

四面山鱼故事

□ 封富

江津四面山水丰鱼稠，这几年，我在四面山避暑，于是就有了鱼故事。故事不多，宛如平常一段歌。虽成过往，却实难忘，故记之。

观鱼

四面山观鱼，最好去龙潭湖。烟波浩淼的天然湖泊纳九川清凉，容七瀑玉液，水质清纯不染，是鱼儿乐游的绝佳之所。

我们是在一个夏日踏着晨露去龙潭湖的。一行四人：我、妻子小莉、刁老师、蔡老师，都是在四面山二台村避暑的。龙潭湖纵深3000米，缓行徐观，一路青山移步换形，舒展画卷；一路湖水漾红晃绿，调和色彩。沿画屏山，过相思岩，忽见一道瀑布，从绝壁上跌落湖边，瀑水如万粒银珠滚落玉盘，嘈嘈切切，融入湖湾。

“快看，鱼！”细心的小莉一边喊，一边指向湖湾。果然，湖湾近岸处有一群小鱼在嬉戏追逐，忽而东，忽而西，忽而南，忽而北，游速极快。鱼长约三寸，身扁细，腹凸出，体背青灰色，侧面及腹面却是银白色细鳞。这种鱼，俗称“餐子”，学名“白条”。《水浒传》中梁山水军头领张顺绰号“浪里白条”，

即因似此鱼而得名。

是日阳光灿烂，湖湾水清浅，湖底皆石岩。鱼游水面，影投石上，鱼行影随历历可见，宛如柳宗元《小石潭记》所描：“潭中鱼可百许头，皆若空游无所依。日光下澈，影布石上，佴然不动，俶尔远逝，往来翕忽。似与游者相乐。”

“鱼儿鱼儿好自在，你快乐！我喜欢！”博闻的刁老师出口成章。“你不是鱼，你怎么知道鱼的快乐？”强记的蔡老师又开始“掉书袋”。“此处的溪流瀑布，给鱼儿带来鲜氧和活食，鱼儿氧丰食足，焉能不乐？”刁老师话音落地，众皆颌首。

仿佛2000年前的“濠梁观鱼”场景再现。不过，没有惠子的车轱辘话，没有庄子的玄言奥义，有的只是“情发于中，言无所择”的率性而为。

买鱼

在四面山二台村买鱼，有两个去处，或去小区农贸市场，或去二台村民鱼塘。

二台村民李荣德大哥，身形胖大，当地人戏呼“冬瓜”，他也不恼，欣然应之，后来索性把自家饭店命名为“冬瓜餐馆”。

餐馆背靠坪山峭岩，岩脚辟一鱼塘，中以条石隔开，上塘养购回的四面山本地鱼，不投食，让其排泄三五天后捞入下塘，卖与食客。鱼塘水源来自山间林泉，以管道从泉眼处引来清泉，源源不断流入塘中，汨汨不绝再排出塘外。“这就是四面山高山清水鱼，清洁无污染，再经过排泄瘦身处理，肉质更鲜美。专家说四面山

鱼富硒，有利于老年人心脑血管的健康。”李大哥一边剖鱼，一边告诉买鱼者。

有一次，我去买鱼，去得晚了，塘中只剩一条翻白肚鱼。“不卖了！这条鱼死了。”李大哥摆摆手。“家里来客了，客人就想吃四面山鱼。”我丢下30元钱，把鱼拿走了。当日吃鱼时，感觉肉质稍糙，味道也不及往日鲜。

第二天上午，李大哥手提一条活蹦乱跳的大鱼登门，硬把鱼塞我手上，拱手说：“对不起！昨天的死鱼不好吃，送你条活鱼，算是给你赔不是了。”

四面山鱼好品质，四面山人品质更好。

食鱼

和我们一道来二台村避暑的肖医生喜爱钓鱼。鱼钓多了，或送与邻里，或邀乡友聚而食之。

一日，肖医生请我和小莉食鱼。刚到家，她就热情招呼：“大哥嫂子快请坐！今天请你们吃油炸餐子鱼。”只见她将鱼剔肠洗净，放入盆中，然后加盐、胡椒粉、淀粉、清水少许拌匀。待锅中油温滚热，就开始炸鱼，炸得表皮金黄后捞出盛盘。白玉色的瓷盘盛满金灿灿的炸鱼，一上桌，满鼻浓郁鲜香，入口酥脆，从喉舌一直香入肠胃，就再也放不下筷子。直到盘尽碗空，才听得肖医生娓娓评说：“餐子鱼，高蛋白，高营养，多食，养颜健脑。”

又一日，有友人来访，遂请入“冬瓜餐馆”食“麻麻鱼”。“麻麻

鱼”是重庆著名的一道江湖菜，菜的做法源自江上渔民，为图简便，将捕得的各类鲜鱼混煮一锅；为驱寒气，放入各种调料，尤以麻辣为最。因吃时“麻麻杂杂”（重庆方言）分不清鱼的品类，故称“麻麻鱼”。不过，今天的“麻麻鱼”品类已趋单一，唯保留其麻辣特色。

进得“冬瓜餐馆”，见大厨正在烹鱼，硕大的花鲢剃下头尾，鱼骨斩段，鱼肉切片，然后拌入盐、胡椒粉、鸡精、料酒码味。油汤下料熬制，依序煮熟豆芽、鱼头、鱼尾、鱼骨置于钵中。接下来放鱼片，刚熟尚嫩即捞入钵内，添汤少许。最后空锅加油，油滚烫时大把放入红辣椒、青花椒，出味后起锅连油一道全泼鱼上。只听“啦啦”一声响，满屋麻辣飘香。青花瓷钵两头露出鱼头鱼尾，以告客官整鱼在此，头尾之间堆满鱼片，鱼片上花椒、红椒覆盖。青红皂白、油汪汪、冒梢梢，好一大钵“麻麻鱼”。

第一口鱼进嘴，麻！麻得舌头打不了转；辣！辣得嗓眼腾起团火，但一会儿就好了。接下来，便只觉得满嘴鲜香嫩滑，怎一个“爽”字了得！

老板李大哥前来敬酒：“我们这道菜，用的是全国最麻的江津先锋九叶青鲜花椒。‘麻麻鱼’嘛，关键就在那个‘麻’字。”朋友老张举杯回敬：“四面山鱼之鲜配先锋花椒之麻，真是绝配。我相信，这道菜一定会走出江津，走出重庆，走向全国。”临别上车，又回头叮嘱我：“明年再来四面山，还吃‘麻麻鱼’。”

有家有爱路路通

□ 程霞

雨水过后，惊蛰将至，正是莲藕发芽之前。这个时候挖出来的藕，蕴藏了一年的岁月，散发出浓郁而热烈的清香。

我的老家在白沙镇土地村，屋前屋后的水田，父亲都习惯种点藕。夏季，荷香满屋。祖祖辈辈都在土里刨食，父母从小教我读书才有出路，冬春挖藕卖钱主要就是给我交学费。

挖藕容易挖藕难。为了卖个好价钱，父亲都是在过年和冬春之交的时候挖藕。那年头，可没任何水下保暖的装备。要下水，还不能穿多。卷起裤腿，挽起袖子，寒风中在水里瑟瑟发抖。刺骨的冰水中，别说干活，站着都全身打抖。

下水需要勇气。可光有勇气，还远远不够。除了勇气，还得十足的耐心。父亲不喜欢用长长的铁铲挖藕，那样容易伤到鲜藕，所以他挖藕不使用任何工具，全凭一双手。

水很冷，让人巴不得下一秒就能上岸，可偏偏还不能急，得细细挖，慢慢挖。在厚厚的泥土下面，靠手摸着藕节的长势，一点点往外取，不能急，要是断了，泥就会进到藕里面。莲藕破了皮，或者断了，卖相不好，再多的辛苦可就白费了。长得粗壮厚实、没有破损的莲藕父母是舍不得留着自家吃的。每次起藕，被挑剩下的边角料才会端上我家餐桌。但母亲是魔法师，没人要的泥藕她也会洗干净，做成各种花样美食。其中最诱人的就是过年吃的糯米藕了，因为那代表“路路通”的好兆头。

母亲是制糯米藕的行家，清楚水、米、盐的比例，最了解糯米的泡胀程度，也最了解手中的勺子要往每一节藕中灌装糯米的量。一番愉快地忙碌，便将灌装好的糯米藕放到铁锅里，注入足够的清水，除了些许的盐粒，有时还加几粒花椒。我也踊跃着帮忙，跑前跑后拿用具的，抱柴火的，往灶膛内添火的，都不闲着。

木柴熊熊燃烧，莲藕的清香一缕缕飘出，糯米的香味不断释放，两者重新组合成扑鼻的香气，开始在灶间弥漫。锅内的水咕噜噜地响，空间里香味一个劲地飘，让每个人都口水直流，强烈的食欲让人迫不及待地掀开锅盖，白色的水汽氤氲满屋。

蒸汽散去，一节节的白莲藕挤满了一锅。原本黄白色的藕已变成黑褐色，熟透的糯米粒鼓胀起来，有了油的滋润，紧紧地挤在一起，不留缝隙。等不到它冷却，两只手换着拿，轻轻咬一口，那软糯的口感，还略带着泥土的芬芳，简直太爱了。

后来，我到重医求学，在夏坝卫生院工作，一直在外很少回家。父母也外出打工，这些年走得也顺，直到如今在江津城团聚。但糯米藕是我家年夜饭不可缺少的一道菜，凝聚着父母的无限爱意，饱含着家的温馨，同样寄托了“路路通”的祝福寓意。

是呀，有家，有爱，路路皆通！

籍贯江津

□ 王老莽

江津：这两个傍水而居的汉字，是打湿我一次又一次的故乡！

父亲离乡那年，油溪已经骨瘦如柴。白沙码头涨着大水，母亲的难舍，一浪高过一浪。

一念之差，她把送别变成了风雨同行！

一走就是60年，一别就是一辈子，少小离家老大回的夙愿，滞留在父亲母亲的坟头怅然失语。我从没见过爷爷奶奶和外公外婆，

甚至连喊都没喊过一声。

但从小到大，我的履历表上都填写着：籍贯江津。

母亲临走那天晚上风雨交加，她说，我梦见你外婆带我走亲戚戚。那些孤帆，那些远影她都还记得。于是，母亲像当年跟父亲走了一样，跟外婆走了！

我笃信，她已经魂归故里！

江津，我籍贯里的一方润土，你让我平添很美却又很疼的乡愁。我知道销愁的偏方，就是把诗句泡进几江白酒，等哪天我回来，就端出来喝吧，一直喝到笑问客从何处来。

文明是最美丽的风景

讲文明·树新风

EXPRESS CIVILIZATION
BUILDING CREATIONAL EVORIMENT

公益广告

江津区创建全国文明城市指挥部办公室 宣

大江之津 文明之城