

新史记文丛

《散文选刊》选编

葛一敏 乔叶 主编

流年记

汪曾祺 《葡萄月令》
莫 言 《草木虫鱼》
贾平凹 《辞宴书》
迟子建 《我的世界下雪了》
陈 村 《弯人自述》
董 桥 《中年是下午茶》
史铁生 《诚实与善思》
张晓风 《玉想》
周国平 《私人写作》

漓江出版社

013037454

I267
2098

流年记



北航

C1645314

◆ 漓江出版社

I267

2098

图书在版编目(CIP)数据

流年记 / 葛一敏, 乔叶主编; 《散文选刊》选编. — 桂林: 漓江出版社, 2013.4

ISBN 978-7-5407-6472-2

I. ①流… II. ①葛… ②乔… ③散… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 083005 号

流年记

选 编 《散文选刊》

主 编 葛一敏 乔 叶

责任编辑 庞俭克 甘慧君

封面设计 红十月设计室

责任监印 周 萍

出 版 人 郑纳新

出版发行 漓江出版社

社 址 广西桂林市南环路 22 号

邮 编 541002

发行电话 0773-2583322 010-85893192

传 真 0773-2582000 010-85890870

电子信箱 ljcs@163.com

网 址 <http://www.Lijiangtimes.com.cn>

<http://www.Lijiangbook.com>

印 制 北京大运河印刷有限责任公司

开 本 710×980 1/16

印 张 19.5

字 数 357 千字

版 次 2013 年 5 月第 1 版

印 次 2013 年 5 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5407-6472-2

定 价 39.80 元

漓江版图书: 版权所有, 侵权必究

漓江版图书: 如有印装质量问题, 可随时与工厂调换

目 录

宴边解味

吃喝之外	陆文夫 (3)
葡萄月令	汪曾祺 (6)
草木虫鱼	莫 言 (10)
大礼谢饭	黄宗英 (13)
唱给豆腐的颂歌	忆明珠 (19)
圣女果	刘心武 (22)
某君酒论	李国文 (25)
吃河豚者言	韩静霆 (28)
不能遗忘的餐芳往事	刘净植 (31)
远逝的上窟春	鱼 禾 (35)
吃软饭	洪 晃 (38)
去欲的态度	穆 涛 (40)
花是花, 茶是茶	潘向黎 (42)
我就是酒	朱苏进 (45)
家常饭	乔 叶 (48)
鸡尾酒会	吴鲁芹 (64)
“戒”的闲话	俞 律 (69)

流年记

辞宴书	贾平凹 (75)
深巷又闻卖米声	陆文夫 (77)

读“七事诗”随想	忆明珠 (80)
书桌	冯骥才 (85)
布衣	吴伯箫 (91)
闲话围棋心	金克木 (93)
随笔三则	邹静之 (96)
船	苏童 (100)
平常日子平常过	舒婷 (102)
电脑的幽默及其他	王跃文 (104)
房价的豪赌	南帆 (108)
北京地下室生活	一风 (113)
脱发·火柴·房租	赵大年 (119)
腕上晨昏	柳萌 (126)
麻将	程绍国 (130)
门外小语	黄伯益 (133)
金钱	晴川 (138)
刀外寒光	何光宁 (141)
碎花	言子 (144)
散说名利场	二月河 (149)

你的身体是个仙境

论老年	施蛰存 (155)
寿则多辱	张中行 (160)
关于死的反思	
——兼为之唱一赞歌	萧乾 (164)
病榻观叶	韩静霆 (168)
遗嘱	黄苗子 (172)
紫色暖巢	
——关于我出生时的浪漫回忆	叶梦 (175)
弯人自述	陈村 (179)
婴儿诞生	冯秋子 (185)
中年是下午茶	董桥 (190)
刀下留情	毕淑敏 (192)
泪的重量	林希 (195)

有关耳朵	周 涛 (199)
死亡四种	朝 阳 (203)
本能	马 莉 (208)
命运深处	金 叶 (212)

怀抱浮屠

说梦	臧克家 (219)
诚实与善思	史铁生 (222)
活着活着就老了	冯 唐 (230)
下雨天,真好	琦 君 (232)
我的世界下雪了	迟子建 (236)
月下桨声	韩少功 (240)
僧意	叶公觉 (244)
淡淡三章	李国文 (248)
放翁诗	黄 裳 (256)
玉想	张晓风 (261)
女孩子的花	唐 敏 (267)
是花都开了	宋唯唯 (271)
佛鼓	林清玄 (275)
下午茶	简 媃 (278)
一把碎银	
——读银记	冯 杰 (283)
来世我愿意做托斯卡纳的一棵树	陈丹燕 (288)
春来不是读书天	
——兼论读书的理由	易中天 (290)
私人写作	周国平 (293)
故事里套着故事	
——假设越多 意外越少	王鼎钧 (299)
心灵的对比	席慕蓉 (304)

宴边解味

吃喝之外

陆文夫

我写过一些关于吃喝的文章。对于大吃大喝，小吃小喝，没吃没喝也积累了不少经验。弄到后来，我觉得许多人在吃喝方面都忽略了一桩十分重要的事情，即大家只注意研究美酒佳肴，却忽略了吃喝时的那种境界，或称为环境、气氛、心情、处境等。此种“虚词”不在酒菜之列，菜单上当然是找不到的，可是对于一个有文化的食客来讲，虚的却往往影响着实的，特别决定着对某种食品久远、美好的记忆。

五十年代，我在江南一个小镇上采访，时近中午，饭馆都已封炉打烊，大饼油条都是凉的。忽逢一家小饭馆，说是饭也没有了，菜也卖光了，只有一条鳊鱼养在河里，可以做个鱼汤聊以充饥。我觉得此乃上策，便进入那家小饭店。

这家饭店临河而筑，正确点说是店门在街上，小楼是架在湖口的大河上，房屋下面架空，可以系船或做船坞，是水乡小镇上常见的那种河房。店主先领我从店堂内的一个窟窿里步下码头，从河里拎起一个扁圆形的箴簏，簏内果然有一条活鳊鱼（难得！），二斤不到点。按理说，鳊鱼超过一斤便不是上品，不嫩。可我此时却希望越大越好，如果是一条四两重的小鱼，那就填不饱肚皮。

买下鱼之后，店主便领我从一架吱嘎作响的木扶梯登楼。楼上空无一人，窗外湖光山色，窗下水清见底，河底水草摇曳；风帆过处，群群野鸭惊飞，极目远眺，有青山隐现。“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草木凋。”鱼还没吃哪，那情调和味道已经来了。

“有酒吗？”

“有仿绍。”

“来二斤。”

二斤黄酒，一条鳊鱼，面对碧水波光，嘴里哼哼唧唧，“落霞与孤鹜齐飞，

秋水共长天一色”。低吟浅酌，足足吃了两个钟头。

此事已经过去了三十多年，三十多年间我重复啖过无数次的鳊鱼，其中有苏州的名菜松鼠鳊鱼、清蒸鳊鱼、鳊鱼雪菜汤、鳊鱼圆等。这些名菜都是制作精良，用料考究，如果是清蒸或熬汤的话，都必须有香菇、火腿、冬笋做辅料，那火腿必须是南腿，冬笋不能用罐头里装的。可我总觉得这些制作精良的鳊鱼，都不及三十多年前在小酒楼上所吃到的那么鲜美。其实，那小酒馆里的烹调是最简单的，大概只是在鳊鱼里放了点葱、姜、黄酒而已。制作精良的鳊鱼肯定不会比小酒楼上的鳊鱼差，如果把小酒楼上的鳊鱼放到得月楼的宴席上，和得月楼的鳊鱼（也是用活鱼）放在一起，那你肯定会感到得月楼胜过小酒楼。可那青山、碧水、白帆、闲情、诗意又在哪里……

有许多多少小离家的苏州人，回到家乡之后，到处寻找小馄饨、血粉汤、豆腐花、臭豆腐干、糖粥等儿时或青少年时代常吃的食品。找到了当然也很高兴，可吃了以后总觉得味道不如从前，这“味道”就需要分解了。一种可能是这些小食品的制作是不如从前，因为现在很少有人愿意花大力气赚小钱，不过，此种不足还是可以想办法加以补复或改进的，可那“味道”的主要之点却无法恢复了。

那时候你吃糖粥，可能是依偎在慈母的身边。妈妈用绣花挣的钱替你买一碗糖粥，看着你站在粥摊旁吃得又香又甜，她的脸上露出了笑容；看着你又饿又馋，她的眼眶中含着热泪。你吃的不仅是糖粥，还有慈母的爱怜，温馨的童年。

那时候你吃豆腐花，也许是到外婆家做客的。把你当作宝贝的外婆给了一笔钱，让表姐表弟陪你逛去逛玄妙观，那一天你们简直是玩疯了，吃遍了玄妙观里的小摊头，还看了猢猻出把戏。童年的欢乐，儿时的友谊，至今还留在那一小碗豆腐花里。

那一次你吃小馄饨，也许是正当初恋。如火的恋情使你们二位不畏冬夜的朔风，手挽着手，肩并着肩，在苏州那空寂无人的小巷里，无休止地弯来拐去。到夜半前后，忽见远处有一簇火光，接着又传来了卖小馄饨的竹梆子声，这才使你们想到了饿，感到了冷。你们飞奔到馄饨摊前，一下子买了三碗，一人一碗，还有一碗推来让去，最后是平均分配。那小馄饨的味道也确实鲜美，更主要的却是爱情的添加剂。如今你耄耋老矣，他乡漂泊数十年，归来重游旧地，住在一家高级宾馆里，茶饭不思，只想吃碗小馄饨。厨师分外殷勤，做了一客虾肉、荠菜配以高汤的小馄饨，但你吃来吃去总不如担子上的小馄饨有滋味。老年人的味觉虽然有点迟钝，但也不会如此地不分泾渭。究其原因不在小馄饨，而在环境、处境、心情。世界上最高明的厨师，也无法调制出那初恋的滋味。

冬夜、深巷、寒风、恋火已经与那小馄饨共酿成一缸美酒，这美酒在你的心中，在心灵深处埋藏了数十年，酒是愈陈愈浓愈醇厚，也许还混合着不可名状的百般滋味。心灵深处的美酒或苦酒，人世间是无法买到的，除非你能让时光倒流，像放录像似的再来一遍。

如果你是一个在外面走走的人，这些年来适逢宴会之风盛行，你或是做东，或是做客，或是躬逢盛宴，或是恭忝末座，山珍海味，特色佳肴，巡杯把盏，杯盘狼藉，气氛热烈，每次宴会好像都有什么纪念意义。可是当你身经百战之后，对那些宴会的记忆简直是一片模糊，甚至记不起到底吃了些什么东西。倒不如那一年你到一位下放的朋友家去，那位可怜的朋友是荒郊茅屋，家徒四壁，晚来雨大风急，筹办菜肴是不可能的。好在是田里还有韭菜，鸡窝里还有五只鸡蛋，洋铁罐里有二斤花生米，开洋是没有的，油纸信封里还有一把虾皮，有两瓶洋河普曲，是你带去的。好，炒花生米，文火焖蛋，虾皮炒韭菜。三样下酒物，万种人间事，半生的经历，满腔的热血，苦酒合着泪水下咽，直吃得云天雾地，黎明鸡啼。随着斗换星移，一切都已显得那么遥远，可是那晚的情景却十分清晰，你清清楚楚地记得吃了几样什么东西，特别是那现割现炒的韭菜，肥、滑、香、嫩、鲜，你怎么也不会忘记。诗人杜甫虽然有时也穷得没饭吃，但我可以肯定，他一定参加过不少丰盛的宴会，说不定还有“陪酒女郎”、燕窝、熊掌什么的。可是杜老先生印象最深的也是到一位“昔别君未婚”的卫八处士家去吃韭菜，留下了“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”这脍炙人口的诗句。附带说一句，春天的头刀或二刀韭菜确实是美味，上市之时和鱼肉差不多的价钱。

近几年来，饮食行业的朋友们也注意到了吃喝时的环境，可对环境的理解却是狭义的，还没有向境界发展。往往只注意饭店的装修，洋派、豪华、浮华甚至庸俗，进去以后像进入了国外二三流或不入流的酒店。也学人家的服务，由服务员分菜，换一道菜换一件个人使用的餐具，像吃西餐似的。西餐每席只有三四道菜，好办。中餐每席有十几二十道菜，每道菜都换盘子、换碟子，叮叮当当忙得不亦乐乎，吃的人好像是在看操作表演，分散了对菜肴的注意力。有一次我和几位同行去参加此种“高级”宴会，吃完了以后我问几位朋友：“今天到底吃了些什么？”一位朋友回答得好妙：“吃了不少盘子、碟子和杯子。”

（选自1990年5—6期《太湖》）

葡萄月令

汪曾祺

一月，下大雪。

雪静静地下着。果园一片白。听不到一点声音。

葡萄睡在铺着白雪的窖里。

二月里刮春风。

立春后，要刮四十八天“摆条风”。风摆动树的枝条，树醒了，忙忙地把汁液送到全身。树枝软了。树绿了。

雪化了，土地是黑的。

黑色的土地里，长出了茵陈蒿。碧绿。

葡萄出窖。

把葡萄窖一锹一锹挖开。挖下的土，堆在四面。葡萄藤露出来了，乌黑的。有的梢头已经绽开了芽苞，吐出指甲大的苍白的小叶。它已经等不及了。

把葡萄藤拉出来，放在松松的湿土上。

不大一会儿，小叶就变了颜色，叶边发红；——又不大一会儿，绿了。

三月，葡萄上架。

先得备料。把立柱、横梁、小棍，槐木的、柳木的、杨木的、桦木的，按照树棵大小，分别堆放在旁边。立柱有汤碗口粗的、饭碗口粗的、茶杯口粗的。一棵大葡萄得用八根、十根，乃至十二根立柱。中等的，六根、四根。

先刨坑，竖柱。然后搭横梁，用粗铁丝撑紧。然后搭小棍，用细铁丝缚住。

然后，请葡萄上架。把在土里趴了一冬的老藤扛起来，得费一点劲，大的，得四五个人一起来。“起！——起！”哎，它起来了。把它放在葡萄架上，把枝

条向三面伸开，像五个指头一样的伸开，扇面似的伸开。然后，用麻筋在小棍上固定住。葡萄藤舒舒展展，凉凉快快地在上面待着。

上了架，就施肥。在葡萄根的后面，距主干一尺，挖一道半月形的沟，把大粪倒在里面。葡萄上大粪，不用稀释，就这样把原汁大粪倒下去。大棵的得三四桶。小葡萄，一桶也就够了。

四月，浇水。

挖窖挖出的土，堆在四面，筑成垅，就成了一个池子。池里放满了水。葡萄园里水气泱泱，沁人心肺。

葡萄喝起水来是惊人的。它真是在喝哎！葡萄藤的组织跟别的果树不一样，它里面是一根一根细小的导管。这一点，中国的古人早就发现了。《图经》云：“根苗中空相通。圃人将货之，欲得厚利，暮溉其根，而晨朝水浸子中矣，故俗呼其苗为木通。”“暮溉其根，而晨朝水浸子中矣”，是不对的。葡萄成熟了，就不能再浇水了。再浇，果粒就会涨破。“中空相通”却是很准确的。浇了水，不大一会儿，它就从根直吸到梢，简直是小孩喂奶似的拼命往上嘬。浇过了水，你再回来看看吧：梢头切断过的破口，就答答地往下滴水了。

是一种什么力量使葡萄拼命地往上吸水呢？

施了肥，浇了水，葡萄就使劲抽条、长叶子。真快！原来是几根根枯藤，几天工夫，就变成青枝绿叶的一大片。

五月，浇水、喷药、打梢、掐须。

葡萄一年不知道要喝多少水，别的果树都不这样。别的果树都是刨一个“鸟碗”，往里浇几担水就得了，没有像它这样的：“漫灌”，整池子的喝。

喷波尔多液。从抽条长叶，一直到坐果成熟，不知道要喷多少次。喷了波尔多液，太阳一晒，葡萄叶子就都变成蓝的了。

葡萄抽条，丝毫不知节制，它简直是瞎长！几天工夫，就抽出好长的一截的新条。这样长法还行呀，还结不结果呀？因此，过几天就得给它打一次条。葡萄打条，也用不着什么技巧，是个人就能干，拿起树剪，劈劈啪啪，把新抽出来的一截都给它铰了就得了。一铰，一地的长着新叶的条。

葡萄的卷须，在它还是野生的时候是有用的，好攀附在别的什么树木上。现在，已经有人给它好好地固定在架上了，就一点用也没有了。卷须这东西最耗养分——凡是作物，都是优先把养分输送到顶端，因此，长出来就给它掐了，长出来就给它掐了。

葡萄的卷须有一点淡淡的甜味。这东西如果腌成咸菜，大概不难吃。

五月中下旬，果树开花了。果园，美极了。梨树开花了，苹果树开花了，葡萄也开花了。

都说梨花像雪，其实苹果花才像雪。雪是厚重的，不是透明的。梨花像什么呢？——梨花的瓣子是月亮做的。

有人说葡萄不开花，哪能呢！只是葡萄花很小，颜色淡黄微绿，不钻进葡萄架是看不出的。而且它开花期很短。很快，就结出了绿豆大的葡萄粒。

六月，浇水、喷药、打条、掐须。

葡萄粒长了一点了，一颗一颗，像绿玻璃料做的纽子。硬的。

葡萄不招虫。葡萄会生病，所以要经常喷波尔多液。但是它不像桃，桃有桃食心虫；梨，梨有梨食心虫。葡萄不用疏虫果。——果园每年疏虫果是要费很多工的。虫果没有用，黑黑的一个半干的球，可是它耗养分呀！所以，要把它“疏”掉。

七月，葡萄“膨大”了。

掐须、打条、喷药，大大地浇一次水。

追一次肥。追硫酸铵。在原来施粪肥的沟里撒上硫酸铵。然后，就把沟填平了，把硫酸铵封在里面。

汉朝是不会追这次肥的，汉朝没有硫酸铵。

八月，葡萄“着色”。

你别以为我这里是把画家的术语借用来了。不是的。这是果农的语言，他们就叫“着色”。

下过大雨，你来看看葡萄园吧，那叫好看！白的像白玛瑙，红的像红宝石，紫的像紫水晶，黑的像黑玉。一串一串，饱满、磁棒、挺括，璀璨琳琅。你就把《说文解字》里的玉字偏旁的字都搬了来吧，那也不够用呀！

可是你得快来！明天，对不起，你全看不到了。我们要喷波尔多液了。一喷波尔多液，它们的晶莹鲜艳全都没有了，它们蒙上一层蓝分分、白乎乎的东西，成了磨砂玻璃。我们不得不这样干。葡萄是吃的，不是看的。我们得保护它。

过不两天，就下葡萄了。

一串一串剪下来，把病果、瘪果去掉，妥妥地放在果筐里。果筐满了，盖上盖，要一个棒小伙子跳上去蹦两下、用麻筋缝的筐盖。——新下的果子，不怕压，它很结实，压不坏。倒怕是装不紧，咣里咣当的。那，来回一晃悠，全

得烂！

葡萄装上车，走了。

去吧，葡萄，让人们吃去吧！

九月的果园像一个生过孩子的少妇，宁静、幸福，而慵懒。

我们还给葡萄喷一次波尔多液。哦，下了果子，就不管了？人，总不能这样无情无义吧。

十月，我们有别的农活。我们要去割稻子。葡萄，你愿意怎么长，就怎么长着吧。

十一月。葡萄下架。

把葡萄架拆下来。检查一下，还能再用的，搁在一边。糟朽了的，只好烧火。立柱、横梁、小棍，分别堆垛起来。

剪葡萄条。干脆得很，除了老条，一概剪光。葡萄又成了一个大秃子。

剪下的葡萄条，挑有三个芽眼的，剪成二尺多长的一截，捆起来，放在屋里，准备明春插条。

其余的，连枝带叶，都用竹笤帚扫成一堆，装走了。

葡萄园光秃秃。

十一月下旬，十二月上旬，葡萄入窖。

这是个重活。把老本放倒，挖土把它埋起来。要埋得很厚实。外面要用铁锹拍平。这个活不能马虎。都要经过验收，才给记工。

葡萄窖，一个一个长方形的土墩墩。一行一行，整整齐齐地排列着，风一吹，土色发了白。

这真是一年的冬景了。热热闹闹的果园，现在什么颜色都没有了，眼界空阔，一览无余，只剩下发白的黄土。

下雪了。我们踏着碎玻璃碴似的雪，检查葡萄窖，扛着铁锹。

一到冬天，要检查几次。不是怕别的，怕老鼠打了洞。葡萄窖里很暖和，老鼠爱往这里面钻。它倒是暖和了，咱们的葡萄可就受了冷啦！

（选自百度文库）

草木虫鱼

莫言

好多文章把三年困难时期写得一团漆黑、毫无乐趣，我认为是不对的。在那个特殊的时期里，也还是有欢乐，当然所有的欢乐大概都与得到食物有关。那时候，我六七八岁，与村中的孩子们一起，四处游荡着觅食。我们像传说中的神农一样，几乎尝遍了田野里的百草百虫，为丰富人类的食谱做出了贡献。那时候的孩子，都挺着一个大肚子，小腿细如柴棒，脑袋大得出奇，活像一群蓝精灵。

我们的村子外是一片相当辽阔的草甸子，地势低洼，水汪子很多，荒草没膝。那里既是我们的食库，又是我们的乐园。春天时，我们在那里挖草根剜野菜，边挖边吃，边吃边唱，部分像牛羊，部分像歌手。我们是那个年代的牛羊歌手。我们最喜欢唱的一支歌是我们自己创作的。曲调千变万化，但歌词总是那几句：一九六零年，真是不平凡；吃着茅草饼，喝着地瓜蔓……歌中的茅草饼，就是把茅草的白色的甜根，洗净，切成寸长的段，放到鏊子上烘干，然后放到石磨里磨成粉，再用水和成面状，做成饼，放到鏊子上烘熟。茅草饼是高级食品，并不是天天人人都能吃上。我歌唱过一千遍茅草饼，但到头来只吃过一次茅草饼，还是三十年之后，在大宴上饱餐了鸡鸭鱼肉之后，作为一种富有地方风味的小点心吃到的。地瓜蔓就是红薯的藤蔓，用石磨粉碎后熬成粥，再加盐，这粥在当时也是稀罕物，不是人人天天都能喝上。我们歌唱这两种食物，正说明我们想吃又捞不到吃，想喝而捞不到喝，就像一个青年男子爱慕一个姑娘但是得不到，只好千遍万遍地歌唱那姑娘的名字。我们只能大口吃着随手揪来的野菜，嘴角上流着绿色的汁液。我们头大身子小，活像那种还没生出翅膀的山蚂蚱。荒年蚂蚱多，这大概也是天不绝人的表现。我什么都忘了，也忘不了那种火红色的、周身发亮的油蚂蚱。这种蚂蚱含油量忒高，放到锅里一

炒滋啦滋啦响，颜色火红，香气扑鼻，撒上几粒盐，味道实在是好极了。我记得那几年的蚂蚱季节里，大人和小孩都提着葫芦，到草地捉蚂蚱。开始时，蚂蚱傻乎乎的，很好捉，但很快就被捉精了。开始时大家都能满葫芦而归，到后来连半葫芦也捉不了了。只有我保持着天天满葫芦的辉煌纪录。我有一个诀窍：开始捉蚂蚱前，先用草汁把手染绿。就是这么简单。油蚂蚱被捉精了，人一伸手它就蹦。它们有两条极其发达的后腿，还有双层的翅膀，一蹦一飞，人难近它的身。我暗中思想，它们大概能嗅到人手上的气味，用草汁一涂，就把人味给遮住了。我的诀窍连爷爷也不告诉，因为我奶奶搞的是按劳分配，谁捉到的蚂蚱多，谁分到的炒蚂蚱也就多。

吃罢蚂蚱，很快就把夏天迎来了。夏天食物丰富，是我们的好时光。那三年雨水特大，一进六月，天就像漏了似的，大一阵小一阵，没完没了地淅沥。庄稼全涝死了。洼地里处处积水，成了一片汪洋。有水就有鱼。各种各样的鱼好像从天上掉下来似的，品种很多，有一些鱼连百岁的老人都没看到过。我捕到过一条奇怪又妖冶的鱼，它周身翠绿，翅羽鲜红，能贴着水面滑翔。它的脊上生着一些好像羽毛的东西，肚皮上生着鱼鳞。所以它究竟是一条鱼还是一只鸟，至今我也说不清。前面之所以说它是条鱼，不过是为了方便。这个奇异的生物也许是个新物种，也许是一个杂种，反正是够怪的，如果能养活到现在，很可能成为宝贝，但在那个时代，只能杀了吃。可是它好看不好吃，又腥又臭，连猫都不闻。其实最好吃的鱼是最不好看的土泥鳅。这些年我在北京市场上看到那些泥鳅，瘦得像铅笔杆似的，那也叫泥鳅？我想起60年代我家乡的泥鳅，一根根，金黄色，像棒槌似的。传说有好多种吃泥鳅的奇巧方法。我听说过两种。一是把活泥鳅放到净水中养数日，让其吐尽腹中泥，然后打几个鸡蛋放到水中，饿极了泥鳅自然是鲨吃鲸吞。等它们吃完了鸡蛋，就把它提起来扔到油锅里，炸酥后，蘸着椒盐什么的，据说其味鲜美。二是把一块豆腐和十几条活泥鳅放到一个盆里，然后把这个盆放到锅里蒸，泥鳅怕热，钻到冷豆腐里去，钻到豆腐里也难免一死。这道菜据说也有独特风味，可惜我也没吃过。泥鳅在鱼类中最谦虚、最谨慎，钻在烂泥里，轻易不敢抛头露面，人们却喜欢欺负老实鱼，不肯一刀宰了它，偏偏要让它受若干酷刑。

秋天是收获的季节。茫茫大地鱼虾尽，又有螃蟹横行来。俗话说“豆叶黄，秋风凉，蟹脚痒”。在秋风飒飒的夜晚，成群结队的螃蟹沿河下行，爷爷说它们是到东海去产卵，我认为它们更像是要去参加什么盛大的会议。螃蟹形态笨拙，但在水中运动起来，如风如影，神鬼莫测，要想擒它，绝非易事。想捉螃蟹，最好夜里。身披蓑衣，头戴斗笠，耐心等待，最忌咋呼。我曾跟随本家六叔去捉过一次螃蟹，可谓新奇神秘，趣味无穷。白天，六叔就看好了地形，悄悄地