

宁波人文地图

责编 乐建中 美编 雷林燕
2018年9月16日 星期日 照排 张婧



采红菱

▲市场上摆着刚采摘上来的红菱。

每年八月初到十月底,慈溪市胜山镇的200余户菱农就进入了繁忙的红菱采摘季。

红菱是江南水乡一种浮叶水生植物,它的茎、叶、果实较为特殊,纤长的根须扎于淤泥中,细长的茎蔓沉浸在水中,唯独边缘有锯齿状的叶片在茎边长出,镶嵌成一只只菱盘漂浮在水面上,菱盘下面长着红菱。

胜山镇素有“红菱之乡”的美称,镇内河道蜿蜒,得天独厚的自然生态为红菱的生长提供了绝佳的环境。走在胜山的田野,一眼望去,河道、池塘里密密地排满了红菱的叶子。

带有江南水气的红菱身子骨娇贵,出水时间一长,外皮的颜色会逐渐从紫红色变成黑色。为确保红菱的新鲜度,菱农每天会头顶星星脚踏露水前往自家承包的河塘去采摘红菱。

到河塘时,天色尚未放亮,菱农乘上特制的椭圆形红菱桶,桶里放入小板凳、脸盆和网兜,盘腿坐在桶的前端,然后缓缓划进被红菱叶子遮掩得严严实实的河塘。

在菱塘,菱农熟练地翻转着浮在水面上的菱盘,看到红菱就摘下来放到身后,这样才能保持红菱桶的平衡。在绿色菱塘之中,菱农“划舟”绿波中,充满了田园悠然野趣。

别看采摘红菱简单,其实也有许多技巧。红菱藏在菱盘的下面,要先掀起菱盘,摸到长熟的红菱时,手指轻轻一掐,红菱就轻松地被摘了下来。手的起起落落间,还要保持人的平衡,一旦失衡就会“翻船”。在多年实践中,胜山菱农积累了丰富的经验,但他们劳作的辛苦也是不言而喻的。每天双手要在水里浸泡好几个小时,皮肤白发皴,时间久了,连指甲也被染成了紫色。

采摘下来的红菱保鲜期很短。早上8点,菱农大多收拾起红菱桶上岸,把水灵鲜嫩的红菱装进网兜洗一洗,随即装进桶,搬上三轮车,迅速去菜市场。有的菱农则直接把红菱送到东菱合作社,这样既保证了红菱的新鲜,菱农也不必再为销路发愁。

胜山镇现在是宁波主要的红菱产地,全镇红菱种植面积达千余亩,每年约有50万公斤的新鲜红菱供应各地市场。红菱带来的经济效益,让菱农的腰包鼓了起来。这些年河塘水质的改善,红菱年年增产,菱农的心里更是乐开了花。

记者 胡龙召 文/摄



▲这是一早的收获。



◀菱农背着新打造的采菱桶。



◀菱农在河塘采摘红菱。



▲双手长时间浸泡在水里,连指甲也被染成了紫色。