

儿时的记忆



陈华林 著



人民出版社

儿时的记忆



陈华林 著



人民出版社

责任编辑：任 益

封面设计：徐 晖

图书在版编目（CIP）数据

儿时的记忆 / 陈华林 著. —北京：人民出版社，2017.12（2018.5重印）

ISBN 978 - 7 - 01 - 018419 -7

I . ①儿… II . ①陈… III . ①回忆录 - 作品集 - 中国 - 当代 IV . ①I251

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2017）第 257981 号

儿时的记忆

ERSHI DE JIYI

陈华林 著

人民出版社出版发行

（100706 北京市东城区隆福寺街 99 号）

北京汇林印务有限公司印刷 新华书店经销

2017 年 12 月第 1 版 2018 年 5 月北京第 3 次印刷

开本：787 毫米×1092 毫米 1/32 印张：7.875

字数：100 千字 印数：10,001 - 15,000

ISBN 978 - 7 - 01 - 018419 -7 定价：47.00 元

邮购地址 100706 北京市东城区隆福寺街 99 号

人民东方图书销售中心 电话（010）65250042 65289539

版权所有·侵权必究

凡购买本社图书，如有印刷质量问题，我社负责调换。

服务电话：（010）65250042

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

目 录

001 / 岸(hù)鱼

003 / 钓鱼

005 / 拉鱼

007 / 摸鱼

009 / 叉鱼

011 / 舀鱼

013 / 钓甲鱼

015 / 扳虾

017 / 装黄鳝

019 / 郭泥鳅

- 021 / 捣黄鳝
- 023 / 郭螺蛳
- 025 / 摸海菜
- 027 / 抓水蛇
- 029 / 抓麻雀
- 031 / 放 牛
- 033 / 看电影
- 035 / 看 戏
- 038 / 听 书
- 041 / 踩 藕
- 043 / 喝 酒
- 046 / 撑 船
- 048 / 卖韭菜
- 051 / 摘菱角
- 053 / 中秋节
- 055 / 芋 头
- 057 / 灯晓店
- 060 / 交公粮

- 062 / 过年花絮之蒸粑粑
- 064 / 过年花絮之打糖
- 066 / 过年花絮之杀猪菜
- 068 / 过年花絮之圆子
- 070 / 过年花絮之洋米面子
- 072 / 过年花絮之干子
- 074 / 过年花絮之“年年有余”
- 076 / 过年花絮之烀冻骨
- 078 / 过年花絮之掸尘
- 080 / 过年花絮之包心粑粑
- 082 / 过年花絮之拜年
- 084 / 过年花絮之规矩
- 086 / 过年花絮之娱乐
- 089 / 过年花絮之黄心乌
- 092 / 过年花絮之七不出八不归
- 094 / 过年花絮之划拳
- 097 / 过年花絮之马红
- 099 / 过年花絮之泲饭

- 101 / 过年花絮之锅台（上）
- 104 / 过年花絮之锅台（下）
- 106 / 过年花絮之冷
- 109 / 过年花絮之二月二
- 111 / 母 亲
- 115 / 父 亲
- 120 / 鸡
- 123 / 小猪肉
- 125 / 猪的成长史
- 128 / 套锅圈
- 130 / 婚 礼
- 134 / 过九天
- 137 / 油菜花
- 140 / 放 鹅
- 143 / 菜 园
- 146 / 割韭菜
- 149 / 脱土子
- 151 / 打平伙

- 154 / 村 庄
- 157 / 洗 澡
- 160 / 栽 秧
- 163 / 田间管理
- 166 / 割稻子
- 168 / 看场子
- 171 / 猪油泡锅巴
- 173 / 捣蜜蜂
- 175 / 三 窝
- 178 / 三转一响
- 181 / 麻 桔
- 184 / 腌菜坛
- 186 / 打稻子
- 188 / 牙膏皮
- 190 / 卡知了
- 192 / 纳鞋底
- 195 / 扒 河
- 198 / 端午节

- 201 / 渡 船
- 204 / 住 校
- 208 / 牛 粪
- 212 / 打 暴
- 215 / 电
- 219 / 老 婆
- 222 / 玩 具
- 226 / 写大字
- 229 / 餐桌上的那些菜
- 232 / 照 相
- 235 / 打水机
- 238 / 弹棉花
- 241 / 体育课

戽(hù)鱼

俗话说“靠山吃山，靠水吃水”！山，离我们很远，水却就在眼前。

在家乡，房前屋后都是水渠和池塘，自然就有了水资源，鱼、虾等，这就叫“一方水土养一方人”。

戽鱼，是春季最常见的捕鱼方法。在春季，池塘、沟渠干枯，戽起鱼来方便、快捷！

选择一段快要干枯的水渠，在水渠两端，用泥土把水截断，形成一个小池塘，再用各种盆、瓢等把水戽出。不到半小时工夫，小池塘里的水就被戽完了。再来看看池塘里的小朋友们，好不热闹：大

大小小、蹦蹦跳跳，有鲫鱼、泥鳅、黄鳝、麻姑陇子；有虾米、让丫、参条子、鲢不狼子；还有池姑呆子等等！运气好的时候还能抓住一两个甲鱼。

岸上来的这些鱼，都称为“杂鱼”。地地道道的、纯野生的杂鱼！

每岸一段水渠，能收获三五八斤杂鱼。当然选择哪一段水渠很重要，这就凭经验了，总不能做“人家捣黄鳝，你捣空洞”的事情！

哎～快来分享杂鱼的美味吧！

随便舀一碗杂鱼，切去肚杂，洗净，放到窑锅里，放一勺自制的蚕豆酱，一勺猪油，几根碎韭菜等，和米饭一起蒸。个把小时的工夫，鱼米饭香，扑鼻而来！馋你没商量！想吃不？劝你不要做梦结婚。这样的美味，我都吃不上，哪有你份！不过，还是让你看看那一盆蒸好的杂鱼：虾米是红的、韭菜是绿的、参鱼是白的、泥鳅和黄鳝是金黄色的、蚕豆酱是紫的……简直像一道彩虹！

钓 鱼

钓鱼，一听就没啥新鲜感，不就拿根鱼竿儿，带点鱼食，找个养殖鱼塘嘛！几个小时下来，谁都可以钓上十多斤鱼！这是现代人的钓鱼方法。三十年前的钓鱼方法完全不一样。

小时候，鱼竿是这样的：砍若干根竹竿子，去掉枝叶，顶部系一根尼龙绳，绳的另一端系上鱼钩。

当年的鱼钩是用大头针做的。把大头针底部，用钳子弯成“U”字形，便成了鱼钩。

钓鱼时，鱼钩上穿上蚯蚓，围着池塘，鱼竿插在池塘边，一插就是十多根鱼竿，那才是“愿者上

钩”。有时，鱼竿没插完，便有鱼上钩了，弄得鱼竿点头哈腰的！

当年，是不允许农民养鱼的。所以，钓上来的鱼，都是品种齐全、大小不一的杂鱼。根本不像相声里说的：“孩子他妈妈，快拿大木盆来！”放到木盆后，才发现，全是一样大小的鱼，这不是钓上来的鱼，而是在市场上买的！

就这样，每次能钓上三五斤杂鱼。这些杂鱼，自己是舍不得吃的。把它们拿到集市上卖了，再换点食盐、肥皂之类的生活必需品！

拉 鱼

“拉鱼”是捕鱼的一种方法，但已失传多年了！拉鱼用的工具叫“爬网”。它是在一根两米长的竹竿上，系上渔网的一边，网的另一边分别系上十多个锡制的小方块，又叫“网脚”。再把每个网脚用相同长的绳子，平行地系在竹竿上，爬网就制成了。

拉鱼时，把爬网的竹竿两端系上一根绳子，在绳子中央再系上两根长绳，把爬网放在池塘边上，另一个人拉长绳到池塘的对面，这样两个人来回拉爬网，就叫“拉鱼”。

当爬网在水里时，竹竿受到向上的浮力与网

脚受到向下的重力，正好可以撑起渔网。池塘里的“小朋友们”遇见渔网，还以为在玩游戏，不知不觉就被拉上岸了。被拉上岸的各类小朋友，老实巴交，个个像熟睡的婴儿。

拉鱼都是在冬天进行。冬天里，池塘越深，则温度越高，各种鱼儿全都聚集在一起。

摸 鱼

摸鱼在冬季里进行。这是一项含金量很高的技术活。因为摸鱼是集智慧、经验、胆量、不惧严寒于一身，缺一不可。

那又是怎么摸鱼呢？

先取一腰盆（比通常的洗澡盆要长，约一米五），盆里放上类似于搓衣板的木板块，一头搭在腰盆的一端，另一头在盆里，形成一个45度角的斜坡。摸鱼者穿着一件没有袖子的棉袄，趴在木板上摸鱼就开始了！有人会问：鱼儿见到人，不是很快就跑了吗？

冬天里，池塘蓄水少，每到中午阳光直射的时

候，池塘里面的“小朋友们”，都喜欢聚集在池塘边晒太阳、聊天。

又有人问：“子非鱼，安知鱼会聊天？”答曰：“子非吾，安之吾不知鱼会聊天？”

当鱼朋友碰到双手时，感知到手的体温，于是乎成群结队围着手转，聪明的渔民掌握鱼儿这个属性，便巧妙地把鱼儿摸到自己的手里啦！

不过，有时也有惊喜：比如，摸到一条大水蛇！