

给鱼一条路

方苞牵着肚子饱得歪歪的老牛回家,牛角上挂着两串还在左跳右蹦的江鱼。老牛在场地上长长的“哞”了一声,方苞的妈从门里探出头,嗔怪地看了一眼方苞,说:咋又逮鱼。

说归说,妈顺手从牛角上摘下鱼,随手拍了拍老牛圆滚滚的肚子,老牛回过头伸出长长的舌头,在方苞妈的手上舔了一把。

两串鱼杂七杂八,鲫鱼、鳊花、白丝、沙钻子,细算算十多种,都一拃多长,若沙滩上的菜青丝亮杆。方苞妈提了鱼,在门前的小河洗了又洗,洗好了,随手揪了水芹和野葱野蒜,这是煮鱼少不了的佐料。

方苞最爱吃妈煮的鱼,鱼肉鲜而不腻,特别是鱼汤,好吃得掉眉毛。方苞这些日子一天三顿都吃鱼,早上吃,中午吃,晚上吃,吃得拉白屎,流下的汗也是一股鱼味。

方苞吃的鱼都是自己抓的,早上把牛拉到江边,散放到江滩,牛见江滩上的青青草不愿抬头,方苞挪出手,就可以逮鱼了。

江水退下不久,在江滩沙地的水洼,水坑里留下了不少大大小小的鱼,水洼、水坑不深,撸撸裤脚,尽管下去摸了。江滩很大,原本是留给江水存身的。洪水来时,江滩淹没在水中,一寸寸的向大堤逼近,真的贴近了大堤,过了警戒线,就有些吓人了,防洪成了一件大事情。

往往是一场虚惊,大水来得快,退得也快,沙滩猛地露出了,一些贪恋江滩的鱼来不及随大水而去,就得把沙滩上的水洼、水坑当家了,要回到江中去,得等又一次的大水季来临。

这好了方苞等一帮爱逮鱼的孩子,不费多大事,就能抓住一串串的鱼。方苞抓鱼是不要任何工具的,抓住了,折根柳枝,穿进鱼的鳃里,一根长长的柳枝穿满,再去穿另一根柳枝。水洼里的鱼多得撞腿,方苞只拣大的逮,小鱼、小虾方苞当不存在。在所有的鱼中鲢鱼最难抓,滑得很,方苞和鲢鱼较劲,每次都要抓上几条。

水退去,江滩上的草疯长,青青的草嫩而多汁,牛吃了长膘,牛便被拉向了沙滩,拉牛放牛的多是孩子,大人有其它活干呢。

方苞家的老牛乖得很,方苞牵着进江滩,牵着回家,和别人不同,方苞不骑牛,但牛角上挂鱼,老牛也愿意,回时,没进家门,就会长长的“哞”一声。

方苞妈架火煮鱼,灶洞里火旺,煮开了,火放小些,“鱼煮千滚,吃肚安稳”,这是古训儿,方苞妈谨记。方苞很是奇怪,妈别的菜烧得不好,就鱼烧的

好吃,怎么啦?为这方苞困扰了许多年。

方苞的名字也是妈起的,方苞的妈有想法,方苞可是大名人,“桐城派”的代表。不过,起先方苞是不知道的。

在煮鱼的同时,方苞妈淘米烧饭,米淘好,想想又抓了好几把米。方苞妈摇摇头,自言自语:鱼好吃,伤饭。鱼江里多,米得一粒粒长,米比鱼精贵。

方苞的妈嗔怪地看方苞,是心疼米呢。

太阳一天紧似一天,江滩上水洼、水坑的水也一天比一天少,但这好了方苞们逮鱼。方苞还是在牛角上挂鱼,带回了,由妈煮了,吃得鲜鲜美美。

水洼、水坑的水快见底了,大鱼露出脊背,小鱼到处躲藏,狡猾的鲢鱼游不起来了,方苞双手一捧,鲢鱼就在沙地上挣扎了。太阳更烈,鱼晒得“叽哇”叫,方苞的皮也脱了一层又一层。

方苞那时还不知“相濡以沫”的成语,但看到了大鱼小鱼抱团在不多的水里挣扎,特别是一只只指头大的小鱼头拱头,还是心中过不去,在吃鱼时和妈说了,说得妈停下了拿着的筷子。

方苞的妈有一天撵来了,方苞的妈拖了把明晃晃的大锹。沙滩上,防护林的叶子低垂,阴凉也是受伤的。方苞妈找了个水快见底的水洼,拽住正逮鱼的方苞,水洼里一群小鱼浮着头,正拼命地大张着嘴。妈说:挖条沟吧,把水引向江里。方苞有些不解,手还是不停逮鱼,妈却干了起来。沙地好挖,不久方苞妈的脚下,有了一条深深的水沟,和其它的水洼连了起来,水也向江里缓缓地流了下去,随水的还有一条条排着队的小鱼。

方苞妈看着小鱼欢快地向江里游去,拉起了方苞的手,说:小鱼有眼,看到痛苦,可没路走……说给谁听的呢?方苞看着江,一江水湍湍东流。

若干年后,方苞放弃了城里生活,退休回了家乡,方苞说放心不下鱼。江禁捕了,有啥不放心的?方苞说:有鱼贪玩,忘了回家,我给它们一条路。方苞隔三差五拖把锹到江滩,把目光望得远远的。

在水边

一汪水迷迷茫茫,腾着氤氲,带着太阳碎碎的光跳动,水靠在河边,水就轻松地透明,河是流动的,水不腐,活泼得天天跳跃。

跳跃起的是波浪,跳跃起的是鱼虾。

旺爷是守在水边生活不多的人。旺爷的家在水边的墩子上,墩子是个大墩子,也古,有很



张建春小小说二题

多传说。比如,古墩在夜里会发出剑啸之声,很多人听说过,剑啸声是弹跳着的,常在水面上跳舞。旺爷却是没听过剑啸声,但旺爷信,信得彻底。

一汪水浇出了一方好田地,田地里生稻花,风吹稻花香,美美的。

郢子里的人快走完了,旺爷不走,舍不得水边事,舍不得古墩子,舍不得割一茬又一茬的稻子。

旺爷还有一样舍不得,蒸杂鱼,这可是美味中的美味。杂鱼是在水中一网打的,网中的鱼色不同,起上来,一碗蒸了,称之为蒸杂鱼儿。没吃过的不知其中味,尝过了的,保证恨不得连眉毛心也一齐吃了。

旺爷爱喝个小酒,杂鱼就酒,越喝越有。旺爷常是一碗子杂鱼,摆在骑在门槛的板凳头上,然后对着河喝酒,喝着喝着,旺爷就以为把一条河喝下了。

河叫派河,也古旧得很,派河比古墩古,人逐水而居,先有派河才有古墩子的。

旺爷的儿子保子叔早些年进城,旺爷是不同意的,旺爷说:没比河边更好地方的了。保子叔很是难过地点点头,说:是好,可看这水,水都脏了,还有鱼,一股子煤油味。

保子是吃蒸杂鱼长大的,对这一口也喜欢得进骨子里。保子说的是事实,水突然脏了起来,鱼也少了,鱼口里确实有股子怪怪的味道。

旺爷拿眼睛望保子,保子的目光迎上去,算得上是爷儿俩“挤眼棍”,最后旺爷作让步,保子进了城。保子进城还把媳妇儿子带上,一小家子进城了。保子的妈死得早,旺爷一个人把保子养大,旺爷不容易。

保子进了城,就剩下旺爷一人在家了,旺爷种地,自己吃,还把粮食送到城里,说是给大孙子吃的。哦,保子有了儿子,旺爷给大孙子起了名字:派子。

派子好听,喊得响。

旺爷依然喝板凳头酒,用蒸杂鱼就着,可一些年里,蒸杂鱼的味确实变了,在鲜美中伴着说不出的怪味。鱼也难打了,过去旺爷一网撒下去,提网就见银光闪,一些年里,鱼都逃了,网上来的鱼也是极不精神的。

保子在城里混得不错,隔三差五要接旺爷进城,旺爷拒绝。儿子就拿话“紧”旺爷,说:留恋在啥?蒸杂鱼都没鱼味了,水脏得呛鼻子。旺爷无话可对,但还是“癞蛤蟆垫桌腿,硬撑着”,说:不去,就不去。

实际上旺爷有个盼头,水脏会治理,水会变清的,鱼也会在清水中把自己洗干净的。

旺爷八十岁这个年头,旺爷的盼还真就实现了,派河大治理,派河成了沟通长江、淮河水的一部分,水也成了双向流。过去派河水流向长江,如今派河水还能流向淮河去呢。派河还叫派河,可水不同了,河中的鱼也不同了,三条河的鱼汇合了。

派河加宽加深,擦看了古墩的边沿,开挖中出了件大事,发现了大批的青铜器,青铜的剑偏多。难怪古墩有剑声、剑啸呢。考古学家奔此而来,青铜器是夏朝的,和“舛放南巢”有关系。

旺爷击掌而歌,好好的开了瓶酒,还拿上旋网,在河湾处撒了一网,旺爷的网撒得开,缓缓收网,网离水面,已见银光闪烁。蒸杂鱼又是早年的味道了,让旺爷吃惊的是打上来的鱼好几条不认识,它们肯定不是派河的老住户。

蒸杂鱼天下一绝,旺爷还进城吗?

派子大学毕业,保子把派子撵回老家,让派子陪陪爷爷。陪爷爷一段时间,派子突然对家人宣布:不回城去,留在水边,蒸杂鱼太好吃了。

鱼是旺爷指挥派子,撒网打上来的,活蹦乱跳。作料是旺爷让派子,从地里拽的野葱野蒜,香气扑鼻。火是派子生的,烟薰得派子流眼水。

派子把爷爷的蒸杂鱼儿起了个名字,古墩杂色。还将蒸杂鱼编了个小故事,与“舛放南巢”连接上了,发网上,引得一片叫好声。

派子不回城是要做一番事的,古墩有文章可做,派河有事可做,河里的鱼更活络络的,还有爷爷喝的板凳头酒,过去是把派河喝进去,现在可是喝三条河了……还有风吹稻花香两岸的风光。

旺爷高兴,摸着派子的头,没根没底地说:人奔恩处,鱼奔深处,蒸杂鱼好吃,好吃哦。

在水边,所有的意义就是水意。旺爷就想,派子是派河的一滴水,也就是放回原河里。

