

## 最喜清明前后螺

□ 胥雅月

最喜清明前后螺,并非其他时令不食螺,只因西乡清明前后的螺,肉最肥,富有弹性,味最鲜,回味无穷。

上世纪八九十年代,原本缺少荤菜的岁月,再遇上青黄不接的三春头上,孩子亏空整个冬天的身体,亟待滋补,而此时,春螺像个木讷的邻家大哥及时为西乡少年送来进补的大餐。

春螺是西乡春风中的第一鲜,是西乡春水里大人孩子都能摸捞或趟网便能得到的第一廉价鲜味的荤菜。少荤的春光,与其对靠鸡鸭生蛋贴补家用走动家禽菜奢想的望尘莫及,不如自己动手下河摸螺慰劳干枯的躯体。在西乡,春螺美食在孩子的菜谱中占有C位。

螺螺是一代西乡人一生感激的荤菜。灰黑的螺肉,从观感、口感两个维度攻占物质匮乏年代西乡人的味蕾高地。在西乡,最不缺的是螺螺,河沟塘渠渠里无处不在的螺螺,像老谋深算的计算机程序员,在孩子幼时,便编程了舌尖味蕾上的密码,时令一到,身体里神经便被螺螺唤醒。

西乡的螺螺分青褐色和瓷白色,青螺地道,白螺浓鲜,壳如锥形,质地坚硬。也有一种大泥螺,是普通螺螺的十几倍大,儿时也不知这种大泥螺是新品种,还是螺螺的爷爷辈爷爷辈。大泥螺不如螺螺多而盛,偶尔池塘里摸到大泥螺,只是额外喜。观其形,察其色,大泥螺完全是螺螺的放大版,因而西乡

少年更愿意把大泥螺叫做螺螺的爷爷的爷爷。不过大泥螺的壳不如螺螺坚硬,是岁月风化了壳的质地?还是淤泥长时间的摩擦腐蚀?不得知。其实,每一颗螺螺都是河水的测试仪,忠实地记录着水环境的冷暖变迁和水质好坏。

螺螺虽是农家食物,但食用还是有讲究。半篮螺螺从水里摸回家,要先放在清水里静养两三天,待其吐尽淤泥后再烹制,螺内的鲜味才会完全释放、凸显。若是要加速螺螺吐泥的速度,在清水里加盐,即可。此外,洗螺、剪螺尾或挑螺肉等操作,也均有窍门和技巧。

清明前后的西乡,能端上桌面、上得台面的时鲜菜必是“小葱炒螺螺”“螺螺肉炒韭菜”。这一碗时鲜是春宴,是新葱、春韭和螺螺的相逢、交融,是食材毫无保留释放春的芳华,才成就了让人难以忘怀的绝味美食。

“小葱炒螺螺”大人孩子都会做,螺剪尾、洗净,盛装在洋钵子里,洒上葱花,滴几滴菜籽油,加少许盐,待饭碗里的米饭溢出饭液汤,舀半勺加入洋钵子,再将洋钵子置于米饭面上,灶膛里的余火煮熟米饭的同时慢炖起洋钵子里的螺螺和葱花。当米饭炖出了锅巴,小葱炒螺螺的菜也大功告成了。一碗喷香的米饭,就着一钵小葱炒螺螺菜,螺螺对唇,双唇闭合,用力一嚼,响声悦耳,螺肉入口,空壳落桌,“咯答”一声,声声如奏,一嚼螺肉,弹跳于舌齿间,

一汪鲜汁水盈腔,味蕾片刻苏醒……

“螺螺肉炒韭菜”做时有点繁琐,先得把螺肉从壳里挑出来,用针掀去螺盖,再用针戳螺肉,一挑一拨,前黑后白的螺螺肉便从壳里盘旋而出,不过此时要剔除螺肉后面的部分,里面含籽和淤泥,吃起来涩嘴撞牙。半盘颗颗如小黑珍珠的螺螺肉挑好后,洗净,就着菜籽油、葱花、生姜丝下锅爆炒三四分钟,新割的春韭切段下锅和着香气外溢的螺螺肉翻炒,螺螺鲜香,交相辉映,融合升华,一盘螺螺肉炒韭菜,下得了民间,上得了高堂,是下酒、吃饱饭配的小菜……

摸螺是富有诗意的快乐活儿。网包里的打猎草满了,劳动一会儿,春风徐徐来,几个孩子敞开了怀,撸起了袖,对着沟渠塘边的刚冒出嫩绿芽尖的芦苇出神,有人抢先挽起裤腿,一咬牙涉到水里,“我的妈呀”一声又缩回了脚。来来回回伸缩几次,终于适应了,脚踏春水,两手顺着妩媚软滑的芦苇根向上抚摸起来。刚睡醒的螺螺,像个钢管表演者,正忘我地表演着,被水中鼓掌的双手合拢于掌心……

春江水暖鸭先知,西乡水暖孩也知。二三月的春风里,最先伸向河水的,除了鸭,还有西乡少年。他们脚丫双掌与春水相逢,与河沟渠塘里一排排芦苇根上一只只螺螺壳里做着参禅打坐道场的螺螺相遇,是经典的实用主义和浪漫主义融合的春光乍现……

## 小脚奶奶

□ 刘克强

顾老太是我姐姐的婆婆。2002年清明节那天,我去楼王镇顾家庄的姐姐家,正好遇到顾老太,她安详地坐在门前的一张凳子上,一双小脚,恰似一对“小菱角”,但自此以后,我再也看不到像她这样的小脚奶奶了……

我的老家就在顾家庄。小时候,庄上的小脚奶奶比比皆是。一个百十户的小村落,可以走出六七十个小脚奶奶来。每到大年初一,她们头上盘着发髻,脚蹬一双绣花鞋,真所谓“乌头小脚”。

对我们这些孩子来说,女人的脚大脚小并没有什么概念。然而有时候,碰到几次看新娘、闹洞房的场景,就让我们大开眼界了。闹洞房的一个重要节目就是:让喜公公点上支蜡烛,照着新娘子,然后主持人带着众人高声喊“好”:

领:照照新娘子脸,众:好哇!  
领:粉白大团脸,众:好哇!  
领:照照新娘子脚,众:好哇!  
领:一对小菱角,众:好哇!

看得出来,这主持人总是把闹洞房人们的目光吸引到新娘子的一双脚上。可见,新娘子的颜值在很大程度上取决于其脚的大小!

裹小脚名义上是为了女性的美感,实质上是旧时代对女性的一种变相摧残。就拿我母亲来说,平时她除了要带孩子,操持家务之外,还要参加田务劳动。特别是到了“黄秧落地,老少低头”的大忙时节,她要挪着一双小脚,泡在齐膝深的水田里插秧,面朝黄泥背朝天,一干就是几十天。像踏车车水的时候,她也得爬上脚车的车杠,一双小脚蹬着车拐和父亲一起车水抗旱,并不因为她是小脚而幸免这样的重活。而更让我难忘的是母亲的一次远行。1952年秋天,我小学毕业后考取了盐城农校。因为我从未离过家,一下子到盐城读书,十分牵挂,想去看看我。从老家到盐城,有八十里路程,没有轮船,更没有汽车。那年12月的一天,一大早,母亲便迈开一双粽子大小的小脚上路了,太阳大斜西才走到新河庙,不料一场大雪纷纷扬扬而来,一时母亲迷了路,几经辗转,两天一夜才赶到我的学校。今天回想起这件事,还是揪心地痛!

不过,就在我童年时候,我们家裹足的问题已逐步缓解。我有三个堂姐,在裹足这个事儿上可作时代变化的比照。大姐是1919年生,二姐是1927年生,她们都缠过足,是很典型的小脚奶奶,而我的三姐出生于1932年,那时我的三伯母对她的裹小脚要求就放松了一些,而且她小时候也有些犟脾气,不服裹脚,以致她的缠足“工程”便成了个半拉子!后来,她的小脚就是半大不小的那种(我也留有她的一幅照片)。而据我所知,在我们老家到了土改时期(1946年),再也没有女孩裹足了。

现在看缠足的问题,那不过是沧桑历史留下的苦涩一笔罢了。



## 草色染春

张成林 摄

## 乡村唢呐手

□ 戚思权

唢呐历史悠久、流行广泛、技巧丰富、表现力强,是我国具有代表性的民族管乐器。上个世纪70年代初,在家乡农村,吹唢呐的民间艺人也称吹鼓手,是一门走俏吃香的手艺。

乡村人家无论婚嫁还是老人去世等事,都喜欢图个热闹,俗称“红白喜事”,即便是再穷的人家,也会邀请唢呐手前来助兴,吹吹打打,营造出一种具有浓郁乡土气息的氛围来。我一直对回响在乡村里的唢呐声情有独钟,也许是乡村那个时候比较穷,没有什么娱乐项目,更没有什么音乐可听,我每次听到它在耳畔萦绕,或欢快激越,或婉转苍凉,都觉得精神为之一振。

“唢呐乐器王,不是升天,就是拜堂。”乡村里操

办一次红白喜事,一般至少需要两到三天时间,规矩也多,都是流传下来的风俗。比方说“唢呐不响,宴席不能开”“唢呐不鸣,新娘不出门”。操办人生大事时,通常大门口会用楠竹和芦席搭起席棚,放一张方桌,摆两把椅子,就成了吹鼓手吹奏的地方。唢呐师傅头脑灵活,察言观色,看到有宾客临门,看到宴席散席,都要吹响唢呐迎宾或送客。在农村有一种说法:“七寸唢呐拿在手,五音六律里边有,婚丧嫁娶没有它,闷声闷气难难受”。

另外,农村人做整生日时,或者砌新房上梁,一般娘舅都要准备一担礼,手里端着托盘,托盘放着鱼、肉、馒头、寿桃和大糕、粽子、寿面等物品,用扁担挑着竹篮子里的礼品,娘舅离三里路的时候,主家就要派

## 盐都美食(一)

### 大纵湖·白壳螺蛳



俗话说,清明螺,赛过鹅。眼下是一年中最适合吃螺蛳的季节。盐城大纵湖水质清静,盛产螺蛳、龙虾、大闸蟹、鳊鱼等水产,其中有“纵湖十鲜”之称的大纵湖白壳螺蛳更是被省餐饮行业协会评为“江苏名菜”。

螺蛳常栖息于冬暖夏凉、底土柔软、饵料丰富的湖泊、池塘、水田和缓流的河溪中,水质决定了螺蛳的口感。所谓“一方水土养一方人”,大纵湖水质经年累月的培育和修复,给白壳螺蛳带来了优渥的生长环境,培育出了令大家流连忘返的“白壳螺蛳”。面如白玉形似珠的白壳螺蛳不仅味道鲜美、清冽爽滑,营养价值也很高丰富的蛋白质、无机盐、维生素A……绝对称得上是湖鲜中的一大珍品。

尝鲜季:清明前后

美味做法:白壳螺蛳站在水草头上面生长,没有土腥味。打捞上来后,要经过筛选、浸泡、吐污和一系列的挑、泡、剪、洗等工序,才可以下锅。具体做法是用水浸泡,让其吐出体内脏物,再清洗后加入食盐杀菌消毒,用剪刀剪掉螺蛳头,再烧壶开水加入食盐,把螺蛳焯水,煮10至20分钟,倒入凉水中清洗。

“炒螺奇香隔巷闻,美煞神仙下凡尘。”当地酒店厨师说,“白壳螺蛳我们这里一般是红烧。先放点菜籽油、生姜、葱在锅里熬一下;然后倒入白壳螺蛳炒一下;放水、放白糖、盐和本地大酱;十分钟左右,然后放点鸡精、辣椒一拌;装盘揭锅。”十分钟左右,一盘香喷喷的红烧白壳螺蛳炒就上桌了,尝起来味道鲜美、口感弹牙、脆嫩可口,让人食欲大增。

## 娘的春天

□ 戚思权

床底下瓦罐里冬眠的种子都取出,这些种子都是娘去年自留的,把它们均匀地撒在先前已备好的、专门用来育苗的土上,再施上肥料和水。最后,娘小心翼翼地蒙上塑料膜,静等种子发芽生长。娘虽然目不识丁,但做人的道理懂得的一点都不比别人少,她常意味深长地教育我们说:“土地是个宝,土里能创金。劳动最光荣,人勤地不懒……没有播种,哪来收获?没有努力,哪来成功?”在母亲的指引下,我家的春天要比别人家来得早一些。也正是这样,后来的后来,我们兄妹四都成了所谓文化人,我家的日子比别人家的要更好一些,更幸福、更快乐一些。

春天里,娘还会忙里偷闲教我们兄妹几个做风筝。哥哥们心灵手巧,一教便会。我和妹总是来来回回、反反复复地,怎么都做不好,特别是我,看他们都做好了,就心急火燎,不管三七二十一就给粘

上去了。娘见我着急,总是耐心地教我,说:“小翠啊,无论做什么事都要有耐心,只有尽心尽力才能把一件简单的事做好,以后才能做大事情。”娘的话,深深触动了我。后来,我自制的风筝飞的特高特远,娘开心地笑了,仿佛看到了希望。那个饥饿年代,娘不仅要按时“上工”,还要操持家务,成天忙碌不休。初春,当大地上刚探出绿来,娘就偷天换日到田间地头挖野菜给我们改善伙食了。记得有年春节来得很迟,别人家还没有吃过鲜嫩小菜,娘已经给我们做了好几顿春鲜美味。原来,娘是到偏僻河岸挖的野菜,还被蛇咬破手指,却一声不吭。那时的我们,只知道没心没肺地吃春、解馋,哪知道自己吃进肚里的都是娘的心血和母爱呀。

娘的春天,就是默默无闻地奉献着自己的光和热、情和爱,直至她生命停息。

娘啊,娘!春天又来了,天堂里也有春天吗?