,酸涩中有微微清甜,没什么水分,可我总吃得不亦乐乎。若是被阿婆发现,她总会笑着叫我"小傻瓜",又摘下一些成熟的红草莓递给我。

儿时在空中花园玩耍,常帮着阿婆和姥爷干些活儿,每次都累得气喘吁吁,但总有无法言表的开心。随着年岁增长,越来越多的事情等着我去做,终于等到某天某刻有了些许的闲暇,才猛然发现,我已有很多年没去空中花园了。

当我再一次落脚于空中花园时,这里的植物较10多年前相比已少了许多。阿婆人愈发消瘦了,背也更弯了,可她仍坚持每天都到空中花园去,清晨浇一次水,傍晚浇一次水。

从培育泥土中的小苗到收获成熟的 植株,从菜篮中的食材到餐桌上的美味, 如果我没有见证这个过程,我或许不会真 正理解食物从何而来,又存在着怎样的意 义。或许,植物生长的过程,也正是我成 长的过程。

花园里不时飞来几只蜜蜂,它们附在花蕊上,勤劳地采着花蜜,采完又轻轻扇动翅膀,飞向下一朵花。阿婆提着沉甸甸的水桶,在花圃前舀上一勺水,浇灌完这片土壤,又提着水桶,蹒跚着走向下一片花圃。

我走上前与阿婆相视一笑,随后接过 她手中的水桶,帮她浇起了花。







晒烫皮

黄孝纪

有的负责晾晒烫皮,有的拿一根竹竿,负责晒棚防鸡防狗重任。童年里,我多是承担最后一项"安保"任务,在烈日下转悠巡逻,晒得头皮发麻,也丝毫不敢懈怠。

母亲做烫皮时,双手灵巧。菜锅在柴火上烧得冒烟,她拿竹刷在油碗里蘸一下,飞快往锅底刷上一圈,油点飞溅,噼噼啪啪。随即舀一勺米浆倒入锅里,双手端起锅耳,悬空贴下针一个摇晃回旋,锅底的那勺白烫皮时就成了一块又大又圆又薄的烫皮,复将锅子放回灶口,盖上锅盖。所有这些动作,一气呵成,十分迅疾。稍过片刻,母亲揭开锅盖,这时激起了蝉翼般的薄皮,略略翘起,

母亲对着吹一口气,用指尖捏住一揭,顺势剥下整块香气腾腾的烫皮,放进米筛或团箕里。每次看着母亲做烫皮,我就暗暗惊讶,怎么她的一双手,那么不怕烫呢?

最初做出来的这块新米烫皮,白白软软,油滑光亮,浓香扑鼻。小时候我们住大厅屋,共五户人家,对于老人和小孩,母亲会每人做一块烫皮送给他们吃。我和姐姐也趁此大快朵颐。

我们的嘴巴既已得到安抚,接下来的烫皮,每隔三两块,姐姐就会端到晒棚一一铺开晾在金黄的稻草上,密密麻麻。晒棚架上,渐渐铺满了烫皮,一块块,圆圆的,白白的,很是壮观。

等到午后或傍晚,烫皮已然干透,一块块小心地叠收起来,用谷箩挑回家,放进大木柜或大瓮里收藏。

在不相或不能里収顯。 有的人家除了米烫皮之外,还做一些高粱烫皮。做高粱烫皮与做米烫皮的过程大致相同,区别在于高粱质地比糯米还软,做高粱烫皮时,高粱与黏米的配比是各半。且高粱在浸泡前,需在石臼里略略捣一捣,簸去皮壳。干的高粱米很硬,需先浸泡一个时辰,再与黏米混合一同浸泡至糜烂,之后才上磨推浆。高粱烫皮色泽暗红,口味比米烫皮还要好。

在以后的日子,无论自家饮茶,还 是来了村邻远客,拿三四块干烫皮,在 灶火上一番煨烤。烤后的烫皮焦香松 脆,折成小块,以茶盘盛装,成为很多 人喜爱的茶点。

美味馆