



我家猫收养了一只猫

◎余慧

小乔一周岁了,成长为一个体重6公斤的英俊少年。

小乔是我们家的团宠,也就恃宠而骄,动不动就躺在地上撒娇卖萌。我用手机拍摄记录这一瞬间,镜头对准聚焦,显示为:“狗”,瞬间全家人捧腹大笑,小乔则一脸蒙。难怪手机认错,小乔实在像极了一只小狗,其实,它是一只布偶猫。

小乔活泼好动,肆无忌惮地爬上爬下,无处不在,今天打碎杯子、明天扯坏窗帘,家人假装板起脸呵斥一番,它继续我行我素。颜值即正义、可爱即正义,所谓恃宠而骄就是这样吧。

是时候公开小乔的身世了。说起来,是一个悲伤的故事。过去一年多了,一直没有写,是因为不敢回忆和面对。就像我之前一直犹豫要不要养宠物一样,我希望善始善终,如果不能确保善终,宁可不开养。

我们家另一只猫乔可也是布偶,美丽又温顺,是猫中仙女。去年秋天的时候,乔可做妈妈了,然而四只布偶宝宝接连夭折。宠物医生说,很大原因是乔可自身体质问题,导致小猫先天不足。我们还是非常遗憾和自责。

乔可一开始并不太清楚发生了什么,直到最后一只小猫去世的时候,她仍然尽心尽责地行使着母职,一遍又一遍地舔舐着小

猫。有经验的猫舍主人告诉我们,猫妈妈失去了自己的孩子,会抑郁的。第二天一大早,热心的猫舍主人送来一只刚出生几天的小布偶猫,原来,小猫刚出生几天,还不知道认生;而乔可刚生宝宝,也容易接纳小猫,跟人领养孩子差不多。

就这样,小布偶成为我家的新成员。暂且跟着乔可起个小名叫“小乔”。乔可和小乔就这样确立了母子关系。乔可释放着她的母性,呵护着这个与她没有半点血缘关系的孩子。小乔也很本能地依偎着乔可,还没睁开眼,就知道挤到妈妈怀里去吃奶。乔可生宝宝几天后发烧了,软软地瘫在地上,不吃也不动。我们吓坏了,急忙把乔可送去宠物医院,医生诊断是产后炎症,住院输液治疗了一个星期。由于治疗及时,乔可恢复了健康。

乔可因为生病,母乳不足,我们只能人工喂养小乔。幸运的是,小乔先天足,生命力顽强。

乔可身体虚弱,并没什么奶水,但这并不影响小乔每天都要挤进妈妈的怀里,它已经把乔可当成亲生妈妈了。乔可也将小乔当成了自己的孩子,全心全意地抚养。如此自然、和谐,让我们有些意外。

小乔的指甲长了,必须修剪。宝爸把它托在手心里,它极其不配合地扭来扭去,并不停叫唤着。乔可听到小乔的叫声,不知从哪里蹿了出来,围着小乔不停地转,趁我们

不注意,爬到宝爸身上,两只前爪去扒拉宝爸的手,并大声叫唤着,似乎在说“放开我的孩子”。

一天晚上,我听见外面客厅里小乔的叫声,知道小宝又在“恶搞”小乔了,乔可已闻声抢在我前面冲了出去。小乔正叫唤着,探头探脑地张望。乔可躺进猫窝,小乔立刻冲过去,就势躺在乔可怀里,把头靠在乔可背上,整个身体也依偎着乔可。乔可两只前爪一把抱住小乔,然后开始舔它,小乔则一动不动地享受着这甜蜜的亲子时光。小乔三四个大月的时候,基本以猫粮为主食了,但它每天还是要到乔可怀里去拱。

小乔调皮捣蛋经常闯祸,乔可原本比较安静,但自从有了小乔,乔可的生活变得丰富起来。两只猫每天都要打闹嬉戏,甚至会咬我咬你地撕扯一番,但每天也会有一段“岁月静好”的时光,那基本上是晚上睡觉前,小乔总要挤到乔可身边,用头去顶去蹭乔可,像极了孩子求抱抱求关爱。而乔可,我们心中娇俏的姑娘,也是拿出了“为猫母”的风范,对小乔关爱有加。平常只要听到小乔的叫声,乔可都会第一时间去找小乔。

小乔有了乔可的呵护,成了幸福的猫宝;乔可陪伴小乔长大,也拥有了小乔的陪伴而不孤单。动物的爱出于本能,没有责任和义务的加持,因而更纯粹可贵。

杂鱼一锅鲜

◎成健

广袤的里下河平原上,河汉纵横、水网密织,那里的村庄蕴蓄着一股灵秀而丰润的气韵,号称鱼米之乡。

我小时候——屈指算来是四五十年前,村中央有个合作社,合作社对面有个码头。码头边常停泊着一两条小鱼船,打鱼卖鱼。渔家在我们村通常只卖小鱼,也许是因为大的没人买得起。小鱼悉数装在矮矮的大木桶里,一眼看去就能认出五六种,且大小并不一致,以幼童小手比画,大的约莫巴掌大,小的只如手指大。渔家总是来去匆匆,早上摆出摊子,中午便收了,撑了船不知去向。

说是鱼米之乡,但那个年代寻常人家的饭桌上,平时也难得见荤腥,即使有,多半便是杂鱼。一盘至少十几条,或长或短、或宽或窄,足见其小而杂。有人所熟

知的虎头呆子即虎头鲨、昂公即昂刺鱼、刀子即鲫鱼,还有白而扁的胖皮、灰而长的鲢子……最小的大概数罗汉狗子了,却既不似罗汉亦不像狗子,真不知缘何得了这个有趣的名字。虎头鲨、昂刺鱼、鲫鱼之属,可养殖,而今仍活跃于鱼市,跻身于筵席。其余的则因长不大,渐渐沦落,许多城里人恐怕是见而不识了。

打理小鱼,大多无须工具。用拇指指甲逆向而刮,只四五下,鱼鳞即可尽去;再掐破鱼腹,挤出内脏,洗净即可。热锅倒油,投入小鱼,稍煎,而后葱姜蒜椒、糖盐酱醋,连同自家腌的咸菜,均酌量,炖作一锅。最难忘的是寒冬,农家茅舍炊烟袅袅,屋外滴水成冰,屋里灶下却火光闪闪,映脸暖心。待到小鱼装碗上桌,热腾腾、香喷喷,吃饭喝粥无不相宜。杂鱼形态各异,而美味略同,

皆肉质细嫩,小如罗汉狗子者可连刺而嚼,大点的则须耐心剔刺。吃剩的鱼头鱼骨,径直扔下桌肚,不必打扫,脚边早有馋猫等候着。鱼吃光了,尚余汤半碗,也绝不会倒掉。鱼汤拌饭,粒粒香浓,哪用细嚼,顺喉而下。天冷凝成鱼冻,喝粥时挑一点,入口即化,那滴咸鲜就在舌苔上慢慢浸润开来。

若有客至,主家煮一锅杂鱼相待,也是一种礼遇,毫不寒酸。不过民间却借此调侃几句,如母亲教我的歌谣:“客人客人你莫怪,我家没有好招待。靛子饭,糁子粥,一锅小鱼炖咸菜。”至今想起,犹觉风趣。

庄户人家吃鱼不光图口福,还图吉利,祈愿连年有余。逢年过节,买不起大鱼的,无论如何也少不了一碗杂鱼。一碗鱼,代表心中一份愿望。鱼尽管小,那也是鱼;心愿就算低微,那也是心愿。

最后一只秋蚂蚱

◎星闪儿

祖父是个石匠,他和邻居孙爷爷一起结伴采石。祖母说他是抡大锤的,除了力气,没别的智慧。但我知道他还有一样智慧——逮蚂蚱。祖父最会逮蚂蚱了,他逮的蚂蚱最肥最大。

秋季一到,我打牙祭的时候就到了,秋天的蚂蚱最好吃。我总盼着祖父收工回家,因为他一进门手里必然攥着一串肥美的蚂蚱,一个个肉乎乎胖滚滚的蚂蚱在狗尾巴草上串得整整齐齐。祖母是做这种小吃食的好手,她接过蚂蚱,用开水一烫,顺手摘了翅膀,撒盐腌制一天,下油锅里一炸,香味即刻迸出。

我有时心痒难耐,不等蚂蚱腌制好,便央求祖母做给我吃。祖母使用筷子夹一只蚂蚱放在炉火边上烤,烤好的蚂蚱金黄酥脆,咬一口唇齿生香。

祖父喝酒时不要下酒菜,他只需捏一根蚂蚱腿,喝一口酒,把蚂蚱腿放嘴里咂巴一下,二两酒喝完了,蚂蚱腿还在!祖父说真正喝酒之人不吃酒肴,那些大碗喝酒大口吃肉的其实只是吃客。祖父是真正的喝酒之人,一根蚂蚱腿便够了,而我不喝酒,一整盘蚂蚱也吃得下去。

孙爷爷从不逮蚂蚱,他说他“逮”功不如祖父好,总逮不到,久而久之,便懒得逮了。祖母说孙爷爷净胡说,他懒才是真的,一次逮不住便无心再逮,找个向阳坡躺下晒太阳去了。而祖父满草从找蚂蚱,为了逮一只只能从东坡追到西坡。

有一年秋天,祖父干活伤了腿,在家养伤,那年秋天我很少吃上蚂蚱,因为我不逮,偶尔逮住几个,个小、还没肉。

一个深秋的早上,祖父坐在北墙边眯着眼晒太阳,我突然发现离祖父不远的墙上趴着一只蚂蚱,六七厘米长,因为天凉了,它缩在墙上一动也不动。我不敢逮它,生怕被它后腿上的锯齿划伤。我悄悄拽了拽祖父的衣角,祖父示意我过去逮住它。祖父说那只蚂蚱看起来老了,蹦不高,很好逮。我猫着身子走过去,用手一下扑住了它。我让祖母把蚂蚱放火上烤熟了,午饭时,我给祖父倒了一盅药酒,把那只仍旧温热的蚂蚱递给了他,并说我自己亲手逮的蚂蚱我可咽不下去,让祖父当酒肴。

那天,祖父一个劲儿说我长大了,祖孙俩来回推让蚂蚱,结果一不小心,蚂蚱掉在了地上,还没等我弯腰捡呢,家里的芦花鸡飞奔过来,一下啄走了。我心疼得眼泪汪汪,祖父说,没事儿,芦花鸡吃了也是长肉,等它长肥了,就宰了吃肉。

谁知,第二天我放学回家,只见那只芦花鸡已经炖好摆在餐桌上了。祖母直埋怨祖父败家——那只鸡正下蛋呢。

多年后,我才知道那只蚂蚱在祖父心里的分量,他的孙女长大了,懂得心疼他了,这件事对祖父来说简直比过年还要高兴、还要值得庆祝。

那只温热的蚂蚱是那个秋天最后一只蚂蚱,一直留在祖父温热的记忆里。

