



藕农在湖北省洪湖市雨钱莲藕种植专业合作社的藕田旁展示收获的莲藕。

鳊，也就是鳊鱼，又名江团——在湖北石首的长吻鳊良种场开始人工养殖了。除了江团，中华沙塘鳢（俗称土憨巴）、铜鱼（俗称金鳅）、长春鳊（俗称草鳊）、大鳍鳊（俗称江鼠）等5种长江野生鱼也都得到了人工养殖。

再说，水里也不只有鱼，湖北人的秋天什么时候少得了一碗粉藕筒子骨汤呢。莲藕是“水八仙”里的一员大将，其余七位是茭白、水芹、芡实、茨菰、荸荠、莼菜和菱，大多在秋天上市。传说中是铁拐李等八仙在蓬莱阁酒至酣时，将八件法器投入江中渡水而成。

不过即使鱼米之乡也有她困苦的年月。湖北秭归流传下来的一道超级“硬菜”或许就是岁月的见证。这道硬菜叫“嗦丢儿”，做法很特殊，先要去江滩边捡石头——1厘米左右的鹅卵石，太大不行，小了也不行，有尖角不行，太光滑也不行。捡好的石头放到锅里，你以为是像现在很多饭馆里一样做一个“石头锅沸腾鱼”？非也。先把这石头粒煮一下消毒，再往锅里倒热油，

下石头炸透。炸好的石头，放入干辣椒、泡椒、豆瓣酱、剁椒，几种辣椒一起爆炒，一阵噼啪乱响之后，这道菜就算做好了。吃起来，就如同它的名字：嗦丢儿，热石头放进嘴里嗦一嗦味道，就吐出来丢了！

这真是我见过最心酸的一道菜，比“挂着咸鱼望两眼下饭”更惨。挑选石头如此讲究的道理也明白了——不能有尖角是怕磨破嘴，又不能太光滑则是因为太光滑的石头不好入味……这道艰苦的“硬菜”也是船工发明的，船上吃的东西少，只有石头是江滩边上现成的，和辣椒一起炒炒，还能靠热石头保温，不然江风一起，菜和人心都拔凉拔凉的了。

吴越：江鲜三掌门，十年后再见

桃花流水鳊鱼肥。自古以来鳊鱼就是比较名贵的渔获。湖