



在我小摊边卖杨梅的大妈，三篮杨梅都是当天一大早现摘的。

红人堂·陈慧

## 小镇闲话： 杨梅熟了

气温渐高，苍蝇猖獗。很多顾客来我小摊上买苍蝇纸，一边付钱，一边抱怨，今年的苍蝇怎么这么多？太讨厌了！

我笑着和他们打趣，今年的年成好，樱桃多、桑果多、枇杷多、洋芋茛多，你们都没意见。苍蝇多了，你们怎么就吱哩哇啦叫喊啦！老天给的东西，你们好的收下了，不好的，也得一并受着。

顾客们笑嘻嘻地点头，夸我：阿三的话，有道理。

我居住的浙东小镇是个好地方，风景优美，物产丰富。开春后，先是樱桃，然后是桑果，然后是枇杷，然后是杨梅，然后是桃子……

水灵灵、香喷喷的时令水果，排着队上市。我每天在菜市场与它们为伍，欣赏它们的美，享受它们的甜，感受着四季与它们的交融，觉得生活在乡下很幸福，很满足，至少瓜果蔬菜这一块，远比城里人吃得新鲜、吃得舒畅、吃得放心。

朋友家种植的东魁杨梅尚未成熟，至少要10天后才开售。往年我也买几箱，快递给远远近近的朋友尝尝鲜。我预定的每一箱杨梅都由朋友和他的母亲亲手采摘，一颗颗甄选，现摘现发。

说实话，结合浙江的消费水平，杨梅的价格不算贵。贵的是快递成本。顺丰、京东等冷链运输，路途遥远的省份我不清楚，反正江浙沪三地，5斤（其中有冰袋，外包装重量）一箱的杨梅，运

费在50元左右。

几天前，梁弄小镇的杨梅上市了。虽然路途相隔不过六七十里，但小镇的杨梅和丈亭朋友家的东魁杨梅，在个头、色泽、口感上又各不相同。

早上，附近村庄里一位相熟的大妈坐在我小摊边卖杨梅，我听到她在向买主介绍，她家的杨梅是“荸荠种”。荸荠我是知道的，也叫马蹄，生吃脆脆甜甜。

杨梅用一种毫无关联的蔬菜的名字做前缀，在水果界里，本不常见，加上大妈的方言糯糯的，念起来，颇有几分韵味。

在荸荠种杨梅之后现身的还有一种白色的杨梅，叫白沙杨梅。白沙杨梅大的如乒乓球，肉质紧实，甫一进口，令人情不自禁地皱眉，两颗三颗下肚，味蕾方能完全全放弃抵抗。

和朋友们聊起杨梅，有人偏爱荸荠种杨梅的温婉随和，有人中意白沙杨梅的奔放热烈。选水果，如同选爱人，没有统一标准，甚至都没有理由，适合自己口味的，就是最好的。

此地有俗语“端午杨梅挂篮头”。吃到杨梅，也就代表着浙江的梅雨季节快要到来了。想到那湿哒哒的天气，地上随处可见的青苔霉斑，以及房间里挥之不去的潮味，不免先发了愁，前前后后差不多一个月，还真是有些熬人呢。



扫描二维码  
可欣赏全文

红人堂·何良京

## 鲞鱼：“黄鱼七兄弟”中 最亲民的鱼



红烧鲞鱼

宁波舟山一带老渔民口中有“黄鱼七兄弟”之说。按品质“身价”排序，分别为黄唇鱼、毛鲰（又称大鱼，大者可达上百斤）、大小黄鱼、鲞鱼、梅童鱼、黄姑鱼、白姑鱼（又称白果子）。

这“七兄弟”除外形略有相似（实则体型差距巨大）外，最根本的共同点是都属石首鱼科，因此所谓“兄弟”，最多只能算是堂兄弟。

“七兄弟”中，前两种如今已成珍品，即便海上劳作一辈子的老渔民，也多仅听闻、未曾得见。后面几种虽有养殖、野生之分，在市场上仍较常见，但处境各有不同：

大黄鱼如今养殖产量已远超当年野生顶峰期的捕捞量，普通市民已难尝野生本味；

小黄鱼、梅童鱼虽鲜美，却始终略显边缘化；

黄姑鱼、白姑鱼产量不大，在普通市民的菜篮子里存在感不高。

相较而言，人们日常餐桌上最常见的当属鲞鱼。鲞鱼的美味、营养乃至药用价值，并不逊色于其他“兄弟”，但黝黑的外表确实不及通体金黄的大黄鱼，因此在家庭主妇心中，它不算太能上得了台面。当然，鲞鱼也有优势——价格亲民，性价比高。

鲞鱼的“鲞”字，对古代识字率较低的渔民而言，既难写又难认。

有人推测，为图方便，渔民便以“鲞”的谐音“米”代替，这便是“米鱼”称呼的由来。

虽只是推测，但“米鱼”的称呼历史悠久：明代王圻《三才图会》载：“米鱼亦海中出，细鳞微黑，状如石首。”清人王士雄《随息居饮食谱》亦记：“鲞鱼，形似石首鱼而肥大，其头较锐，其鳞较细……鲞，本音免，今人读如米。”

吃惯东海“四大渔货”的老宁波，或许对鲞鱼不以为然，总觉得它档次欠高。其实很多人不知，鲞鱼因美味，曾是货真价实的贡品。有文字记载，鲞鱼在宋朝宣和年间被宋徽宗定为朝廷贡品，隋唐时期也作为珍味进贡皇室，足见其在古代的重要地位。

鲞鱼生长期较长，长到10斤以上十分常见。鲞鱼还有三鳃、四鳃之别。宋宝庆《四明志》记载：“鲞鱼，状如鲈而肉粗，三鳃曰鲞，四鳃曰茅鲞，小者曰鲞姑。”

日前笔者在菜场看到一条大鲞鱼，询问摊主是几鳃，摊主愣了一下，以为遇到内行，连忙答道“四鳃、四鳃”，其实当时笔者也不清楚三鳃、四鳃孰优孰劣。

鱼类生理结构不存在“四片鳃”，古人所称“四鳃茅鲞”，是鱼两侧鳃盖各有一道形似鳃裂的纹路，视觉上误判为四鳃。

