



天上飞来鲟鱼镇

安徽桐城 毛腊梅

辛丑年的一个冬日，我们去了鲟鱼镇。淡淡的风拂拭着江面，泛起圈圈涟漪，一层层向远方漾开。鲟鱼镇已有500多年历史，因地形酷似鲟鱼嘴而得名。她像是飞天而下，一不小心落在长江的一侧，张开大嘴望着长江。她小巧玲珑，面积只有2.81平方公里，与枞阳县城仅一河之隔，距桐城市区倒有65公里，是菜子湖的出口，桐城水系唯一连通长江的咽喉。

站立船头，看着茫茫的江面，耳边仿佛响起质朴的渔歌：“新鲜鱼儿满了舱，小船送，大船装，左一筐，右一筐，水产公司收购忙。”我仿佛看见，渔民们正撑着一艘小木船，伴着朝阳出门。待西山的夕阳收尽最后一抹余晖，渔民们收起最后一网。看着满舱的鱼虾，渔民们黝黑的脸上露出满足的快慰，明天的生活有了着落，烟火也添了更多滋味。一个渔民高呼一声：“欸，回家喽！”听到的人也会回应一句：“回家喽！”一时渔歌四起，响彻“鲟鱼嘴”上空。

凭借得天独厚的水产资源，鲟鱼镇曾经大崭头角。据说，1957年鲟鱼村20多条渔船捕捞成鱼几十万斤，长江幼苗几十亿尾，为国家做出了巨大贡献，大队长朱文龙参加全省劳模大会，这件事曾经轰动安徽，成了鲟鱼镇最辉煌的一段历史。家家都有“捕鱼人”，这是鲟鱼镇20年前的状况。如今，鲟鱼镇的渔民家中再也找不到一只渔船。为响应长江十年禁渔计划，家家户户拆解“腰盆”渔船。

一方水土有一方民俗。鲟鱼镇的民俗有着独特的风格。鲟鱼镇的孩子每人都会有一个相同的玩具，那就是船模，这船模是初为人父的年轻人亲手制作的。送船模给孩子，正表现出渔民对船的敬畏。鲟鱼镇的饮食也有忌讳。宴席上摆放鱼很有讲究。整条鱼上桌，鱼头和鱼尾要朝向尊贵的客人，鱼头寓意“前程远大”，鱼尾寓意“顺风顺水”。吃的时候不能将鱼身翻过来，渔民最害怕翻船，因此很忌讳“翻”字。不管哪一种风俗，都折射鲟鱼镇人对平安顺意、幸福美好生活的憧憬和追求。

说起鲟鱼镇美食，首屈一指的当属鱼饺。鱼饺工艺独特，味道鲜美，一饺难求，能

否吃到鱼饺要看缘分。因为制作鱼饺的原材料黑鱼，不是每天都能买到。鲟鱼镇鱼饺不同寻常之处，在于饺子皮不是面粉擀制，而是用黑鱼肉制成。把鱼肉制成饺子皮有极其精细的一套工序。首先是精选上等里脊肉，将之制成肉馅，再用黑鱼肉做成饺皮。四五斤的黑鱼最佳，太小的肉质不紧致做不成饺子皮，太大的肉质太老口感不好。饺子皮的制作工序，更是复杂精细。先将黑鱼肉打成花刀，再用清水反复冲洗半个小时左右，直至透亮。等到鱼肉薄得像一张纸，富有粘性，才能将调好味的肉馅塞进两块鱼片之中，用生粉封好口。

制作鱼饺考验的是厨师的刀工、力度以及火候的把握，稍不留神，鱼肉就包不住饺子馅，一锅鱼饺就糊塌塌的。厨师将剩下的鱼头和鱼骨熬一锅浓汤，再将鱼饺放到清水中煮熟后，放入熬好的鱼汤中。等到水面浮起一个个白晶晶的鱼饺才算大功告成。掀开锅盖，满屋飘香。迫不及待夹起一个咬上一口，“哎呦，好烫！”吐也不是，咽也不得。吃鱼饺，得耐住性子细细品尝，因为制作时难免会有几根未剔出的鱼刺，弄不好会刺疼舌尖。鱼肉嫩滑，肉馅鲜美，汤汁浓郁，鲜滑爽口，味道妙极，经常有一些远道的客人慕名而来。

“枞江夜雨势如倾，拂柳滋花尽有情。几个渔翁趁新水，江头无数棹歌声。”明代许浩笔下的桐城八景之一——“枞川夜雨”充满诗情和画意。漫步江堤，即将竣工的枞阳大闸高大雄伟，气势非凡。建成后其蓄水能力将大大提高，航运也将大为改善。2018年引江济淮重点工程开始征迁，这个在民间曾被誉为“桐城特区”的渠首小镇即将迎来新的发展契机。

两场匪夷所思的战争

安徽合肥 莫欣

春秋时期，安徽地面上争战不断，先是近20个小国族被兼并，剩下楚国和周边的宋、蔡、陈、吴等较大的诸侯国继续争霸，无数次战争中有两场特别令人匪夷所思的战争。

其一是公元前638年，宋国与楚国争夺霸权，在泓水（今河南柘城附近）展开一场大战。宋襄公的军队在泓水北岸摆好了阵势，占有地利优势，本可趁楚军从南岸渡河的混乱之机，击溃楚军，但宋襄公按阵不动，说，君子“不以阻隘”。等到楚军上了岸，谋士们又催促抓紧趁楚军立足未稳发动攻击，宋襄公仍是不允，说，君子“不鼓不成列”。结果，等到楚军摆好阵势，猛扑过来，宋国军队抵挡不住，大败。宋襄公还在战斗中大腿挨了毒箭，回来后不久就一命呜呼，从此宋国失去了争霸的实力地位。

对于宋襄公在这场战争中表现的评价，历来就众说纷纭，有人说他是愚蠢，打仗就是以消灭敌人取得胜利为目的，哪能顾及那么多框框条条，讲求道德规范；也有人说他不趁人之危，恪守那个时代的战争规则，是个标准的仁人君子。

其二是100多年后，公元前496年，吴国和越国在槜李（今浙江嘉兴附近）展开一次大战，双方摆开了战阵，战斗一触即发之际，突然，吴军发现从越军阵中走出三列汉子，手持剑刃，置于颈项，站立阵前，一声号令，各人持剑自刎，顿时血溅五步，尸横阵前。吴军的前沿兵士，看到这个血腥的场面，莫名其妙，大惊失色。正当不知所措时，越军摇旗呐喊，车马士卒掩杀过来。吴军顿时大乱不敌，吴王阖闾在败阵中被斩落了脚趾，逃到7里之外的陉地（今浙江海宁硖石附近）而死。

事后方知，是越王勾践破坏战争规则，设下这个残忍的套路，派令数十死囚阵前自杀，扰乱吴军阵脚，突然掩杀得呈。

有敦瓜苦

安徽合肥 王张应

有次朋友请吃饭，点菜时点了一道“君子菜”。朋友自言自语说这菜好，明目，清火，还降血脂、血糖。不假思索地问朋友，何谓“君子菜”？朋友信口答道，苦瓜呀。嗨，苦瓜就苦瓜嘛，何必绕个大圈子叫它“君子菜”！不过，叫苦瓜为“君子菜”还真名副其实。苦瓜的味道是苦的，可苦瓜之苦只苦自己，从不把苦传染给别人。吃过苦瓜的人都知道，跟苦瓜一起烹饪的菜肴，只有苦瓜味苦，同锅烧出的其他菜料不沾苦味。比如苦瓜烧肉，肉不苦；苦瓜炒鸡蛋，鸡蛋也不苦。宁苦自己，不苦别人，这不正是君子的品格嘛。

其实，我对苦瓜并不陌生，苦瓜原本是我爱吃的一种菜蔬。朋友也知道我爱吃苦瓜，还是向我力荐，也许是觉得苦瓜养生该多吃些吧。人爱吃苦瓜，多因苦瓜之苦。起码，我是这样。苦瓜之苦，不是真的苦，不是彻底的苦，它苦中有甜。或者说，入口是苦，回味却甜。或许正因这一点，我每每从琳琅满目的菜品中选择了苦瓜。

未尝苦瓜之苦，首次从菜市场上采购苦瓜，是因为记忆中有一种跟苦瓜极其类似的瓜果，名叫赖葡萄。它和苦瓜最直观相似点是凸凹不平的表皮，恰如癞蛤蟆皮肤。赖葡萄的“赖”，或许由此而来吧。两者也有不同处，外形不一样，苦瓜是长条，赖葡萄粗短，苦瓜肤色多见青碧，赖葡萄给人的印象是金黄；内里更不一样，苦瓜白瓤，赖葡萄红瓤。

小时候，自家院里种过赖葡萄，跟丝瓜同时栽种。差不多也跟丝瓜同时开花结果。丝瓜是趁嫩

吃，老了不能吃。赖葡萄要等到老了吃，不老不能吃。丝瓜要烧熟吃，当然是蔬菜。赖葡萄呢，则跟桃子、梨子一般，摘下便吃。从这个角度看，赖葡萄算是水果吧。它的内瓤也似熟透的水蜜桃那样红、那样甜。第一次在菜市场买苦瓜，便是因为苦瓜的外表勾起我早年那“又红又甜”的记忆。头次吃苦瓜，我还有过一个皱眉的表情。大概没有人真心喜欢苦味吧，人们接受苦味，多是因为那苦味不是真正的苦，或是基于“良药苦口”的想法。我吃苦瓜也是如此，从受不了它的苦，到喜欢它那种不同一般的苦，当然也惦记着苦瓜于人之好。

不负朋友一片好心。人既郑重推荐“君子菜”，我便对这种原先的“苦瓜”后来的“君子菜”生出浓厚的兴趣来。查阅典籍，想对这道“君子菜”有更多了解。先是在明朝李时珍《本草纲目》上读到：“苦以味名。瓜及荔枝、葡萄，皆以实及茎、叶相似

得名。”李时珍解释了苦瓜名字来历。苦瓜又叫“锦荔枝”，是因为苦瓜外形有些类似荔枝果实外形吧，都是包包鼓鼓状。至于苦瓜也叫赖葡萄，则是因为它的藤茎和叶子与葡萄接近。继而，还是从《本草纲目》上印证了上述说法：“苦瓜原出南番，今闽、广皆种之。五月下子，生苗引蔓，茎叶卷须，并如葡萄而小。七、八月开小黄花，五瓣如碗形。结瓜长者四、五寸，短者二、三寸，青色，皮上痒如癩及荔枝壳状，熟则黄色自裂，内有红瓤裹子。瓤味甘可食。其子形扁如瓜子，亦有痒。南人以青皮煮肉及盐酱充蔬，苦涩有青气。”很明了，在李时珍笔下赖葡萄和苦瓜是一个物种。的确，我曾见过很老的苦瓜，它外表发黄，内瓤变红，与赖葡萄表里颜色无异。只是我没尝那发红的苦瓜内瓤味道是不是甜的。

后来，无意中从明朝文人费信的《星槎胜览》中读到：“苏门答刺国一等瓜，皮若荔枝，未剖时甚臭如烂蒜，剖开如囊，味如酥，香甜可口。疑此即苦瓜也。”费信曾跟随郑和四下西洋，将沿途所见所闻记录成书，流传后世。李时珍笔下产于“南番”的苦瓜，会不会就是下西洋船队带回的“苏门答刺国一等瓜”呢？它应该是我印象中的赖葡萄。

提起苦瓜，我总会想起《诗经》里的句子：“有敦瓜苦，烝在栗薪。”虽然心里明白，“瓜苦”之“瓜”不是苦瓜，是一种有苦味的葫芦。苦瓜作为外来物种，它来晚了，没能挤进《诗经》的大花园。