

寻梦滕王阁

李洋

3月16日,接到金东先生电话,相约去江西旅游。行程安排有道教圣地三清山、千年瓷都景德镇、梦里老家婺源、庐山三叠泉、“八一南昌起义”纪念馆和历史文化古迹滕王阁。这些都是我心驰神往的地方,尤其滕王阁有着一份特殊的情感。

我们登山购票赏花赏景,22日晚入住南昌酒店,用餐后已是晚8时多。我邀约几位旅友打的去滕王阁夜景,拍了一张又一张被霓虹灯装扮得流光溢彩的滕王阁夜景照片,直至夜晚10时半才回酒店。翌日吃完早餐,又赶往江边,想8时工作人员一上班,第一批进去参观。

滕王阁,因滕王阁序而流芳百世。提起滕王阁序,就自然想起了我的母亲。小时候夏季晚上纳凉时,我母亲就曾教我们背诵《滕王阁序》。我出生在二十世纪五十年代末,读小学初中高中正经历所谓读书无用的年代,母亲的教诲未放在心上,母亲走到跟前时就“落霞与孤鹜齐飞……”,母亲离开后又看自己喜欢的东西,所以,王勃的《滕王阁序》至今也只会“豫章故都,洪州新府……落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色。”而我母亲生命晚期,很多东西竟忘了,我问她《滕王阁序》还记得吗?她

还能断断续续背上一大段、一大段。为此,我内心对南昌滕王阁有种特殊情结,每当看到滕王阁序几个字就想起母亲,怀念母亲。

滕王阁在中国历史上有三处,山东滕州、江西南昌、四川阆中,唯有南昌的滕王阁最为出名,皆因初唐四杰之首王勃在此写了《滕王阁序》的骈文而闻名遐迩。滕王阁起初在山东滕州,是唐高祖李渊第22个儿子李元婴所建,李渊对这个小子非常溺爱,李元婴11岁时就被册封为王,今天山东的滕州就是他的封地。李元婴为了封地为自己修了一座富丽堂皇的行宫,取名叫滕王阁,为滕王阁征调大量民夫,劳民伤财,弄得怨声载道,当地官员实在看下去就联名上疏,建好的滕王阁李元婴还没有享受几天,就被贬到陕西。李元婴离开滕州后,滕王阁无人问津,慢慢地消失在历史的烟云之中。被贬的李元婴依然是纵情笙歌,过着纸醉金迷的生活,后又唐高宗李治贬到了江西南昌,到南昌没多久,李元婴又建了第二座滕王阁,在南昌滕王阁的四楼我们看到李元婴写的百篇回廊如生,李元婴在棋枰绘画上造诣之深可见一斑。可能无心治

风情梨花

江正

在春阳的烘托下,漫山遍野的梨花开了。置身梨花树下,大片晃眼的白,缤纷一片,恍若身在仙境。柔软的风夹着花的馨香,在清新的空气里弥散,深深呼吸一下,淡雅的香气沁入心脾。

喜欢梨花白,白得清纯,白得得体,素洁中自有一番清丽,美而不娇,秀而不媚,倩而不俗,坦然从容地行走在凡尘轨迹里,且歌且行。

梨花亭亭玉立,玉骨冰清,常引得无数文人墨客为之折腰。近现代画家中,齐白石对梨花感情很深。他在94岁时还作了一幅《梨花图》,图中一枝梨花斜出,一蝶一蜂绕花飞舞,用笔简明快,色彩鲜明淡雅。

雨中梨花,尤其妩媚动人。宋代王洙《梨花》诗:“院落沉沉晓,花开白雪香,一枝轻带雨,泪湿贵妃妆。”梨花带雨而不伤,一滴露,一点点,不需风吹,引出心湖里那一圈圈涟漪、一波波涟漪。

春风里邂逅梨花,是一种幸运。去梨花沟旅游,万树缤纷的梨花,宛如凝霜飞雪,浩瀚成海。

品读梨花,你宛若素衣淡颜的少女,站在时光的渡口,空蒙优美。美好的事物无法久存,每年春天,我都会赴一场梨花之约,不为别的,只为守你一个遥远的张望……

叫石桥头的地方有很多,不管是人们俗称的,抑或是正式命名的,这个名称很普遍,也容易让人记住。而我说的这个石桥头,则是我的衣胞之地,一个名为“射北”的湖海小村庄。

射北的设村历史,最早要追溯到二十世纪五十年代初,从我出生的时候,她就已经被命名为“射北大队”,存在很多年了。这个几经易名、分解、合并、傍海而生的村落,像极了大海的潮起潮落,经过几十载春秋昼夜不舍地奔腾,生生不息、充满激情。而石桥头这个名字,则是特指村口南端的第三村民小组,与另外两个村形成犄角之势的两座水泥桥之间的区域,也就是本地人俗称的“三支河”与“八中沟”两条河沟交汇的地方。

二十世纪七十年代,石桥头的地理性面积和形象影响力都不大,两座水泥桥周边才散落着四五户人家,茅草屋的屋顶下盐蒿子随处可见,那青紫相间的颜色格外显眼。到了二十世纪八十年代初,在那两座桥四周空阔的地方又陆续陆续搬来了一些人家,那时候还被称人们为“射北三队”,人们习惯叫这里为“桥口”。在改革开放春风的吹拂下,这“三村鼎立”的地方经济有了“萌芽破土”的苗头,许多村民把自家种的蔬菜瓜果、河里捕的小鱼小虾拿到桥头来卖,更有一些村民去镇上的食品站卖猪肉,做起贩卖肉类制品的生意,慢慢地这里就逐步形成了一点小集市的规模。接着,理发的、缝补的、修自行车的、做油条大饼的、卖小百货的“蜂拥而至”,租房、自家的、搭棚的,反正一圈子市能有十多家,显得特别热闹。一来二去,这附近其他相隔几里地的四五个村落的群众也接着搞起了“互动”,家里再来亲戚,想买点熟菜、海货类的稀罕物,也就不再用再往远在十几里外的镇上跑了。或许就在那个阶段,“石桥头”的名字才算真正叫响了。

这个当时离海边仅有两公里的区域,其实也是南通启东、海门两县移民户聚集较多的地方。移民户分布在相帮的几个村子里,由于他们的方言与上海的崇明县相近,所以本地人把他们称为“蛮子”,有趣的是,因为移民户较多,石桥头附近的本地人有不少都被这些“蛮子”给“同化”了,竟然有许多人慢慢地学会了“海门话”。而“海门人”也在努力地学习射阳的方言,大家一起开荒种棉花,海边划芦苇,合力劳动、互相学习,相处得很融洽。所以,射阳人包容、不排外的优秀品质,其实是具有优良传统的。石桥头河南边与射北隔河相望的两个村,分别是海通的建新村和相邻黄沙港的东海村,建新村以农业为主,但东海村则是以海洋渔业捕捞为生。石桥头周围的很多青壮年男劳力也会在农闲时,跟着东海村渔民一起去海里打鱼贴补生活,在还没完全脱离计划经济体制的年代,无论是渔民还是农民,人们的生活普遍比较清苦,仅能解决基本温饱,但却也总是保持着比较乐观的心态,实在非常难得。

二十世纪八十年代末,石桥头附近十八九岁的青年男女向外地走的似乎多了起来。而在那阶段,除了个别学习成绩好的考上了大学走出小村外,再有想要改变命运的,除了选择了参军,剩下的只能是去苏南打工了。

1992年之后,随着改革开放后高校第一次扩招,石桥头附近考大学的学生明显增多了,而射北三组的数据比较“突出”。有一户叫陈锦香的村民,3个女儿竟然在5年之中先后考上了大学,被县电视台和《射阳日报》以《农家飞出三只“金凤凰”》为题做了专题新闻报道,一时间轰动十里八乡。人常说“榜样的力量是无穷的”,这个只有几十户人家的第三组,之后几年间又连续考出了十多名大学生,还走出了几个在县里都有点名气的青年创业者。

随着改革开放的不断深入,党的富民政策给石桥头的老百姓带来了更多的“生财之道”。从早期的种水稻、长棉花、榨菜滩,到后来的养猪、养鸡、养鱼,再到后来的套田承包长南瓜、冬瓜,以及加上“靠海吃海”的船上捕鱼船前织网的一些特殊“副业”机会,使得石桥头人们的生活条件逐步好了起来,腰包也鼓了起来。两三年前,石桥头也建起了十多栋具有徽派特色的“连排别墅”居民区,虽然算不上“高大上”,但在“乡村振兴”步伐不断加快的今天,石桥头能有这样的“超前意识”和靓丽变迁,也让“石桥头人”倍感骄傲。以至于那些在外漂泊多年的“游子”每次回到这里,总会情不自禁地生出各种各样的感慨。有难以忘怀的童年往事,有酸甜苦辣五味杂陈,更多的或许是对这片度过了自己青春岁月的土地深深的祝福吧。

石桥头,注定是一个让人魂牵梦绕的地方,从这里进进出出的几代人,有些人在这驻足,慢慢与她亲近,熟悉,永远留在了这里;有些人从这里成长,出发,随后渐行渐远,与她慢慢陌生了。但无论是哪一种,所有的记忆永远值得珍藏!



后羿射日 王万舜摄

亲戚之友亦是友

高亚

“亲戚的朋友就是朋友”,此话虽不流行、新潮,但顺耳入心,也是我亲身感受。

我家原是泰兴市一家银行的行长,他当兵出身,性格豪爽、对人真诚。“背与邻居相对饮,隔篱呼取尽馀杯。”其好客热情及酒品如人品一样,不掺杂一点水分,所以,朋友多且感情好。我每次到泰兴喝酒,他总会叫来战友、同事作陪,大家谈人生、说爱好、唠家常,畅所欲言,开怀畅饮。说上话,对上眼,一来二去,自己感到和亲家的朋友是观点相同、志趣相投、品行相近,自然而然拉近了距离,增进了友情。有人说,从酒品看人品,要想知道一个人能不能成为朋友,一场酒局见端倪。此话不假,我和亲家的几个朋友就是从一场酒局发展成无话不谈的好朋友。

阳春三月,亲家过生日邀请我去喝酒,我们那一桌还是他一辈已退休的情趣相投的老战友、老同事,也是和我相逢多次的老老友。一阵掏心掏肺的寒暄后,接着是酒杯碰得叮当响的爆竹声。应接不暇的我有点招架不住,但见倒酒的红不亦乐乎的意识支撑着我,酒逢知己千杯少,来,干。酒正酣时,亲家的老友张行长端着酒杯来到我面前说,我们是朋友,每次你来去匆匆,总没有机会请你喝酒,今天晚上一定要留下来尽兴。我又喜又忧,喜的是朋友真情相邀,悦的是不胜酒力。在是走是留的犹豫中,我的亲家和朋友金总又劝我留下一聚,盛情难却,只能客随主便了。

张行长已退休多年,中等个子,精神矍铄,谈吐自如,一看就是个精明能干的人。他是我亲家母的领导,和亲家同过事。我到亲家家小聚,他和金总、孙主任是常客。和他

们在一起,无论品茶闲聊、还是打牌喝酒,都甚感亲切温馨。

中午饭后,张行长在酒店安排喝茶聚餐,我不精于牌技,提议他们聚餐,我喝茶观牌学习。他们6人都上了场,用了3副牌摆蛋,这是我第一次见到的摆蛋升级版。酒桌、牌桌上的所见所闻,让我萌生写一篇文章的冲动。灵感稍纵即逝,我坐到沙发上,即兴在手机上码起了字……

两个多小时后,他们牌兴正酣,我写好初稿,便到厅外活动身子。酒店富丽堂皇,宽敞明亮的餐厅走廊一眼望不到头,厅与对厅之间的距离有近10米宽,就是两辆轿车开开都畅通无阻,或惊讶不已。问后得知,此乃五星级酒店。自费在当地顶级饭店宴请朋友,可见其一片诚意。

“高书记,请入座。”张行长亲热地招呼唤醒了。走进厅内,只见20多人的宽大餐桌上摆满了美味佳肴,梦6+从铜丝优雅的服务员手指间潺潺流入杯中。大家落座后正欲举杯,张行长突然想起我喜欢吃鸭头,又急急匆匆地跑去,特意加了一份卤鸭头。“人家对你好,你一定要对人家好,贵在知心。此举举实让我感动不已,不是知心朋友,怎可能如此知心呢。”

“以诚待人,以信交友。”这是交友的基石。真诚对待你的人,就是你值得信任和尊重的人,这样的人可遇不可求。“投之以桃,报之以李。”人家对你好,你一定要对人家好,这不仅是为人应具备的美德,还能使友情变得更加丰富和长久。

“人生结交在终始,莫以升沉中路分。”看准、认定的朋友,一定要倍加珍惜。

在苏北里下河地区重要骨干河道黄沙港畔新圩镇地段有一个叫“四烈”的村子。

四烈村,清朝煎盐时属北黄沙灶,民国时属盐城第十四区北黄,1945年4月民主建政后隶属射阳县四区新生乡沙中村,1947年7月为纪念王文俊、黄秀芳、王五千、陈正亚四位烈士而改名为“四烈村”。

1945年,抗日战争刚刚胜利,国民党反动派又挑起内战,企图消灭中国共产党领导的八路军、新四军、夺取民主革命政权。逃亡潜伏在上河的新圩区反动地主、恶霸、土匪、流氓等,公然投靠国民党顽军郝鹏举残部拼凑的“还乡团”,不时偷袭共产党领导的解放区。1947年农历初四夜,驻上河敌军大队长孙连、还乡团“头目”孙俭吾,带领近百名兵匪窜至新生乡“扫荡”,所到之处烧杀抢掠,无恶不作,疯狂抓捕共产党干部、民兵及其家属、烈军属。

当匪兵们经过沙中村时,听到枪声得知兵匪前来“扫荡”的乡民兵副中队长王文俊,为保护群众火速集中民兵投入反扫荡战斗。在掩护党员干部及群众转移中,王文俊不幸遭兵匪埋伏中枪受伤,后又又被敌人用刺刀杀害,牺牲时年仅35岁。

与此同时,时年23岁,正在村口放哨的共产党员、村民兵分队队长陈正亚,不幸被其族哥“还乡团”骨干分子陈廷仿认出,逼其加入“还乡团”,陈正亚不仅严词拒绝,还劝说陈廷仿投降争取人民政府宽大处理。恼羞成怒的陈廷仿不顾兄弟亲情,指使同伙将其带到上河杀害。

那天夜里,年已45岁,时任新生乡通讯员、沙中村党支部委员的王五千,在完成上级交给送信任务回家不久,即被守候多时的兵匪堵在了屋内。赤手空拳他与三名进屋的敌人生死搏斗了近半个小时,寡不敌众,被敌人捆绑着拖出门准备带往上河,当遍体鳞伤的他被拖到新生乡与三港乡交界的孙家渡船口处,敌人发觉他拒绝配合,当场将他枪杀。

时年19岁的村妇救会长黄秀芳是新生乡农会主任、民兵中队队长杨学仁的妻子。那天晚上10时许,在外忙碌奔波一天的杨学仁冒雨来到同村的岳父家,看望有孕在身的妻子。饭后,岳父岳母看时已深夜便留他与黄秀芳一起住在西顶头舍内。没想到,就在杨学仁躺下不久,伪乡长孙俭吾好似知情一般,带领10多名匪兵包围了黄秀芳家两幢顶头舍子,并以机枪、步枪对着屋门。机警的杨学仁听到动静,翻身拿起床头汉阳造手枪趁于房门东侧,黄秀芳也跟着起身摸起套筒手枪隐于房门西侧。

听说已在黄家将杨学仁和黄秀芳堵住,相距不远抓捕新生乡乡长梁项崇升空的20多名兵匪也迅速包抄过来,且持续不断向西顶头舍射击,将生死置之度外的杨学仁、黄秀芳夫妇不时透过门板缝隙向外还击。敌人见其夫妻俩不甘屈服服门投降,便搬来柴草点火烧门。黄秀芳为了掩护丈夫先行撤离,坚持与其互换衣服,随后门一开,将裹着厚外衣的大鞋子扔出,杨学仁则趁敌人注意力被吸引,挥舞一把握大木,趁过敌人包围趁夜色之机,敌人未及撤离的黄秀芳押往上河,逼她交出杨学仁,黄秀芳讥讽地说:“你们有种自己去。”匪首孙连恼羞成怒,在长荡镇大桥桥处将罪恶的枪口对准了她……

一夜之间,王文俊、黄秀芳、王五千、陈正亚等四名党员干部丧命国民党反动派手中,极大地激起射阳县四区干部群众反扫荡,杀敌人的决心。1947年7月,杨学仁带领民兵配合部队攻打上河兵匪,后又追到盐城,解救被敌人抓去的烈属、军属和群众,押回匪首孙连及“还乡团”乡联防队头目。经上级批准,在公审大会上,由杨学仁持刀将杀害黄秀芳的孙连处决。同时,射阳县委、县政府为纪念他们,决定将原沙中村改名为四烈村。英烈故事铭千秋,红色精神传万代。

水,这样可以让螺蛳肚子里的脏东西能自然排泄。经过一昼夜的浸泡,螺蛳的鲜美度达到了最佳状态。第二天炒之前,我会把一汤匙食盐与两汤匙面粉撒在螺蛳上揉搓,几分钟后就能去除螺蛳壳上的藻类和淤泥味,用钢丝钳将螺蛳的尾部剪去,然后再用流水冲洗一下即可烹饪。这样处理的螺蛳不仅口感好,而且干净卫生,让人吃得放心。

在烹饪螺蛳的过程中,我也有着自己的心得,但我烧的口味不及我老伴。她将螺蛳与菜油、黄豆辣酱、葱姜蒜等调料一同翻炒。随着火候逐渐升高,再嚼入料酒、酱油。爆炒之后一定要加水或者是啤酒煮一会,煮的时间不能太久,大约3分钟,煮久了螺蛳肉会过分收缩,影响口感,最后撒入香菜出锅。螺蛳的鲜美与调料的香味交织在一起,形成了一道令人垂涎欲滴的美味。当然,在烹饪过程中,可根据个人口味适当加入糖、紫苏等佐料,让螺蛳的味道更加丰富多样。

说着这美味的螺蛳,我仿佛又回到了那个纯真的童年时光。那时,清明前后的家里总有吃不完的螺蛳。每当小潮或雨后农田放水,我便和小伙伴,经常在放学后拎着篮子到水渠、河汉里摸螺蛳,有时还能摸到河蚌、小鱼。以前,河水没有被污染,螺蛳特别多,通常半小时左右,一人就能摸到二三斤。刚摸回来的螺蛳还不能马上食用,要放桶里或盆里用水养着,过天把挑选较大的螺人吃,剩下的中号螺喂鸭,过小的螺喂鸡。

在我的记忆深处,童年时好像没有炒螺蛳的印象。基本上都是在把螺蛳放清水里煮熟,待自然晾凉后,用针或锥子把螺肉挖出来,或用韭菜炒着,或与韭菜鸡蛋汤。如果抓到田螺,与小鱼一起红烧,那味道也很不错。母亲驾鹤西去一年多了,但她二十多年前做螺蛳菜那特别娴熟的动作,我仍然记忆犹新。如今,时光已逝,但我那份对螺蛳的热爱与回忆却始终如一。

石桥头记忆

袁卫东

叫石桥头的地方有很多,不管是人们俗称的,抑或是正式命名的,这个名称很普遍,也容易让人记住。而我说的这个石桥头,则是我的衣胞之地,一个名为“射北”的湖海小村庄。

射北的设村历史,最早要追溯到二十世纪五十年代初,从我出生的时候,她就已经被命名为“射北大队”,存在很多年了。这个几经易名、分解、合并、傍海而生的村落,像极了大海的潮起潮落,经过几十载春秋昼夜不舍地奔腾,生生不息、充满激情。而石桥头这个名字,则是特指村口南端的第三村民小组,与另外两个村形成犄角之势的两座水泥桥之间的区域,也就是本地人俗称的“三支河”与“八中沟”两条河沟交汇的地方。

二十世纪七十年代,石桥头的地理性面积和形象影响力都不大,两座水泥桥周边才散落着四五户人家,茅草屋的屋顶下盐蒿子随处可见,那青紫相间的颜色格外显眼。到了二十世纪八十年代初,在那两座桥四周空阔的地方又陆续陆续搬来了一些人家,那时候还被称人们为“射北三队”,人们习惯叫这里为“桥口”。在改革开放春风的吹拂下,这“三村鼎立”的地方经济有了“萌芽破土”的苗头,许多村民把自家种的蔬菜瓜果、河里捕的小鱼小虾拿到桥头来卖,更有一些村民去镇上的食品站卖猪肉,做起贩卖肉类制品的生意,慢慢地这里就逐步形成了一点小集市的规模。接着,理发的、缝补的、修自行车的、做油条大饼的、卖小百货的“蜂拥而至”,租房、自家的、搭棚的,反正一圈子市能有十多家,显得特别热闹。一来二去,这附近其他相隔几里地的四五个村落的群众也接着搞起了“互动”,家里再来亲戚,想买点熟菜、海货类的稀罕物,也就不再用再往远在十几里外的镇上跑了。或许就在那个阶段,“石桥头”的名字才算真正叫响了。

这个当时离海边仅有两公里的区域,其实也是南通启东、海门两县移民户聚集较多的地方。移民户分布在相帮的几个村子里,由于他们的方言与上海的崇明县相近,所以本地人把他们称为“蛮子”,有趣的是,因为移民户较多,石桥头附近的本地人有不少都被这些“蛮子”给“同化”了,竟然有许多人慢慢地学会了“海门话”。而“海门人”也在努力地学习射阳的方言,大家一起开荒种棉花,海边划芦苇,合力劳动、互相学习,相处得很融洽。所以,射阳人包容、不排外的优秀品质,其实是具有优良传统的。石桥头河南边与射北隔河相望的两个村,分别是海通的建新村和相邻黄沙港的东海村,建新村以农业为主,但东海村则是以海洋渔业捕捞为生。石桥头周围的很多青壮年男劳力也会在农闲时,跟着东海村渔民一起去海里打鱼贴补生活,在还没完全脱离计划经济体制的年代,无论是渔民还是农民,人们的生活普遍比较清苦,仅能解决基本温饱,但却也总是保持着比较乐观的心态,实在非常难得。

二十世纪八十年代末,石桥头附近十八九岁的青年男女向外地走的似乎多了起来。而在那阶段,除了个别学习成绩好的考上了大学走出小村外,再有想要改变命运的,除了选择了参军,剩下的只能是去苏南打工了。

1992年之后,随着改革开放后高校第一次扩招,石桥头附近考大学的学生明显增多了,而射北三组的数据比较“突出”。有一户叫陈锦香的村民,3个女儿竟然在5年之中先后考上了大学,被县电视台和《射阳日报》以《农家飞出三只“金凤凰”》为题做了专题新闻报道,一时间轰动十里八乡。人常说“榜样的力量是无穷的”,这个只有几十户人家的第三组,之后几年间又连续考出了十多名大学生,还走出了几个在县里都有点名气的青年创业者。

随着改革开放的不断深入,党的富民政策给石桥头的老百姓带来了更多的“生财之道”。从早期的种水稻、长棉花、榨菜滩,到后来的养猪、养鸡、养鱼,再到后来的套田承包长南瓜、冬瓜,以及加上“靠海吃海”的船上捕鱼船前织网的一些特殊“副业”机会,使得石桥头人们的生活条件逐步好了起来,腰包也鼓了起来。两三年前,石桥头也建起了十多栋具有徽派特色的“连排别墅”居民区,虽然算不上“高大上”,但在“乡村振兴”步伐不断加快的今天,石桥头能有这样的“超前意识”和靓丽变迁,也让“石桥头人”倍感骄傲。以至于那些在外漂泊多年的“游子”每次回到这里,总会情不自禁地生出各种各样的感慨。有难以忘怀的童年往事,有酸甜苦辣五味杂陈,更多的或许是对这片度过了自己青春岁月的土地深深的祝福吧。

石桥头,注定是一个让人魂牵梦绕的地方,从这里进进出出的几代人,有些人在这驻足,慢慢与她亲近,熟悉,永远留在了这里;有些人从这里成长,出发,随后渐行渐远,与她慢慢陌生了。但无论是哪一种,所有的记忆永远值得珍藏!

清明螺蛳赛肥鹅

李塔

在春暖花开的时节,我总会想起那鲜美的螺蛳。它不仅仅是一道美味,更是承载着我对家乡的思念与童年的回忆,那独特的滋味始终萦绕在心头,让人回味无穷。清明前后是食用螺蛳的最佳时令,此时螺肉肥美,乡村里有“清明螺,肥似鹅”和“清明螺,顶只鹅”的说法。三月以来,我已多次品尝过炒螺蛳,它的价位并不高,却常常是餐桌上酒的上佳之选。

为什么说清明螺蛳赛肥鹅呢?是因为清明节前后的螺蛳还没有到产卵繁殖的时候,肚子里没有小螺蛳,从休眠中苏醒过来的螺蛳刚爬出泥土,所以肉质非常鲜嫩肥美。别看这小只小的螺蛳,它所蕴含的营养价值并不低。一是螺蛳中的钙质含量非常丰富,每100克的螺蛳中含有大约105毫克钙质,钙是人体内含量最多的矿物质之一,也是人体骨骼的重要组成部分。二是螺蛳中的矿物质种类以及含量也相当丰富,有磷、镁、铜、铁、钾、铜等,这些矿物质元素对人体都有非常重要的作用,又是人体自身无法合成的,所以说适量吃一些螺蛳,既可以满足我们的味蕾,又可以帮助我们补充矿物质元素。三是螺蛳中的蛋白质含量并不低,每100克的螺蛳中仅有7.5克,但是螺蛳中的氨基酸种类非常多,例如异亮氨酸、酪氨酸、蛋氨酸、亮氨酸等,所以食用螺蛳可以为人体补充种类丰富的氨基酸。

从中医角度看,螺蛳性寒、味甘、无毒,具有清热、利尿、明目的功效,对治疗黄疸、水肿、消渴、醉酒、痢疾、痔疮等具有很好的辅助作用。特别提醒大家,螺蛳不能长期大量食用,更不能食用死螺蛳。在做螺蛳菜的时候,一

定要选螺蛳煮熟透后方可食用,以免病菌和寄生虫感染。螺蛳性寒,所以吃螺蛳也挑人,脾胃虚寒的人还是尽量少吃。

对于食材的新鲜度,我始终有着严格的要求。在购买时应掌握“一闻两看”的技巧,方能购买到比较新鲜的螺蛳。一闻,即闻螺蛳如有异味,说明里边有死的。两看,一看螺蛳盖子是否脱落,如有可以判定不是新鲜螺蛳;二看颜色,如果颜色太深,可以判断沟沟的水质不好或是死水塘生长的螺蛳。以前,老伴常常会购买已经剪好的螺蛳,我总觉得它的鲜美程度不够。机器处理螺蛳,虽然省工省时、方便快捷,但总是少了那份天然的味道。于是,我自己动手,用老虎钳一剪去螺蛳的尾部。这个过程虽然繁琐且耗时,但我却乐在其中,仿佛这样才能真正品味到螺蛳的鲜美。

说来也巧,一次偶然的机会,我在网络上看到了一位老妇剪螺蛳的图片,连续看了几遍。于是,我从某多上查找,真的找到了一种名为“钢丝钳”的工具。我问客服,“它好像专为剪螺蛳而设计的。”客服回复:“它是一种多功能钢丝钳,也有客户买来剪螺蛳用的。”我毫不犹豫地下单,两天后就收到了。这种工具不仅操作方便,还能确保螺蛳的完整性,不再出现滑梯的情况。自从使用了这一工具后,剪螺蛳变得轻松了许多,这也让我对烹饪螺蛳的热情愈发高涨。

要想品尝到真正美味的螺蛳,烹饪前的准备工作也是必不可少的。我习惯叫老伴上午购买新鲜的螺蛳,回家后将其养在水盆中。白天每隔一两个小时换一次