

# 好大一条鱼

□司马小萌



中午在外面应酬,接到快递电话:鱼,一条鱼,好大一条鱼。

第一反应:送错了吧?

弟兄们知道,我不吃鱼。不是不好吃,不是不爱吃;是怕。怕什么?怕刺。我曾经一千次一万次地琢磨自己:“前世”到底是什么?为啥每次吃鱼都扎嗓子啊。还记得到医院拔鱼刺的狼狈情景:张嘴啊!张了;张大啊!大了;别动啊!没动;别躲啊,没躲;别晃啊,没晃……医生和我,好像说相声,一个捧哏,一个逗哏。

这刺,走得容易么!

可今天这条鱼,的的确确是我的——因为,几乎同时,微信留言来了。一位哥们儿去中俄边境城市黑河出差,买了条18斤重的俄罗斯野生鲤鱼寄来,说是“春节一点心意”。

春节,与清明节、端午节、中秋节并称为我国四大传统节日。虽说春节活动历来以“除旧迎新、迎禧接福、祈求丰年”为主,但在我们这些头脑简单的家伙看来,早已简化成:聚的节日,玩的节日,吃的节日。

一想到,这条鱼从祖国北疆千里迢迢、顶风冒雪而来,我就好

感动。知道黑河距离北京多远吗?我查了一下,1800公里。如果开车,不停顿也要走19个小时。而且,俄罗斯野生鲤鱼,算得上“国际商品”了吧。最关键的是,对俺们“少见多怪”的城里人来说,这条鱼很雄伟。要是没能按照哥们儿的希望,进肚里转两圈,绝对辜负了他。

下面的工程很大。首先请来住同楼的两位闺蜜。这二位,非“家庭劳模”莫属。一位是近邻,她家的地板就是俺家的天花板。我有幸天天听到天花板传来的“沙沙”声;毋庸置疑,这姐儿几又在拖地了。另一位,每天一早,睡眼惺忪蹿进厨房,给在某公司当白领的女儿带饭,理由很动人:“她吃惯了!”诸位,有这样两只勤劳的小蜜蜂在俺左右,何愁有解决不了的难题!

一组照片,全记录了巨型俄罗斯野生鲤鱼化整为零的过程。从面对冻得严严实实的大鱼,大家七嘴八舌不知从何下手;到手忙脚乱,各家的锋利刀具轮番上场;再到大卸几块,几位食神沉甸甸地提溜回家;我第一次如此夸

张地参与节日餐桌的筹备工作。汗如雨下……第二天上午,我还在睡懒觉,闺蜜小孙已举着盘子敲响俺家大门。这个上海出生的北京人宣称:“我做的是糖醋熏鱼,上海本邦菜。”哇!香喷喷热腾腾,顿时迷漫了整个厨房。接下来,还会有闺蜜小夏的盘子敲响俺家大门。至于这个山东出生的北京人如何宣称她的厨艺,且听下回分解。

我小心翼翼地吃着。我知道,吃的是友谊;我也知道,吃的是欢乐。节日带给我们的,不仅仅是味蕾的感受,应该还有很多很多。在这里,请允许我省略一百多字……

看了我发在朋友圈的图片,中学师弟李劲无比羡慕地说:“师姐的哥们儿姐儿们,真仗义!”我严重赞同,而且抓住自吹自擂的机会,加油添醋地自表:“嘿嘿,人头好得没法说!”你听出来了吗?这句话是“双关语”。



# 摸爬叉

□武红旗



发,很少有树林,我带着儿子一直向西跑了十余里路,好不容易在城郊一隅找到了一片小树林。虽然天还没完全黑下来,但小树林里已有了七八个人在“摸爬叉”了。好不容易看见一个,心头一喜,赶紧快步向前捡起,害怕慢一步就成了他人的囊中之物。三四个小时过去了,“爬叉”没有摸到几个,人倒是累得够呛。看看QQ运动上的记录,吓了一跳——25473步,一举夺得冠军。这可是破天荒头一次啊。

看着为数不多的劳动成果,我的记忆一下回到了三十年前的童年。那时候的“爬叉”真多,一晚上能摸几百个。还记得,每到摸爬叉的季节,晚饭也不顾得吃,约上几个小伙伴就满村里转着“摸”开了。那时候,村里的树也多,家家院里都有十几二十几棵树,村庄周围树更多,都是成片成片的小树林。这些都是“爬叉”必需的生存环境。因为“爬叉”是靠喝树汁生活的,有诗为证:“垂缕饮清露”嘛。

在我心中,总觉得“爬叉”这个小家伙,虽然不乏可爱之处,但还是虎头虎脑的有点傻,对人从无防范之心,只要你用手

手指把它藏身的小洞一点点抠大,然后再用手指一逗它,它便会兴奋地用那两只小钳子似的前爪牢牢抓住你的手指,调皮得像个初谙世事的调皮孩子,任你拉它出来。也许在它心中,还以为那手是善意的相助呢。

我喜欢“摸爬叉”,一是出于好玩;更主要的还是为了满足口腹之欲。那时候,家里经济拮据,一年到头吃不上几次肉。“爬叉”肉质细嫩,味道鲜美,正好可以解馋。

每次摸完“爬叉”,回到家中,母亲都会精心淘洗干净,然后放入一个大瓦盆中,撒入一把盐,翻匀,盖上盖。起初,盆内还有急促的沙沙声,仿佛淅淅沥沥的小雨,到后来便渐渐弱了,我也枕着逐渐变弱的“雨”声进入了甜美的梦乡。第二天一早,母亲把“爬叉”分成两份,一份用针线串起,挂在屋檐下晾晒至干。那时候没有冰柜,晒干可以长时间保存,待到过年过节时,用来招待客人。另一部分,母亲会做熟给我们吃。母亲做“爬叉”很有一套。那时候油很金贵,一斤油吃多少天都是计算好了的,不敢有一点浪费,而做“爬叉”又离不开油炸。怎么办?不用愁,母亲有办法。她先在小锅内放入少许油,再用勺子底在锅里来回转几圈,使有限的油在锅底分布得更均匀。接着放入“爬叉”,不断翻炒至半干,再一个用勺子压扁,至到“爬叉”通

体金黄,入口酥香化渣。母亲说,这是“焙”。据我观察,要想“焙”好“爬叉”并不容易,需要技术,更需要耐心,两者缺一不可。技术的关键在于火候,火大了不行,会使“爬叉”外皮焦糊了,而口感还没达到理想的酥香。要有耐心,慢慢地,一点一点地把“爬叉”体内的水分焙干才行。

吃“爬叉”也有讲究,没蜕变之前的肉多,瓷实,营养也丰富。一旦蜕变,不论口感,还是营养,都大打折扣。

有些有心人,早就看到了“爬叉”市场的巨大潜力,搞起了人工养殖。但也从而把“爬叉”的身价一提百倍,如今的“爬叉”有了另一个名字——金蝉,顾名思义,就是金子般贵重的蝉(蝉是“爬叉”的学名)。

## 征稿启事

生活中需要快乐,更需要发现快乐的“眼睛”。在生活中,哪些事曾给你带来快乐?即日起,我们面向广大读者征稿,邀您讲述生活中的真实故事。

来稿要求:讲述日常生活中平凡而生动的故事,抒发对生活的热爱和追求。行文要轻松活泼,突出真实性和趣味性。作品体裁应为散文、随笔,字数一般不超过1500字。

投稿邮箱:mdwb09@sina.com,请注明“乐生活”。

本报编辑部



麦收不久,干旱的鲁西南大地就迎来了一场酣畅淋漓的透雨,地里的玉米苗在雨水的滋润下,像个营养充足的孩子,可着劲儿往上窜。与此同时,一种奇妙的生物也开始纷纷从土里钻出来,那就是家乡人口中的“爬叉”。“爬叉”,学名蝉,俗称知了猴。

当朋友们纷纷把晚上摸的“爬叉”拍成小视频晒到朋友圈时,我能遥遥感受到视频主人望着自己的劳动果实压抑不住的欣喜。看着小视频中的“爬叉”,在一个小铝盆中你挤我我踩你不断蠕动的镜头,我的心也随之兴奋起来,美好的童年记忆倏忽而至。我也想重新找找渐行渐远的“摸爬叉”的感觉。

当晚,我就动员儿子跟我一起去“摸爬叉”。由于城里到处开