

故乡吟

清阳河纪事

林红宾

西河发源于北面的深山，沿途接纳了好多溪流，流速渐旺，仿佛一群天真烂漫的儿童，一路唱啊跳啊，从故乡西面跑过，汇入胶东半岛颇有名气的清阳河，最终在烟台西侧流入黄海。

少年时代，每逢夏天，我总愿随着一些青年到清阳河洗澡，顺便挖沙蛤、捉河蟹。三伏六月，大雨连绵，清阳河正值盛水期，水面宽约一华里，水中有几处沙渚，上面长满了芦苇。两岸的沙滩上树木不多，倒是蒹葭茂密，葳蕤生光。河滩加上河床，足有二里宽。大河上下，远林含烟，近树吐雾，生机盎然，好一个芦苇荡，好一片青纱帐！

我们称河滩为河荒。进入河荒，便是“二道河”，那是洪水泛滥形成的。涉过“二道河”，手拨芦苇，再走二百来米，方来到主河道。但见河床平坦，略低于河岸，细沙白爽爽湿漉漉的，上面有一些青苔，如同湛蓝的天幕上飘荡着几缕纤巧的碧云。沙蛤又称河蚌，专门在细沙下面安家落户。它们在各自的窝里开了个“天窗”，以便透风通气。好家伙，河滩上的“天窗”密密麻麻的，恍若夜空中璀璨的星斗。用手指下挖寸许，便有收获。“天窗”开得大，下面必定是个大蛤，那沙蛤顶端略黑，下端呈浅绿色，纹路如道道水痕，可好看哩。即便是在枯水季节，河水也能齐到小腿，脚踩细沙向后移动，随着细沙泛起，沙蛤赫然入目，转眼工夫就能捡一抔。用沙蛤做面卤，味道极鲜，堪称美味。倘若在盛水期，沙滩处于水下，则无法猎获沙蛤。有一种小鱼儿，长寸许，肤色跟沙一模一样，趁你两脚在沙中划动，会跑到你脚背上频频亲吻，弄得你痒痒的。你若伸手捉它，它像变魔术般钻进沙里，俄顷，露出个脑袋来，十分专注地望着你，样子好滑稽，见你不理睬它，自会知趣地离去。

河岸有的地方被洪水淘空了，裸露着一些芦苇根，仔细寻觅，可见芦苇根后面有一些小小的泥洞。泥洞与水面齐平，这就是河蟹的居所。倘若伸手掏蟹，河蟹必定奋起自卫，张开双螯，将你夹痛。最好的办法就是用一截芦苇伸进洞内轻弹，河蟹故伎重演，牢牢夹住，就不松开，可顺势将其提出洞来。倘若在洞中摸到黏而滑的东西，那就是鳝鱼。你若就势捉它，它会挣扎逃脱；你若抽出胳膊，抓起一把沙子伸入洞内，将沙撒在它身上，然后用力攥紧，便可将它捕获。倘若洞中的东西身上发涩，毋庸置疑，那是水蛇！水蛇虽无毒，在水下不咬人，但你最好趁早弃洞而去。我曾亲眼看见有人从洞中摸出一条鳝鱼，那家伙与水蛇极其相似，通体黑黢黢的，只是身上无鳞，尾巴是扁的，而水蛇身上有鳞，尾巴是尖的，肤色绿莹莹的。

有一次，我们在河中洗澡，看到一位老者头戴斗笠在撒网捕鱼。趁他收网，我们跑过去看热闹，但见网里有白漂子鱼、鲫鱼等小鱼，老者惬意地将鱼儿握住，放进挂在腰间的小渔篓里。小渔篓编得相当精致，里面的鱼儿快装满了。老者收获颇丰，看着人多，便坐在河滩上，惬意地掏出烟袋锅儿抽起了老旱烟。他告诉我们，在大河里洗澡，务必要观察身边的水情，防备晴天发大水。俗话说十里不同天，往往这儿晴天红日，上游却在下大雨，洪水趁你不备突然而来，会对你造成很大威胁，有人为此丧命。如果发现身边的河水泛起水泡、迅速上涨，再往上游望去，可见白花花的水头平推而来，这时就要赶快离开，要不就危险了！我们正说着话，忽然听见附近传来一阵“泼刺”声，循声一看，哟，不远处一泓河水里溅起簇簇水花儿。老者提起渔网就朝那儿跑去，就见他双手一抡，那网就撒圆了，将水花泛起之处罩住了。我们抢上前一看，嗬，网里有一条很大的鲤鱼！老者极其麻利地用手抠住鱼鳃，提起来掂了掂，眉飞色舞地说，这条鲤鱼有十余斤重，多少年也没遇上这等好事！老者解释，这条大鱼是趁发大水来到这里的，不知什么原因，在这里滞留的时间长了，待大水消退，要想离开，怎奈水浅被困在这里。说罢，他用网兜住大鱼，背在肩上，美滋滋地走了。

老者说的不假，洪水来势凶猛，会在河畔上漩出一个狭长的深湾。在我们洗澡的北面河畔上，就有两个大湾，人们称之为“大湾”“二湾”，水面蓝澄澄的，不知有几多深。当时我对湾名甚是不解，后来才晓得“湾”乃河水滞留之意。这湾名取得有学问，前人确有文采。“大湾”“二湾”里有白漂子鱼、麦穗鱼、鲫鱼、鳊鱼等野生鱼。毫无疑问，这些鱼儿都是随着洪水而来的，它们在这儿究竟居住了多久，问及附近的村民，皆一脸茫然。

无独有偶。我二姨的村子地处清阳河上游之西侧，其村北河畔也有一个老大的水湾。水湾长约一里，宽三四丈，占地十余亩，积水呈深蓝色，村民管它叫“后海”，这也是洪水的杰作。

姨夫爱讲故事，说“后海”里住着一个老鳖精。去二姨村子的路紧贴着湾之西沿，每逢我从那里经过时，总是提心吊胆，疾步快走，不敢正视大湾。

上世纪60年代初，人们开始植树造林，河滩造林蔚然成风。“大湾”“二湾”随之被夷为平地绿化起来。十几年工夫，清阳河两岸树木蓊郁，洪水得以驯服。

我参加工作后，被安排到清阳河北面一个村帮助开展群众文化活

动。该村拥有千亩河滩林，其中有三百亩优质青杨速生林培育基地。林业队就像管理菜园那样定期为青杨灌溉、划锄。青杨长势良好，拔地而起，亭亭玉立，惹人青睐。这些青杨三年成檩，五年成梁。这儿是省里的造林典型，外地好多单位慕名前来参观学习。每当清晨，我总愿在河滩林里信步徜徉，贪婪地呼吸清新的空气。森林是鸟儿的家园，是鸟儿的舞台。这里的鸟儿约有二十余种，它们各有姿色，唱腔清丽，竞相献艺，堪称绝唱。我时常听得入迷，心弦颤动，乐不思归。我骤来灵感，时常在林中构思，抑或倚树写作。

清阳河两岸分属两个县，两边都有集市，人们往来都要赤脚蹬过去。单人行走尚可，倘若推着小推车或是用自行车带着东西过河，却要大费周折。河中沙喧，车轮易陷，如走泥塘。天气暖和时，赤脚过河正合适，可天气转凉，就受不了了。好在从老辈上就留下规矩，濒临河口的村庄轮流搭桥，大凡“月一”（农历十月初一）搭桥，清明拆桥。那桥是用数十个高脚凳子摆在河中，上铺木板，供人行走。这场景就像一幅传世山水画，蕴含古诗意境。

后来，我调到县城工作，探家之际，总愿抽空到清阳河故地重游，以便采撷一些流失的生活情趣。我发现河床明显降低了，经询问熟人才得知，原来下游有一个山嘴子，清阳河在那儿拐了个急弯，淤积下一大片白沙。有人看好了这些白沙，花钱将那儿河段租下，建了一处沙场，生意很是红火。几年下来，那儿挖出一个很大的深湾。每当到了汛期，洪水就将上游大量的泥沙搬运下来，如此这般，河床自然低洼。

岁月流逝如白驹过隙，一晃眼，又过去七八个年头了。这一天，我又来到清阳河边，眼前的情景令我大为震惊，当年风景如画的清阳河已被破坏得面目全非……

回到市里，我到水务局办事，局长是我的老友，我顺便说起故乡清阳河的事情。老友学的是水利专业，三句话不离老本行，饶有兴致地告诉我：“这事你放心，国家公布的2021年度淮河流域幸福河湖名单，山东省有6条河流入选，清阳河有幸名列其中！尤为重要的是，为了彻底解决烟台市民的生活用水，兼顾当地几个乡镇的居民，省政府在获得国家财政的大力扶持后，正在清阳河下游那个拐弯的地方，修一座大型水库，因在老岚村南，故称‘老岚水库’，明年即可投入使用。”

老友的一席话，令我振奋不已，打心眼里为清阳河庆幸，为清阳河骄傲！届时，那里定然是波光潋滟，湖光山色，定能吸引人们前去游览观光，寻觅那些沉入水底的清阳河往事……

风物咏

粘鬣螯

孙瑞

老家五龙河下游有大片大片的沙窝地，沙窝地生长着葳蕤灌木丛，每到盛夏，密密麻麻的鬣螯（音 jǐ é li á o，方言）便爬到树枝上，喋喋不休地吊着嗓门吟唱。它们总是神不知鬼不觉地就上了树，天越闷热它越叫，你高兴时它叫得高兴，你若心烦，它依然居高临下地鼓噪。

吃罢午饭，我准备好竹竿、面筋、网兜，来到这片广袤的灌木林里粘鬣螯。置身林间，密密麻麻的鬣螯高声尖叫，演奏出生命不息的乐章。有的蜡条枝上，像糖葫芦一样，一串串地排着队，展示自己高亢的歌喉。

我拿着竹竿小心翼翼地来到灌木丛下，稳、准、狠，最好粘知了的中间部位，如果粘它的翅膀，容易折断逃跑。粘鬣螯忌从上往下粘，鬣螯的视野“鼠目寸光”，受到惊吓会飞走。我只顾仰头，常被鬣螯尿洒了一脸，但却丝毫没有影响我捕捉它们的信心。这些小傻瓜当了俘虏，被攥在掌心里，还在浅唱低吟，一点也不知道危险的存在。不到一个时辰，我就粘了上百个，网兜鼓鼓囊囊。

晚上，妈妈先是用剪子把鬣螯的翅膀剪掉，然后将鬣螯倒在锅内，锅底下烧柴，锅开始变热，由于受不了高温，鬣螯在锅里不停地尖叫着，大约二三分种后，喧嚣声消失，恢复了平静。

这是上世纪70年代童年时的趣事，当年物资匮乏，能来点荤的是孩子们梦寐以求的。“来，每人20个，我给你们点数。”我把飘着焦香的炒鬣螯端上炕头，姊妹们品尝着又香又脆的美味，嚼得有滋有味。三弟最小，那时他刚刚六岁，直夸真好吃。

家里白面紧张，粘鬣螯舍不得用白面做面筋，我就用自行车内胎熬胶，红色的胶非常好用，单粘在手上很难洗掉。有一次扛着竹竿去粘鬣螯，因手上有胶，爬树时弄得树干也是胶，把白衬衫染得斑斑点点。

下雨天，是捉鬣螯猴儿的好时机，男孩子谁也不愿错过。捉鬣螯猴儿要比粘鬣螯容易多了，其奥妙就在“来得早不如来得巧”。鬣螯猴儿如同约好了一样，等到雨后天晴的黄昏时分就集体出动。拿着手电筒照湿润的地皮，一个个小土堆微微地动了。此时，手到擒来，一抠一个，十拿十稳。

抠完地面，再来到树林，有些刚刚出土的鬣螯猴儿，正悠悠地往树上爬，正巧被逮个正着。树枝上，看到已脱壳的鬣螯皮我也照常收入网兜里，攥着一起卖给收购站，收入可以买铅笔、橡皮什么的。

晚上，我把几只鬣螯猴儿放在蚊帐里，好奇地观察它们如何变鬣螯。刚开始鬣螯猴儿纹丝不动，大约一个钟头后，有些沉不住气了，先在腰间裂开个小口，头和尾同时使劲，脊梁往外挺，一直把身子全蜕出来，白盔白甲，停在蚊帐上。鬣螯皮呢，硬硬地抓在原处，一动不动，原来金蝉脱壳是这样“脱”的。

每到立秋，鬣螯都会死掉，死前会把自己的卵产在树上，等树枝干枯，风断坠地，卵会进入地里潜伏数载。

如今的人们，山珍海味吃腻了，价格不菲的炸鬣螯又成了星级宾馆的一道名菜。