



作者供图

立秋，采红菱

□杨应和

“清明种菱，立秋采菱。”同事小宓是本地人，他告诉我，慈溪胜山有一个千亩红菱种植基地，所产红菱，享有“江南第一菱”的美誉。那里的红菱个大皮薄，口感鲜美，眼下，正是红菱上市之季。别小看这小小红菱，却是当地的经济名片，对乡村振兴起着很大作用，还上了央视新闻呢。听完小宓的介绍，我已迫不及待地开车，朝着那片红菱荡漾的胜山飞驰而去。

晨光熹微，千亩菱塘展开一幅水乡画卷。交错的小道将菱田如棋盘般分割成块状，丛丛菱叶，满目碧翠。习习凉风，吹得我们周身凉爽，菱叶也随风轻漾，恰似张元凯笔下“菱叶何田田”的意境。远处黛瓦白墙的村落倒映水面，与碧绿的菱塘相映成趣。

菱农们驾着特制的木桶在塘中穿梭，动作娴熟如履平地。一位菱农也给了我们

一个木桶，我小心翼翼地坐在里面，小宓在我朝别的地方看时，突然踏入木桶，搞得桶身摇晃着，吓得我“啊啊啊”地乱叫。菱农看我一脸惊恐状，忙安慰道：“这桶是特制的，浮力大着呢。”果然，待我们坐定，木桶便稳稳地浮在水面。

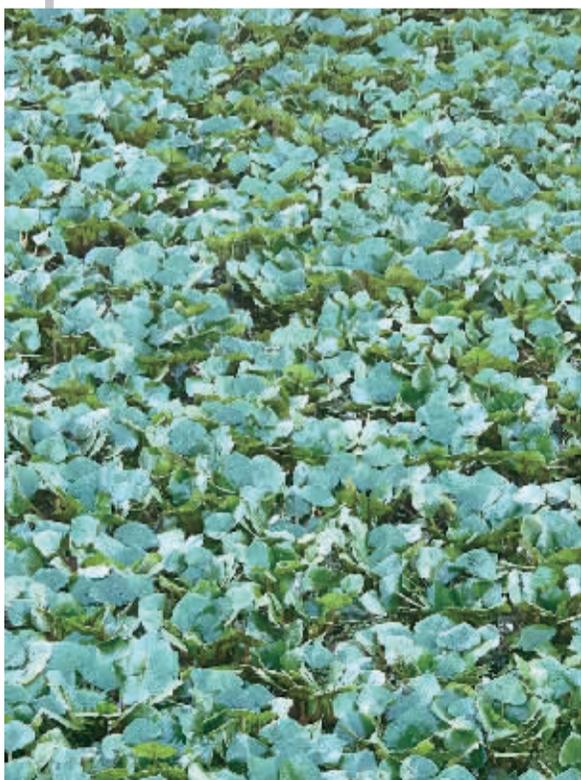
我们伏在桶沿边上开始采红菱。我轻轻地抓住一片菱叶，菱叶下面长长的茎蔓从河底拔起，泛起一股浑浊泥浆。我把菱叶翻转过来，看到一个浅红色的菱，两个角，剥开坚硬的外皮，里面乳白色的果肉如小元宝状，咬上一口，清甜的汁水顿时溢满口腔，带着晨露的清涼。

“看那一大片菱叶。”小宓指向一处未被翻动的菱丛，“叶片完整无缺，底下定有‘宝藏’。”木桶划过之处，惊起几只蓝蜻蜓，又见几尾鲫鱼在菱根间嬉戏。我轻轻拨开片片菱叶，翻开一看，果然如小宓所说，成串的红菱缀满茎蔓。采菱人的说笑声、木桨划水声与远处播放的《采菱歌》交织成趣：“划着船儿到湖心呀，你看呀怎么看分明……”

日头渐高，我们的木桶里已有十来斤红菱了。小宓说：“一个月后，等红菱老了，我们再来采摘。”这让我想起梅尧臣的诗句：“紫角菱实肥，青铜菱叶老。”意思是说，菱角老熟，菱叶黄绿，虽是一片肃杀景象，却是菱实最为肥美养人之时。原来，古人早知秋菱的妙处。

归途中，我们特意拜访了村里的菱文化馆。柜台上有许多介绍红菱的小册子，墙面上一幅幅画介绍胜山红菱的历史文化、改良、栽培技术、水质生态、非遗传承、衍生品等内容。现代科研显示，红菱富含不饱和脂肪酸与人类需要的多种微量元素，难怪它能成为当地的“黄金产业”。望着展厅里历代采菱工具与新旧照片，忽然明白，这小小的红菱承载的不仅是舌尖美味，更是一方水土的智慧结晶。

回望菱塘，采菱人依然在碧波间劳作。他们弯腰的身影，与摇曳的菱叶、荡漾的波光，共同勾勒出一幅生生不息的水乡丰收图。



蹭流量的鲚鱼

□沈潇潇

多年前接待一批客人，服务员上菜时介绍说这是鲚鱼。我听成了旗鱼，便向客人吹嘘：这鱼虽小，却是世界上游得最快的鱼。有客人面露疑色，我加码：这鱼身体扁薄修长，仿佛是一柄利剑，前行阻力非常小；再看它的尾鳍如凤尾飘逸，这简直是一架强推力的螺旋桨……这帮内地客人被我唬住了，这盆“世界之最”的鱼便成为筷子们的“焦点访谈”，最早光盘。

送走客人后心里不踏实，便查阅了资料，发现自己这番餐桌上的任性发挥是个彻头彻尾的大笑话。但也有聊以自慰的发现：鲚鱼的游速虽没旗鱼快，但它能在“饮而不食”的情形下从长江口外逆流而上，最远可洄游至洞庭湖一带，游技也非等闲之辈。

以我的经验，凡刺细而密的鱼都味美，鲚鱼也是如此。不少人恰因其多刺而敬而远之，致其价格一直在低位徘徊，小的仅十来元一斤，几近白菜价，最大的在四十元上下，所谓最大的也不过是二三两重一条。鲚鱼的日常吃法不外乎清蒸、油炸两种。有一次，我在市场上买来三四斤透骨新鲜的小鲚鱼，挑相对大一点的留作当天两餐清蒸，其余的油炸后密封装瓶，此后几天里从容佐餐下酒，甚是惬意。宁波的饭店里也有一道油炸小鲚鱼的冷菜，但没家里做的香酥。

前年春天在石浦港吃夜宵，我点鲚鱼，店主回说今天恰巧断货。见我惊讶，店主解释道，这时节码头上有外地客商专门守候，渔船一靠岸，个头大的、品相好的鲚鱼多被他们抢先买下了——据说是用来冒充长江刀鱼的。

长江刀鱼自古有“长江第一鲜”之誉。十多年前去江阴出差，东道主说：要是你春天来就好了，可以吃长江刀鱼。那几年的清明前后，江阴一带的高档饭店里，一盆长江刀鱼售价高达数千元是稀松平常的事。我以小人之心猜度，东道主也只是在秋天里虚支春天的空头人情罢了。长江刀鱼奇货可居，是因环境和人为双重因素致其严重稀缺。有人就想到了用近海鲚鱼来逐利。

其实，近海鲚鱼与长江刀鱼同源同宗。每到春季，进入生殖期的鲚鱼成群结队从海里向江河洄游，其中洄游进长江口后就叫长江刀鱼，登时身价百倍。它们在长江水域产卵繁殖，幼鱼在次年一路哼着“小时候妈妈对我讲，大海就是我故乡……”的歌谣，逆着前辈游迹重返大海。它们在鱼体成熟时又向江河洄游，游进长江经江水洗礼的便重获长江刀鱼之桂冠，同时也开始遭受偷捕者们的围追堵截，能左右腾挪洄游到洞庭湖一带的算是百里挑一的幸运之星了。几年前渔政部门禁捕长江刀鱼，随之又实施长江十年禁渔，长江刀鱼的生态才有好转。

自石浦归来后，发现菜场里的鲚鱼数量在减少，价格在走高。清明前后是长江刀鱼的高光时刻，过后排了卵的长江刀鱼身体拉胯变瘦，肉质松散，脂肪减少，且骨坚刺硬，口味及营养价值大降。眼下已非长江刀鱼的高光期，鲚鱼的行情却是涨易跌难，菜场里大一点的鲚鱼仍是高达百元一斤的清明价，踌躇间我只买了两条。拎着两条轻飘飘的高价鲚鱼回家，耳边恍若飘进罗大佑的老歌：“轻飘飘的旧时光就这么溜走……”不用说，我在怀念吃鲚鱼自由的旧时光了。好在我还能做个现代阿Q，一路上不忘敲打手里的鲚鱼：你又没游进长江，凭甚如此刀快？不就有点蹭流量的本事嘛，算什么东西？