

江南“水八仙”里，我最中意菱角。

水塘里，水润润的菱叶翠色欲流，一片片挨着叠着，挤得密不透风，白色小花在傍晚或夜间徐徐绽放，轻巧地点缀于绿叶间，隐约有幽香袭来。花落菱角生，果实在水里默默生长，毫不张扬，采摘时，得把菱盘翻过来才知道它们的存在。轻提起一簇菱叶，一个个菱角附在叶片下，嫩生生，水灵灵，偶尔，会闻到一股类似于淤泥的味道。

古诗词里，采菱充满着浪漫的风情，如：“采菱人语隔秋烟，波静如横练。”“尽日醉醒菱唱里，邻家来往竹阴中。”又如：“菱歌唱不彻，知在此塘中。”“菱唱忽生听，芸书迥望深。”但少时，我见人摘菱角，并未觉得多有诗意或美感。采菱人穿上雨衣雨裤，带着大塑料盆，慢慢走进河里，边缘锯齿状的菱叶纷纷围了过来，菱盘被一把拎起，菱角便无处可藏了，任人采摘。采菱人不停地拨翻菱盘，双手在菱叶丛中上下翻飞，塑料盆里的菱角越堆越满，笃悠悠漂于河面。终于，可以划着盆儿上岸了，采菱人身上湿淋淋，顺便沾了叶片和黑泥，双手因长时间在水中浸泡，有点发白起皱，他看向那盆菱角，疲惫的神情里带了满足。

靠近河岸的嫩菱角，成了小孩子的觊觎对象。他们蹲在河边，偷偷捞起一盘菱角，胡乱扯下几只，搓掉沾泥的表皮，“咔嗒”咬开，剥出糯白的菱角米，扔进嘴里，鲜嫩、清甜、香脆，简直可

入梅以后，淅淅沥沥的雨声不眠不休，人在梅雨季节憋久了，难免烦躁，尤其是湿气较重，体内的湿气若是排不出，很容易生一些疹子。旧时，每到梅雨季，做中医的父亲就会从他的药橱中翻出一些陈皮来泡茶。

那些带着果霜的陈皮，透着灯光看，莹润透亮，斑斑点点，好似繁星在空中。

风炉烧水，水很快就沸成一朵浪花，先在玻璃杯中把陈皮用开水洗一下，若是担心洗不净，不妨用镊子夹着涮，滚水下的陈皮发出醒脑的香。

窗外，是无边的雨意，是泥土的腥香；室内，陈皮带着它饱经岁月风霜的独特馨香，两种气息交融在一起，让人觉得梅雨季并没有那么讨厌。

陈皮似乎是新会的正宗一些，就像白芍是我乡亳州的正宗一样。

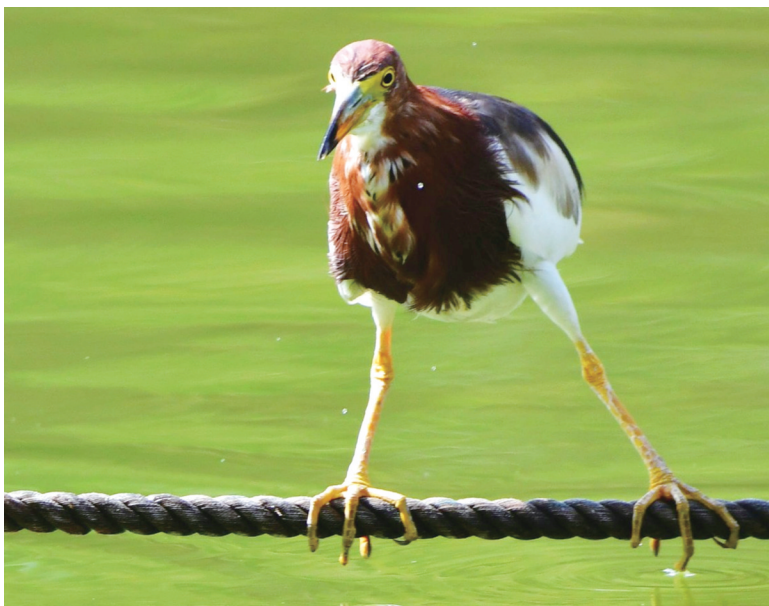
我喜欢喝的新会陈皮是那种深山圈枝柑做成的，年份一定最好在十年以上，色泽呈现出棕红色，表皮似有油脂的手感，举着一块三瓣的陈皮，对着阳光看，均匀的斑斑点点，似透非透，是绝佳的陈年特征。仔细想想，有时候，人或如陈皮，年岁久了，自然也就通透一些。

记得少年时，每到梅雨季，邻居家有一位妇人，在雨天里抱着膝盖叫苦不迭。搅扰得四邻不安，有人曾问过她的丈夫，为什么不去医院看看？她的丈夫解答，看了很多医院，找了很多医生，都觉得她膝盖没问题。她之所以这样呻吟式地叫，是想女儿了。

她的女儿，也是在这样一个梅雨季节，失足滑落在村口的坑塘里，没

江南有菱

虞燕



王者之风 周文静 摄

与水果媲美。

想起第一次吃菱角。弟弟从门外跑进来，披着被骄阳炙烤过的热气，朝我扬起手里的塑料袋，袋子里的东西模样甚怪，一只只乌漆墨黑，两头尖尖呈弯钩状，像锚的下半部分，又像水牛的犄角，说是叫“老菱”，煮熟的。他还教

我怎么吃老菱，先咬掉两个尖角，再咬中段，而后轻松拗断，捏外壳，肉“噗”地跳出，白色鹅卵石般丰腴、光滑，嚼一嚼，恰到好处地绵甜粉糯。

老菱又叫乌菱，《本草纲目》里说，老乌菱生食能消暑解热，除烦止渴；熟食则益气健脾，祛疾强

饮得陈皮不惧梅

李丹崖

有回来……后来，他们本可以再生养一个，但妇人坚决不肯，她说，生了新的，势必会忘了故去的女儿。这种想法，多少有些奇怪和执拗，是从一个伤痛中没有走出。

毕竟，人有时候还是要靠自我救赎。

陈皮，这个名字好。有一些死皮赖脸的意思，老辈人说，人还是皮实一些好。说到这话的时候，我脑海里第一时间浮现的就是陈皮。

陈皮可以直接用开水来泡茶，陈皮耐泡，用父亲的话说，就是“经得起盘腾（折腾）”。在盘腾中，陈皮的香气一段一段挥发出来，味道是那种柑香，充盈在口唇之间，有一些浩荡的香气在。

若要耐得住雨天的单调，泡陈皮，不妨加一些老白茶，可以是白牡丹，也可以是白毫银针，茶香与陈皮的香交融在一起，各有增益。

我是个茶饮很大的人，作家王祥夫曾经把茶瘾很大的人称之为“茶鬼”，我即“茶鬼”，且是脸皮很厚的茶鬼，姑且称之为“陈皮茶鬼”吧。陈皮和老白茶一样，对泡茶的水并不挑剔。有山泉水最好，没有就用纯净水也可，开水喝热茶，没有开水，用矿泉水也要喝冷泡茶，如此吃茶，囫圇吞茶，可不就是茶鬼吗？鄙人每年的稿酬，有两项重要开支，一是买书，二是

买茶，其余，所剩无几了。

尽管鄙人的茶瘾这么大，如果大清早泡了三瓣陈皮，一上午基本上是不换别的了，足够一上午喝。而换成别的茶品，则至少要清一次杯，换了一泡新的，再泡，陈皮则不会。我泡陈皮，三瓣的那种，拿出来一块，掰碎了，第一泡迅速倒掉，第二泡，微微泛黄的汤色，那叫一个诱人，几乎是呼噜出声响地喝上一口。当然，这种喝茶出声，能让茶香在口中迅速扩散，香得更加充盈饱满。

吸茶的呼噜声，水路在口舌之上的滚动声，之大，远远盖过了窗外淫雨霏霏。

喝陈皮是让人安静的，适宜读书。翻开一本书，哪怕是一本情节很诱人的小说，偏巧茶杯又没有滤网，也不担心吃一嘴茶末，陈皮一整块，哪有什么茶末？尽管吃茶，越吃就越安静，一章书看下来，茶杯空了，再续水，开启新的章节。这样看书，书香加茶香，时光都是香的。窗外的雨何时止息，是不是出了日头，是不是断续的晴天被雨天再接续，都浑然不知了。

梅雨天，似乎也适合练字。毛边纸潮潮的，似乎更能浸润笔墨的韵致。有一段时间，我练字的时候，也泡一些陈皮来喝，写几页瘦金体，饮一口茶，不知不觉天已过午，阳光如

身，我们那会可不懂这些，只知道老菱好吃，那就多吃。老菱浸泡于清水一段时间后，母亲用小刷子将其表面和缝隙中的泥刷掉、冲净，放锅里煮熟即可。有了水煮老菱，我和弟弟就不吃饭了，菱角淀粉含量丰富，既味美又能饱腹，实在让人喜欢。老菱也可做菜，去了壳与五花肉红烧，油润不腻，甘美鲜酸；清炖排骨，菱角的清新与排骨的醇厚完美交融，汤汁浓且香。

生食鲜菱，最好不过水红菱。它跟双角的黑色老菱不同，成熟的水红菱长有四个角，红艳艳的，可以说是艳冠群菱，尤其在水里时，如胭脂打翻落水，洇成了一片玫瑰色。去掉红色的壳，白色菱肉滑入嘴里，脆嫩、多汁、甜爽，舌齿间会沁出一丝丝清香，满口生津，解渴解馋，越嚼越上瘾。

无角小青菱是个特别的存在，绿壳白肉，两端圆滑，状似元宝，它的壳很薄，肉质细嫩，生吃熟吃自然不在话下，用来制糕点和酿酒也甚好。吃过一道鲜菱虾仁豆腐汤，以小青菱的果仁为主料，配上豆腐、虾仁、青豆等，有江南水乡的婉约，亦有海鲜的豪放，别有一番风味。

若想四季都能啖尝菱之味，可将菱米磨成菱粉储藏起来。此粉加适量白糖，用沸水冲调即可食用，口感与藕粉接近，香气淡雅，糯滑细润，清心可口。

鲜菱角一旦成熟，持续时间较短，每年，江南人惯常做的就是，争分夺秒将它摆上饭桌。

白绸子一样从窗户铺到屋里来，望一眼，日光金黄，茶汤也有了一些赤色，陈皮，就是这样让人心安。

梅雨喋喋不休，像个话痨，有一些贱贱的意思，陈皮却与之相反，它金贵着呢。父亲说：一两陈皮一两金。当然，这说的是陈二十年以上的陈皮，我没有喝过，不过，十六年的我倒是喝过，口感之厚，是一口喝下去，琼浆在唇齿之间流淌的那种。

陈皮，当然是好东西，还可以当作香料来用。依稀记得少年时，母亲在煲鸭汤的时候，父亲喜欢在鸭汤中放上两块陈皮，如此，煮出来的鸭汤，鲜爽无比，既解了腥和腻，连鸭肉也跟着有了一重柑香。梅雨天吃汤，连吃两大碗，背部生汗，湿气自然是出了，疹子不生，冲个澡，用一只蒲扇摇在身侧，惬意。

做陈皮的树，曰：圈枝柑。我常常设想，能不能在圈枝柑下养一群鸭子，自小与这些圈枝柑相伴，长大了再用陈皮来煲汤，如此旧相识，味道会不会更好？后来转念一想，不对，陈皮至少要陈三年以上，那群圈枝柑树下的鸭子，哪里等得了那么久？

