

“季布一诺”身边的诚信故事

千里“还”钱

在女儿家吃完早餐，收拾好行李，老丁拉着老伴急匆匆走到街上拦了一辆出租车。“师傅，到火车站，多少钱？”“二十。”“十八吧。”“好。”师傅回答得也爽快。上了车，看老两口气喘吁吁的，师傅又问：“几点的车？”“十点的。”“不急，现在八点多，还有时间。大爷，你是要和大娘去旅游？”“哈哈，我们是要回去，前几天来女儿这边玩，都快一周了。”早上的大街，车水马龙，车开得并不快。不知不觉，到了火车站。老丁一看手机，糟了，九点多了。“微信支付可以吗？师傅。”老丁焦急地问。“嘿嘿，电子支付最好，方便省事。”师傅把二维码递给老丁，“大爷，不急呢，慢慢来，放心，十点的火车绝对赶得上。”老丁是个急性子，扫完码，心急火燎地就朝火车站奔去。老伴在后面跟着一路小跑，嘴里不停地嘟囔：“跟着你真是活受罪……哎哟，差点崴到脚了……哎哟……”坐了几个小时火车，终于到家了，回到家楼下，老丁觉得有点困，就到楼下小卖部拿了

一包烟，扫码支付时，却弹出余额不足的提示。怎么会余额不足呢，明明还有一千多的？老丁一看转账记录，仰天长叹：“糟糕，上午支付出租车车费的时候，匆匆忙忙把18打错成1800了，怪不得没钱了。”老伴在一旁气得直跺脚：“急什么急，几十年了还是改不了老毛病，真是的，这回知错了吧！”“说不定钱会失而复得呢！”说完，老丁也知道自己是气话。“人海茫茫，千里之外，怎么给你送回来？钱长腿了还是！”回到家，老丁狠狠扇了自己几个耳光，心痛得在滴血，半个月退休金就这样白白没了，他心里暗骂自己马大哈，发誓以后再也不用微信支付了。过了几天，老丁无聊刷朋友圈的时候，忽然看到女儿的友情转发：前几天有个乘客坐出租车的时候，多支付了一部分费用，请失主联系135*****。“老丁喜出望外，该不会是载我那个司机吧？赶紧打电话问女儿：“你是哪里看到的？”“现在满城朋友圈都在转发，都好几天了，估计还是找不到人。这个乘客也真是的，太粗心了。司机也是个好人……”老丁打断女儿的话，把事情一五一十告诉女儿。

女儿说：“那你赶快打电话去确认一下，兴许真是你坐那辆车。”老丁拨通了电话：“您好，师傅，刚刚看到我女儿的朋友圈，我是来认领……”“大爷，接到你的电话，我也很高兴。安全起见，还是麻烦您说一说事情的来龙去脉。”老丁在电话那头把时间地点、转账金额等信息详细地告诉了师傅，师傅听了，说：“哈哈，总算找着你了，大爷，这几天可把我急坏了。那天我也没留意到，晚上回去才发现你多给了一千七百多元，你加下我微信，就是这个手机号码，我等下把多给的钱退给你。”“师傅，你等下转一千给我就行了，那七百多是我要给你的酬金。”“不行，从小父母就教育我做人要诚实守信，这是做人最基本的原则。我收了你的钱，良心会过不去的。下次一定要注意点，不要这么粗心了，嘿嘿。”互加好友后，师傅转了1782过去，老丁赶紧回转了800，叮嘱师傅一定要收下，并反复强调好人就应该有好报。第二天红包退回来了。老伴在一旁自言自语：“现在科技真发达，千里之外丢失的钱，也可以跑回来……”老丁叹了口气：“关科技啥事，千里‘还’钱，是因为人心向善呀！”

■ 袁凯恒



古村微曦

（水粉画）

■ 黄根裕

人生百味

吃火锅

■ 胡晏

天寒地冻，北风凛冽，吃火锅是身处乡村小院的不二选择。倒不是说火锅有多美味，只是觉得“暖”，窜跳的火苗，沸腾的汤底以及热腾腾的食材，都充满着满满的能量。吃火锅还在于气氛好，大家围坐一起，目光总能汇集在一口锅中，即便只有我们两个，锅边也摆着十个八个配菜，从视觉上也可滋生出满足感。

妻最聪明，未雨绸缪。早在数周前，她就腌了咸肉，烤了虾干，做了爆鱼，这些都成了今日的主角。其它还有蟹棒，金针菇，百叶结，百叶包，肉皮，蛋饺，大白菜。蘸料也是新鲜速递来的川香火锅蘸料，别说，吃来吃去还是这味道最正。

休息了一整年的卡式炉再次粉墨登场，找了找，还有三罐库存瓦斯，应该是足够了。擦拭一新，气罐推入炉膛，轻轻一扳，依日跳出蓝盈盈的火苗。吃火锅，还是卡式炉最好使。铜火锅烧炭，温度难以控制，骤烫骤温，还有无可避的炭灰，飘得碗里菜里都是。电火锅方便，无极调温，想什么时候烧就什么时候烧。唯一的缺点就是那根扰人的电线，碍碟碗筷让上就算了，可万一沾到点水，谁都无法保证它不跑“电”，叫人怎能安心用餐？后来用了卡式炉，一切问题迎刃而解。

这是上海的第二波寒潮，天气预报气温降至-3℃。傍晚五点，天色飞快地暗了下去，蹲在门口的几只猫蜷缩在垫子上一动不动。说真的，妻准备了火锅，我是最开心的。就像农村人喜欢抢着去灶堂烧火，我喜欢用卡式炉来烤火。火调到最大，上面煮着的是自家咸肉煲的汤。虽说只是吃火锅，妻对汤底还是有要求的。要用鸡汤，要用骨汤，今天两样都没准备，就用咸肉汤。

汤煮开，食材悉数推入，没多久就成了。妻特意将虾干去头泡发，她说虾头虾身不清爽，直接放进去汤会被染红。可我觉得被

她这么一处理，好端端的颌干，便丧失了咸鲜的口感。这很像内蒙古人跑到庄行吃羊肉，热气羊肉不膻，但感到羊肉味道荡然无存是一样的道理。食物处理得过分干净，味道就变得寡淡。何况火锅汤嘌呤这么高，谁会真的去喝呢？

火锅的一个显著特点就是烫。沸腾的汤应该是100℃，快速入口的食物，怎么着也有80℃。当然大家一般不会出锅即食，总要吹一吹，蘸一蘸的，但无论如何依日是烫的。老古话“趁热吃”，这是对的，烧好即食，食物的味道最好。但若掌握不好火候，极易烫伤口腔粘膜。但中国人生就一张铁嘴，对付高温不在话下，应该也是历经了无数疼痛教训后的潇洒。我对妻说，要是外国人吃火锅，汤团，小笼包，一开始一定会烫坏嘴巴的。因为自己小时候也有同样的经历，最厉害的就是水磨粉做的黑洋酥汤团，一口吞下去烫到钻心。糯米粉黏在上颚，吐都吐不出来，直到把口腔粘膜烫落一块。吃到最后，吃的不是汤团，是自己的皮，满嘴毛拉拉，被烫熟的皮。我说到这儿，妻笑喷了。不用问，她也感同身受，你说哪个中国小孩无此经历呢？

妻说，家里吃火锅还是要七外面舒服，我也赞同。外面吃火锅固然方便，但人多嘈杂。加之汤底浑浊不清，食材的煮熟时间不易控制，许多食材都错过了最佳食用时间。如菌类，煮的时间不够，有微毒。而腐竹煮的时间过久，又易烂。而自己家中的东西都是熟悉的食材，煮多久，何时用，了然于心，吃便吃在食物最佳状态的时候。许多时候不在乎吃什么，在乎能吃到烹制得当的东西。

我说，今日有两美，独缺一美。妻向来讲究情调，怎么会把酒给忘了呢？倒不是妻忘了，她是觉得我近来身体欠安，不宜饮酒才作罢的。

寒冬腊月，生活中有火锅，有温暖的家，着实是人生的大幸。真好！

诗以言志

迎新欢笛

■ 王 海

访 贫	冬 耕	旅 游	表 彰
镇长年终去访贫， 单车一骑叮铃铃。 迎着北风满脸汗， 走进家门话语亲， 句句说到农家心。	天寒冰冻人不闲， 铁牛隆隆争下田。 翻开冻土泥香来， 阳光晒进无限暖， 只待春播人更欢。	春节长假去旅游， 爸爸开车不喝酒。 到了南京去北京， 天安门前抢镜头， 请人拍下咱三口。	庆功会上闹嚷嚷， 先进职工受表彰。 书记上台戴红花， 一一握手喜洋洋， 掌声雷动歌声扬。

心灵感悟

有趣的捕鱼事

■ 王国兴

人生中有趣的事多着呢，尤其是小时候的有趣事真不少——捕鱼就是一种。捕鱼的方法不下数十种，各地的捕鱼方法同样各有千秋，尽显风采，毫无千篇一律之说。冬天来了，我小时候的那种捕鱼事，情不自禁地浮现脑海。呈上小文，与人同享，倘若雷同，实为挚友。

做鱼窝
那时的河浜多，横七竖八均有，但河底不深。尽管几乎每年冬天闾河泥，河道依然很浅。河浜多河梢河沟亦多，这就是天然的捕鱼风水宝地。人们掌握了鱼要过冬的习性，就就此下鱼钩捕鱼。此鱼钩不是常规的鱼钩，而是别出心裁的鱼钩，捕起鱼来更多，可谓是瓮中捉鳖，谁也逃不了该鱼钩。这就是——鱼窝。
记忆里，父亲和大叔，在我家老宅南面一条河梢里，于冬天前就已经做好鱼窝。他们去锯一些野树丫杈，再割一些野草（柴禾是队里分配的，煮饭也不够），扔到河梢里，做成鱼窝，诱惑吸引鱼进来过冬，但不喂食。当然尽量选择河梢外口窄小的，方便捕鱼时筑坝。还没有万事大吉，在河梢口竖立一块牌子，上面写上：此河养鱼，不得捕鱼！这样，捕鱼者不再进入，主要防止捉耍钓鱼的人，还有捉麝鱼的人。
一切就绪，只欠东风。做好鱼窝，天气慢慢变冷，鱼儿自会自投罗网。待到雪花飘飘的大冬天时，待到汛情低位时，待到生产队里休息时。三全齐聚，当然也是难得机遇，这才开始筑坝。那个年代生产队里的抽水泵是稀客，更不要谈个人的了，所以用粪桶拷水。就是两人面对面抓住粪桶往坝外拷水，那时的人干劲足力气大精神好，这是冬天啊，不是夏天啊，俩兄弟脚踩冰雪，身穿单衣，口鼻冒气，苦干巧干，吃中饭也要送过去。不能停顿，停顿意味

着水位增高，坝基要坍塌，会前功尽弃！因为这毕竟是临时的坝基啊！当然，辛辛苦苦数小时，等到捉鱼时兄弟俩破涕为笑，一身的泥浆，在为他俩祝福；一身的汗味，在为他俩鼓劲。即刻的冰霜顷刻成为热泪！看到一条条大大的花斑鲫鱼，在浅水中欢跳，看到一条条大大的黑鱼，在河泥里逃避，捕鱼者说：此时的心情是欣喜若狂！

拉圪蹴
拉圪蹴（土话），就是七八十公分长的一根铁或是一根钢筋做底，再是一个半圆形的钢筋或是树环，树环质量要好，还有两个树棒。树环和树棒我记得用棘树做成，棘树有韧性牢固。这样，三样料形成一个三角形，一个半圆形。然后，要扎上一根长长的竹竿，竹竿一头用绳子固定在半圆形的环中间，再向里缩进约六十公分左右，把竹竿和俩树棒一起用绳子固定起来。这就是“圪蹴”的雏形，完整的“圪蹴”少不了一张网，那是缺一不可的，否则不是捕鱼的“圪蹴”。我小时候用的拉圪蹴网是我母亲请东隔壁老伯编织的，线是棉线，是我母亲用棉花纺织成的棉线，然后用几股线叠加而成的，比较粗，非常牢。老伯织网非常利索，动作敏捷。他白天生产队里干活，利用夜晚织网，先起好网眼，每个网眼以一手拇指为准。为什么？也有学问和科学依据的。网眼太大鱼要漏网出去，白费心思一场空，网眼太小因拉圪蹴起网时要一封头——动作快，水和河泥一下子漏不出去，那么鱼儿趁水要逃掉，也是白费心思一场空。老伯把几十个网眼起好后，就一头扎在门框上，一头攥在手里，按住小尺子，另一手网梳子飞舞，老伯二个晚上就完成了。当然，织网是按照“圪蹴”铁口大小而定的。网安装上去也有讲究，先是靠住铁口必须有根网条压

住，接着用牢的绳子与半圆形的环绕住，最后检查网袋深浅怎样。

拉圪蹴就是自己压自己，先要把“圪蹴”抛向河中心，再要把竹竿压在肩膀上，人要站稳河滩上，身躯稍微前倾；之后，两手搭压紧竹竿，两手轮换着把竹竿往后拉。就是要把“圪蹴”压住到河底，然后慢慢拉上来，要快到河边时，速度相应加快。这样拉圪蹴就会拉到鱼，当时鱼在睡觉休息嘛。拉圪蹴固然有不少技巧：首先要找准好的河滩。一般朝阳、浅滩、有零碎河草；再则要寻觅沟梢顶，沟梢顶是鱼冬天落脚点的最佳地方；还有刚刚闾河泥的河浜，闾河泥对鱼来说，是大地震大战争，闾河泥动荡了整条河，所以它们均躲藏在河浜浅滩边角落里；其次下网要轻，最好蹑手蹑脚。把“圪蹴”抛出去即刻落水时，一手马上要攥紧竹竿，“吡”一声，带有拉回“圪蹴”的刹那，“圪蹴”就慢轻轻地沉下河了，这样不会惊动到鱼。

拉圪蹴放鱼的工具大都是竹篓子，鱼不会死。而我家没有竹篓子，是用最普通的花袋。拉圪蹴大部分是选择下午出去，也有挑最冷的冰封天出去，手指冻得像红萝卜，但往裤裆里捂一下就完事了，十几网下来，身体瞬间热气腾腾。拉圪蹴有时我们几个人围着一条小沟发起总攻，把鱼团团围住，由不得它，插翅难飞。拉圪蹴最多的鱼是鲫鱼和黑鱼，一次下来二三斤鱼是毛毛雨，运气好的时候一条黑鱼要几斤重。

如今，当地做鱼窝和拉圪蹴的捕鱼方法已经成为了历史，取代它的是“矮脚网”、“龙口网”、“丝网”等等。做鱼窝和拉圪蹴是力气活，若是苦一点，累是累一点，可是当满桌喷香美味的鱼菜，大快朵颐时，辛苦化为幸福，那时多么高兴啊！