

## 田生百谷

潘新日

田，是围起来的土。山村里的田，都是大山用水养育过的，全身覆盖着油泥的最肥地块，是一家人的宝贝，也是每家每户最金贵的口粮田。

山里人种地，祖祖辈辈都是和石块磕磕碰碰地过日子。那些土里，一遍一遍地犁过耙过之后，小石子就暴露了出来。它们在土里憋了太久，一露头，就被母亲拣到竹筐里，作为庄稼地的边角废料，扔到田边地头。我的印象里，这些活，总是按季节周而复始地做，总也做不完。很多时候，那些庄稼，也只好脚踩着小石块，从土里站出来……

父亲说，土老了，就变成了石块。石块碎了，就变成土。

多年的规矩，这样的地块，墒情不好的，会种上黄豆、绿豆、红豆、芝麻、玉米、高粱等耐旱作物；墒情较好的，会种上小麦、花生、土豆、红薯之类的主粮。我们那里，麦子、稻子和红薯被称作大粮食，其它的作物被称作小粮食。大粮食负责填饱肚子，小粮食负责调剂生活。

大小之间，中间隔着一层石子。

自然规律，这些地，一年只能种一茬。不种庄稼的时候，它们是被农家养着的。对于山民而言，山地也是金贵的，也是当作衣食父母供着的。

很长一段时间，我才从山地和土地的区别中，返过神来。比起山民，平原里的农民也算是幸运的，全是土的田块简直是流着油的，不像这些山地，收成那么低。即便这样，山里人也是满足的，大山养育了山民，大地养育了土命的乡下，结果都是好的。

靠天吃饭，地，是他们的命。

所有的人，千百年来，都是靠地在养着他们，很多人，都是从土里走出来的，而后，有归于土地。在老百姓眼里，天南地北的地，都是分着等级的，都有身份上的区别。那些稻麦轮作的水浇地是一等田，保墒好的地是二等田，粮食产量低的地是三等田。它们按所处的位置和每年的收成，在农家的心里被划分得清清楚楚，每一个庄稼汉，闭着眼睛，就知道。

分田的时候抓阄，我们家抓到了山下的一亩田，这可是全村子的油渣子地，好多人都羡慕不已。淳朴的山民不会嫉妒，他们祝贺的话也简单，嘴里跑出来的都一样，你们家运气真好。

生活在山里，能有块一茬麦子、一茬稻的水浇田该是多么幸运的事啊！好多人，只能在梦里拥有。有了它，一年的大米白面就不用愁了。同样的劳累，此时，也套着快乐和幸福的外壳，时常闪着光芒……

二秃子家没有分到水田，他老婆和他吵了一大架。为了让全家吃到白花花的大米，二秃子开始没白没夜地挑土围田，他一担一担地挑，把门口的山路都压弯了，那块地，才慢慢地变胖变肥，由地变为田。插秧的时候，二秃子把潜水泵往池塘里一搁，那家伙便伸开肠子，把水递到田里。

那些年，造田是一家人最要紧的农活。

田，是山里人的命根子，分生地 and 熟地。靠泥巴堆出来的田是生地，需要养。于是，他们便一遍遍地翻地，施肥，让死板和贫困的瘦土，在水里活过来，连着秧苗的根系，供庄稼长大。熟地，就没有那些麻烦，农家肥往田里一撒，插上秧，就等着收成了。

山里人，很多时候是最容易满足的。外面的庄稼，稻子收的够吃就可以了，而那些芝麻大豆之类，可以挑到街上换钱，买回开心的微笑。

我一直认为，稻子和麦子的轮作注定是它们的宿命，它们永远在同一块田里擦肩而过，此生彼灭，成为田身上的果实，喂养生命，让人的日子有了滋味。

山间一亩田，这个山里人的梦想，山里人的希望，任何时候都被山里人挂在嘴上，喜在心里。



山上 张成林 摄

## 参鱼随谈

李晋

郊外，有老者在河边垂钓，我上前看其“战果”，脚下桶内，有两三尾参鱼在水中游动，老者转过头来看着我，叹声道：“运气不好，全是小参鱼”。我安慰他说：“参鱼搭酒呱呱叫。”他听了，笑了笑，继续关注起河面。

我只有闲的时候才吃参鱼，因为参鱼刺多，需静心慢品。多刺的鱼，往往身上有鳞，著名的有鲂鱼，张爱玲说过人生三大恨事，“一恨海棠无香，二恨鲂鱼多刺，三恨红楼梦未完”。实则不应有恨，换个角度看，事因不完美才有悬念、才产生趣味、才吊人胃口，在我看来，鲂鱼参鱼之刺，是京剧演员的行头，少了它，滋味效果也就淡了。

鲂鱼，是参鱼的学名，它大概学武不学文，形如柳叶的身上银白似雪，看上去似乎就是柳叶飞刀，我更愿意把它叫作小李飞刀——古龙笔下虚构的暗器。说实话，这么想是存了私心的，在下姓李，所以希望姓氏能跟在后面沾沾光。

多数参鱼长度不超过一根筷子，宽度和成人拇指仿佛，它有近亲白条鱼，外观和它相仿，但身形却是它的几倍，价格更远超于它。参鱼的纤小身段，会让吃客有参鱼刺比白条鱼刺多的错觉。在参鱼的肉中，隐藏着一种丫字形的软刺，如树枝改制的衣叉，衣叉是叉下衣服穿在身上，食参鱼是取出叉刺送到嘴里，一收一放，呈现生活多样化。

参鱼食性较杂，夏天的时候，在很多河

泊中常能观察到成群活动的参鱼，它们在浅水处游动嬉戏，这是要是扔一小把馒头渣，它们会蜂拥上前，争抢食物，搅动着水面发出轻微地哗哗声响，全然不顾岸边打量着它们的人类。

对于傲慢的参鱼，人们有时会用特制的参鱼网对付它们，这种网由橡胶浮子、铅坠、综丝网组成，网分三层，参鱼进网后，就会“粘”在上面。落网的参鱼当中经常会夹杂着小鲫鱼、鳊鱼等其他鱼类，在专业的渔具面前，“杂牌军”的战斗力不堪一击。

参鱼价贱，加之难打理，饭馆很少拿来入菜。倒是家庭的巧妇喜做油炸参鱼、红烧参鱼。经典的是咸菜烧参鱼，两指紧掐住参鱼，抠出鱼鳃，刮去鱼鳞，开膛取内脏（这是细活，弄不好鱼胆破了，吃起来有苦味）后，搭上葱姜入油锅，再放两把切段的长梗白腌菜，一捧花生仁，舀两勺酱油、撒少许白糖红烧，烧熟后，夹一条参鱼剔骨，取细白的鱼肉蘸红汤吃，鲜嫩咸香，有隐约的回甜。把咸菜烧参鱼放冰箱后，稍后取出，挖一块琥珀色的鱼冻含在口中，热气进逼鱼冻，融化的汤汁涌现口中，鱼香奔袭而来，嘴中无鱼，味中有鱼，度化也是烹饪中的一大高招。

我收藏有一张“江淮画鱼人”潘颢绩所绘参鱼册页，参鱼以浓淡墨造就，颇为生动，但写意成分大于他笔下兼工带写的金鱼，想必画起来要容易些。

## 柴 火

宋扬

坝上田多。粮不缺，独少柴火。

水田出粮，也出柴火。谷子进仓，放掉水，稻草在田里晒干，堆到房前的桉树下，算柴火。放掉水的田，种麦子。麦子在青石板上啪啪砸下，麦秸秆也成了柴火。油菜秆、黄豆秆、苞谷秆、苞谷芯、苞谷叶……凡能塞进火塘里燃烧的都是柴火。

说来荒唐，粮食自带的茎、秆、叶，不足以融软等量的粮食。仓里，粮食还剩一大半，火塘里，柴火已捉襟见肘。

缺少粮食的山里人愁，缺少柴火的坝上人也愁。

笋壳算不太称职的好柴火——肯燃但火焰一晃而过。且燃过无碳，需要源源不断补充柴火。籍贯的“籍”字，是与竹有关的。是否表示家被竹林环绕？不敢妄下结论。不过，在中国南方广大乡村，竹真是少不了，也少不得的。为嘛？竹林里的笋壳是柴火的替补。用削尖的黄荆条子穿成长串，一片一片撸下来喂给食欲旺盛的火塘。火塘洒足饭饱后，人才有吃食。

笋壳数量有限，也非四季皆有。锅中江湖再度告急。除非自然死亡，那些竹子绝不敢乱动——大到扎房脊，小到编簸箕、米筛、筲箕、箩筛，都指望望着它们呐！树子更是金贵着哩！坝上林盘少。养大一棵树，就是养大一女娃。女娃出嫁，树子打的家具是陪嫁。

竹、树不敢轻易砍，只能剔丫。下刀，竹丫唰啦掉落。缩成火塘宽度的小把。更高的桉树，女人望尘莫及。男人出马，踩了树凳，猴子上树。腰间摸刀，白

光闪闪。“蹦蹦”，桉树上掉落的树枝算十足的好柴火。剔过丫的竹和树，像被大人用碗摁住头顶，剪去头发的放牛娃。树看竹滑稽，竹看树也滑稽。

后来，丫也烧没了。女人想起河滩的芭茅地。黑中翻红的沙土，本是种花生、红薯的好地。忍痛割爱，留一方专种芭茅。芭茅贴地砍下，绳索捆扎，嘎叽嘎叽挑回家，火膛又能欢歌半个月。

不能怨火膛贪婪，也不能怪柴火无能。比如一根稻草，不能苛求它在煮熟自己身上掉落的几十粒大米之后，还能煮烂猪要吃的红薯。谁都有力所不逮之处，包括为火膛忧心忡忡的坝上人。

比粮食丰收更让人激动的是农闲到了。冬季到，捡柴忙。严格来说，捡其实是偷。坝对面的大山，是别人的私有林盘。虽然枯枝乱掉，但依然是别人的山。捡柴的女人被当贼一样呵斥，追赶的情况有，不多——许是捡柴人从不打那些木材的注意；许是多数山里人对用之不竭的柴火并不稀罕。总之，捡柴女人坚守了“捡”的底线——只捡不砍。这一底线渐渐被山里人默许。山里有人家失了火，粮食烧光了，到坝上来化粮。捡柴女人啥也不说，走进屋子，红着眼端出一碗碗米。

捡柴的女人背不动柴了，剔丫的男人爬不上树了。儿子让他们跟着进城。进城前，家里的粮食、肥猪、鸡鸭鹅都变卖了，唯有积攒多年的柴火带不走。进城后，女人每每叹息。她把一句话挂在嘴边——“唉，可惜啊！我那么多年捡的好柴火。”