

## 捕年鱼

胡晓延



冬泳 周文静 摄

家乡村前屋后，用来灌溉农作物的当家塘，足有七八口之多，面积有大有小，大多是村民们顺着山冲走势，在顶端开挖而成的。每到春夏多雨时节，当家塘开始关闸蓄水。于是，一汪碧水点缀在青山与原野之间，甚是夺人眼目。

常言道：花无百日红，水无百日空。但凡有水的地方，就有水草生长，就会有鱼儿。不知从哪儿冒出来的鲫鱼、参鲦、鳊鳊等各色野生鱼种，抢得先机，成群结队，择当家塘而居，繁衍生息，连绵不绝。

知晓水性的农家儿女，深谙世间万物互补的规律。当家塘单有野生鱼还远远不够，还要适量投放些在水域中上层栖息的家鱼，它们吃的是水生物和野草，产生的排泄物又是水域最底层野生鱼类的上好饵料，这样一来，自然形成了当家塘完整的生物链。

开春，估算好水域面积，生产队购得青、草、鲢、鳙“四大家鱼”的鱼苗，投放于当家塘之中；或鼓励喜爱捉鱼摸虾的孩童，在春雨过后，下到水流湍急的湖汊沟渠旁，趁着鱼儿奔赴春汛之机，捞得家鱼苗存放于备好的水桶或面盆里，待到傍晚时分，以一尾鱼苗几分钱的价格，送去会计那儿清点回收，倒入当家塘里放养。

那时，离村子近点的当家塘，多是妇女们早起浆衣洗菜的场所，残存衣袋里的碎末和蔬菜叶儿，被主妇们一股脑儿弃之于当家塘中，引得鱼儿蜂拥抢食。全村几十户人家，日复一日地浆洗物什，悄无声

息中便将几口当家塘里的鱼虾喂养得肥美。离村庄远点儿的当家塘，队里会吩咐专人割些青草投喂，喂出的鱼儿精瘦且味美。

到了年关，户外天寒地冻，但阻挡不住农家人捕年鱼的高涨热情。择一暖阳天，选两年以上不曾被捕捞过的当家塘，队里请来几名专业捕鱼人用拉网或丝网打捞年鱼；有时干脆抽干当家塘里的水，徒手或借助抄网捕鱼过年。

捕年鱼的消息不胫而走，已放

寒假的学童，冬修水利返村的青壮年，上了年纪的猫冬老人，倾巢而出，大伙提篮挑筐，一路嬉笑，去赴一年一度的捕鱼盛宴，那热闹场景，着实让人记忆深刻。

遇到水深的当家塘，捕鱼人坐在两头尖尖的腰子盆里，双手轻轻划桨，熟练地放下长长的丝网，辅之以击水驱赶，受到惊吓的鱼儿，欢腾跳跃，一头扑进捕鱼人设下的大网，被绑了个严严实实。大到十多斤重的草混花鲢，小到巴掌大的

## 缸里乾坤

黄骏骑

呀”，费了好大劲，再到小瓦屋安家落户。

家庭主妇见水缸这厚重的宝贝进了门，连忙迎上前搭把手帮忙卸下来。经过一遍又一遍洗刷后，敦敦实实地将它安稳，连体般紧靠在锅台的一角。这一冷一热，性格迥异的两个家伙，从此彼此相守，对峙又相融，真是很有缘分。

安放好了水缸，孩子们喜欢凑热闹，他们弯着腰把头探入缸内，耳边会嗡嗡作响；如果说话唱歌，声音立即被放大。他们觉得很奇怪。刚从中学毕业回来的有明哥说，这是一种简单的物理“共鸣”现象。

新买来的水缸，要用米汤浸泡一会儿，看看是否有沙眼渗水。挑走眼了，渗水的，只能用来盛放干物。每天清晨，从门口的池塘或村头的水井里挑来的水，倒进水缸，清澈的水在缸里荡漾，满足着一家人一天的吃喝、洗漱。水缸里的水清不清，可以说是一个家庭是否勤快的标志。几天下来，水缸底的积淀物，青苔似的黏附在缸底，这就要换“缸脚子”，来个大扫除，先用丝瓜瓢子把水缸内壁、底部细致刷

洗几遍，再用清水将水缸里外反复洗刷，最后用干抹布抹得干干净净。讲究的人家，还会放点明矾过滤。明矾放下去，不一会儿，缸底就会积淀一些黄白色的渣滓，那水愈见清澈透亮了。

水缸或用木板加工成的盖板或用篾编的盖子盖上，这是担心屋顶上的灰尘以及蜘蛛、壁虎等农家土屋会有的东西污染一缸甜水。日子可以粗茶淡饭，但水缸里的水必须清澈无尘。这是母亲的信条。

那些年，我在离家不远的中学教书，周末回家，放下背包第一件事就是揭开水缸盖，看水缸里的水满不满。水浅了，连忙挑起水桶，到附近粮站的水井去挑水。离家返校前，也总是把水缸挑得满满的。十年如一日，从不间断。这样，既可以减轻家人挑水的劳累，对自己的体力也是个锻炼。

母亲说，水缸穿裙子，天一准会下雨。所谓“穿裙子”，就是水缸的外表面，有一层密密麻麻的小水珠——这就预示要“作天变”，快要下雨了。她还说：“穷灶门，富水缸。”就是说灶

板鲫鱼，均被悉数收入囊中。捕到几寸长的鱼苗，捕鱼人也会高抬贵手放生。

当家塘放干水捕鱼的场景，却是另一番热闹。早起，透过晨曦，几个壮劳力操起铁锹，选择当家塘适中的位置，开掘水坝，任由蓄积一冬的碧水咆哮着奔向下游。不事更张的少年见此，从家里拿来渔具，堵住当家塘的出水口，等待鱼儿自投罗网。谁知，鱼儿越冬已潜入深水，收获的往往只有随波逐流的参鲦等小鱼儿。直到当家塘塘底渐渐裸露，膘肥体壮的鱼儿，这才惊恐地乱作一团，惹得岸上观望的村民欢呼雀跃，齐刷刷地将目光投向鱼儿与逮鱼人身上。

此刻，逮鱼上岸就成了重头戏。几斤重、十多斤重的大鱼儿，不仅灵活，而且力大无比，只要稍事触碰，鱼儿就会使出浑身气力，摇头摆尾，溅起泥浆，弄得逮鱼人躲闪不及，周身湿透。

放干了水，再大的鱼儿终究没了用武之地，一条条成了瓮中之鳖，乖乖地被捕捞上岸。

稍大的平展地带，鱼儿堆积如山。队里以人口数或户数，用抓阄的方式，分给各家各户，人口多的人家，大伙看在乡里乡亲的份上，也会给予特别照应，从没因分鱼多寡闹出矛盾。

新年的氛围渐浓，有了当家塘分得的过年鱼，大人小孩人人喜笑颜开，主妇们更是迎来了高光时刻，煎炸烹煮，一道道精美的佳肴，在满怀希冀的目光中，端上了新年的餐桌。

门前的柴火要少，水缸里的水要满。烧火做饭时，母亲总是把灶前剩余的柴草收拾得干干净净。不用说，这是为了防止火灾。

那种和水缸一样大小，内壁有许多齿痕的，是用来洗山粉的“磨缸”。它不是每个家庭都有，一个大屋基，有两三口就够用了。到了农历九、十月，磨红薯粉需要时，就向左邻右舍借用一下，“好借好还，再借不难”嘛。

我家还有一口中号水缸，那是用来腌制腊货的。杀了年猪，母亲就要腌腊肉了。盐，雪花一般撒下，一双粗糙厚实的手掌开始擦抹。她将晶莹的盐粒，连同手掌的温度，均匀地裹满肉的表面，再一条条码放在坛子里。20天后，起卤放在太阳底下晒干水，成了腊肉，伴些盐菜，存放起来，很长时间不坏。来年春上，切成薄片，放在饭上蒸一下，吃起来香喷喷的，让我们尝到了幸福的滋味。现在回想起来，还舌下生津，感到那才是人间至味。

