

又到春季“嗦”螺时

□刘庆宝

俗话说“明前螺，赛肥鹅”。经过一个冬天的滋养，清明前的螺螺色青、壳薄、肉厚，尚未产籽，泥腥气小，鲜美可口，一口就能“嗦”出春天的味道。

我的家乡是水荡地区，湖河沟汊，纵横密布，水中孕育着无数的螺螺，水码头桩上、河沟岸边上、湖边芦苇滩的牛脚塘里，俯拾皆是，大伙儿亲切的叫螺螺为“螺螺”。记得儿时村里大多人家都穷，很难吃上一顿肉，螺螺是解馋的最佳选择。老家捕螺螺的方法主要有趟、摸和张等，趟螺螺要站在行驶的船头，手持趟网子，向前一推一收，那是技巧加力气的活儿，是成年人的专利。我们毛头小伙拿手的就是摸螺螺和张螺螺。摸螺螺最简单，拎只小木盆，来到湖边芦苇滩的小沟头，脱掉鞋子，卷起裤脚，沿着岸边，双手伸进水底将摸，一摸就是一把螺螺，转眼的功夫，就能摸个二二三斤。最有趣的是张螺螺。星期天，从草堆上拽下一把乱头子稻草，稻草中间包裹一块砖头，取一根丈把长的草绳，一头把稻草捆紧，扔下湖边的水里，草绳浸水后加上砖头的重量，很快沉入水底，草绳

的另一头系在湖边的树桩上。这样的草捆投放三两个，一字摆开，每个间隔两丈远，形成阵势。第二天早晨雄鸡打鸣时翻身下床，拎着小木桶来到湖边，拽起草绳，把草捆拽上岸，哇！草捆子周身吸满了螺螺，一捆就能摘下一二斤。摘完后再扔下河里，放晚学又可以“摘”到螺螺。

把捕的螺螺拎回家，先剪去螺螺的尾巴，再放在清水养两三个小时，滴上两滴香油，让它将泥渍、泥污都吐掉，这样就可以做爆炒螺螺了。

母亲可是做爆炒螺螺的好手。母亲先把热锅热油里加的葱、姜、蒜、干辣椒炒香，“刺啦”一声，把螺螺倒下，再倒上家里做的豆瓣酱，撒上盐，大火翻炒。这时，厨房里传出螺壳与铁锅、铲子及油煎煮发出的声音，犹如一场音乐会，可谓是旋律优美，悦耳动听。不一会儿，音乐声停下，螺螺起锅时，满屋飘香，令人控制不住流口水。

母亲拿出几只小碗，每个碗里盛上半碗螺螺，让我端给邻居的小伙伴。几个毛头小伙端着碗，站在大树下，用手抓起螺螺放进嘴里一个劲地“嗦”，

一口一个螺螺，一嗦一吮，螺肉就和着汤汁流入嘴里，那时仿佛尝尽了人世间的鲜美。家里来了几个客人，母亲就露一手，炒上一盆螺螺端在桌子中间，父亲陪着客人喝一口村里大麦酿的酒，嗦一个螺螺。“嗦”声此起彼伏，或大或小，时断时续。再说些与螺螺有关无关的坊间传闻，半醒半醉，沉浸在螺螺鲜美的滋味中……

现在生活好了，人们对螺螺的鲜美仍情有独钟。在酒店或街头大排档中，仍然尝到它的美味。有朋友来访，我都点上一盘爆炒螺螺，朋友大呼：“太鲜了！太美了！”

大纵湖里白壳螺螺，经过名不经传，现在华丽登场，身价暴涨。大纵湖水水质优良清冽，白壳螺螺又是生长在水草上，肉质紧实弹牙，味道鲜美，还有一种淡淡的甘甜和清香，让人品尝后难以忘怀。“红烧大纵湖白壳螺螺”已评为“江苏省百道乡土地标菜”，也成了前来大纵湖旅游观光的游客必点之菜。

青螺螺、白螺螺，我永远都不会忘记那记忆中的味道。

早春几场小雨，浇醒了万物。荠菜知春到，最先冒出一点点嫩绿，随后渐次洒染夺人眼球，好像无数小手举着的绿色小镊子，仿佛在招呼我。

正如宋代方岳所言：“荠菜共挑元日雨，梅花未放去年春。”点明了荠菜的特性，生于未秋，长在初冬，熬过了严寒，茂盛在春天，告诉人们春季才是食荠的大好时节。荠菜，在众多蔬菜中并不突出，样子也很普通，矮矮壮壮的，爬地匍匐，多半长在其他蔬菜或植物的下面，既不争阳光，又不抢雨露，叶子里不规则的锯齿状，白色的花米粒大，乍一看，就是地道的“路人甲”。它不喜欢被人宠着，家养，只恋在山野外、田埂旁、小溪边自由自在的寂静滋长。宋代诗人许应龙称赞它：“宝阶香砌何曾识，偏向寒门满地生”。同样是野菜，有小人，也有君子。人们把野菜中的“茶”称为野菜中的小人，因为它只是一味地苦苦；荠菜就不一样，不仅有一种特别的清新香气，还很鲜甜，又很低调，被称为野菜中的君子。人们推崇甘心如荠是有道理的。

我看过一本美食起源的书，介绍说我国许多美食都跟寺庙有关。僧人不用荤腥，也能将蔬菜的鲜、香、味发挥到极致，我想他们应该是当之无愧的江湖烹饪高手。被称为美食家的苏东坡，那年的早春来到扬州任太守的时候，受到僧人做菜的启发，独创苏记“荠菜羹”，并赋诗：“时绕麦田求野荠，强为僧舍煮山羹。”如今，荠菜羹依然是淮扬菜中的一道名点。每到荠菜季，酒店菜馆粥铺，除了熬粥，还会做出有荠菜加盟或唱主角的诸多菜品佳肴，在苏氏荠菜羹基础上发扬光大满足食客们尝个鲜。受到味觉驱使的不少市民则去菜场超市淘荠菜，有闲空也有兴趣者，奔郊外，下乡村，逛田园，亲近自然，享受暖阳，挖荠菜，踏春光，满心喜悦，举手投足满把春，带着自己动手的“春色”回家，体味那个一年一遇的“春味”。春不负我，我岂负春！

许多人时常回味曾经的味道，恐怕不仅仅年岁大的怀旧恋旧，跟先入为主的“味蕾基因”中妈妈的“密码”应该有关联，它不仅是味蕾的表露，也是如脐血脉的传承。因此，一碗春令荠菜羹让我至今都难以忘记。妈妈先将一大把鲜嫩的荠菜切碎备用，一块卤豆腐切丁焯水去味，姜葱蒜油煸出香，下豆腐丁快速翻炒几个跟头，倒热水烧开，放适量的盐，撒下荠菜碎，搅入勾芡锅中，已经清香扑鼻，本以为出锅可食，且慢，妈妈的“秘密武器”上了灶台，过年熬的早已斩细的猪油渣子闪亮登场，眼花缭乱的香气立马爆棚，素菜荤吃就是在眨眼间促成的。蔬菜中的“仙女”，有的时候真的需要最世俗的二师兄助上神力，才能激发出惊人的绚丽。如今可错过了妈妈的那个“味”。

荠菜有挑与选地说道，做菜也有火候调的技巧，那些平淡无奇的寻常菜品，在关键时刻需要“画龙点睛”，才能在瞬间韵味碰撞中爆发出鲜活的升华。诗经曰：“谁谓荼苦，其甘如荠。”荠菜如此，人也亦然吧。

油菜花开掏蜜蜂

□顾仁洋

路过一处颓废的屋基，残垣断壁，梁斜墙倒。却不显得荒凉，屋基前油菜花田正拔节抽茎，杆绿花黄，一簇簇花束渐次绽放，把一派盎然的生机奉献在浓烈的春色里，勾勒出乡间僻静处的一道独特景色。春天里，到处都遮掩不住春光播撒的美妙。

春色无边芸蕖开，追逐寻花掏蜂时。难得觅见倒塌的土脚墙，金黄的菜花令人晃眼，时光恍惚，顷刻间回到四五十年前。那时，春天油菜花盛开的时候，正是我们捉蜜蜂、掏蜜蜂最欢乐的童年时光。

三月里，整个乡村都掩映在油菜花田中间了。余邵诗云：“油菜花开满地黄，丛间蝶舞蜜蜂忙；清风吹拂金波涌，飘逸醉人浓郁香”。油菜花竞相怒放，不仅引来彩蝶与蜜蜂飞舞花丛间，浓郁花香和美丽

风景更吸引着我们一起小伙伴们去捉蜜蜂、掏蜜蜂。

菜花上忙着寻花采蜜的蜜蜂最多，嗡嗡嘤嘤唱出一条声。此时，蹑手蹑脚地我们，一手抓一只敞口瓶子，一手拿一张硬纸片。纸片驱赶着花丛间的蜜蜂，倾斜的瓶子则迅捷地包拢过来，躲避不及又惊慌失措的小蜜蜂正好被“请君入瓮”了。赶紧用硬纸片盖住瓶口。瓶子里早放了油菜花，瓶子里的蜜蜂开始并不停留在菜花上，还在四处撞击着瓶身寻找出口，多次尝试失败精疲力竭后只好落在菜花上，乖乖束手就擒。

菜花丛里的猪舍茅厕大多数是土脚墙，上面被蜜蜂筑了很多的小洞。越是年代久远，越是靠近菜地的墙面，上面的蜜蜂洞就越多。有些墙面上密密麻麻的全是蜜蜂的巢穴，一只只蜜蜂忙忙碌碌，进进出出，忙着辛勤地采蜜酿蜜。那时的我们，除了捉菜花上的蜜蜂，更喜欢掏墙洞里的蜜蜂。改下诗句是：儿童放学归来早，忙乘花香掏蜜蜂。掏洞里的蜜蜂需要找一个小的瓶子，也是事先掐根长长的菜花竖放在瓶子里。看到蜜蜂钻进墙上一个洞，迅速跟进过去，瓶口猛地罩住洞口。稍稍将瓶口抬移一点，将准备好的细竹枝或者鸭毛大羽伸进洞里，轻轻地滋扰，等蜜蜂被侵扰得无奈爬出洞口时，立即用竹枝拨进瓶子里。有时会瞄着眼挨个查看小洞，有蜜蜂的一个也不放过，都设法掏出来，捉进瓶子里。最喜欢一种叫“花酿蛾子”的蜜蜂，身材细长，有黑白相间的花纹，比一般蜜蜂块头要大，那个小伙伴捉到都会引以自豪。夕阳西下，为一群手里举着掏满蜜蜂瓶子的小伙伴们，留下春天傍晚快乐的剪影。

早晨上学前有时也不会闲着。路过菜地旁大树下一块空地，眼睛会偷偷瞄一瞄，查看一下原本平滑的地面上，一夜过后有无变化。如果地上隆起一小撮一小撮新鲜的细泥土，下面一定躲藏着一只黑褐色小蜜蜂。地下的蜜蜂比墙洞里的蜜蜂要小得多。用嘴猛地一吹隆起的新土，洞口就暴露在眼前，小树枝轻轻一挑拨，小蜜蜂便落入了早已从书包里拿出来的小瓶子里。

“采酿春忙小蜜蜂，何销振翅整邻童。”想起王欣还在《咏蜂》中质怪小小蜜蜂何故要螫刺邻家孩童，哪知实在是我们年少时太顽皮啊！

芸蕖花开晃人眼，无边春色入目来。眼前，菜花一派金黄，几只蜜蜂在花丛中轻盈飞舞。春光里，它们忙碌的身影是多么迷人，舞姿是那么的优美，今天，听它们的吟唱，也是那么的欢愉，这是春天芸蕖花上最嘹亮的歌声！



在盐都遇见美

顾正山 摄

刮锅

□崔学林

上世纪六十年代，粮食产量低，烧草也不足。口粮实行低标准、瓜菜代。一日三餐稀多干少，煮煮一大锅粥是常有的事，烧草自然会多。到了冬、春季，水温低，草不够烧的问题就显露出来了。为此，母亲经常不顾寒冷，背着网包到麦田里拾稻草根，去村南的乱坟场、田埂边、河堤上铲枯草来补充烧草不足。我家是十口人的大户，对于“刮锅”省草，母亲格外重视，早上起床，第一件事就是将铁锅从灶台端至天井（院子）里，反扣在木板上，用小镊子自上而下地将烟灰刮掉，再用布抹去浮灰。就这样不怕麻烦、不辞辛劳，日复一日从不间断。

星移斗转，时过境迁。改革开放以后，农村逐步富裕起来，矮小的泥茅房被高大宽敞的砖瓦房所替代；粮食连年丰收，烧草富余，刮锅不再为省草，而是让锅不变“钝”，节时。光阴荏苒。2000年后，农村生活更上一层楼。电磁炉、微波炉、电饭

煲、电热水壶等家用电器和液化气灶具先后进入各家各户。人们生活中主要用电和液化气，草仅作为辅助燃料，昔日晨曦里的刮锅声渐渐稀落了。

随着乡村振兴战略的实施，农村发生了天翻地覆的变化。砖瓦平房过时了，楼房、别墅引领风骚。在镇政府的统一规划下，2018年，我的家乡蒋河村整体拆除，于次年，村民们家家户户搬进了粉墙黛瓦、独门独院的小别墅。老式锅灶成为历史，与“刮锅”彻底画上了句号。

乡情难舍。前不久，我又回到了旧貌变新颜的村里，和昔日的老邻居、儿时的小伙伴们谈起“刮锅”的事，个个感慨万千，他们你一言我一语地说：现在农村人真幸福，不单单告别了“刮锅”，照明点油灯、纳凉摇扇、吃水靠拎、加工稻米靠春、磨面人推……这些早就成为陈年旧事。

草木有本心

□陆漪

搬了新家，先生为了去除家里的异味，添置了一些花草，如绿萝、吊兰、富贵竹、虎皮兰等，来改善空气质量。但是平时上班忙，除了偶尔浇水外，我们很少搭理那些花草。假期，我闲坐在家，发现那些花草草萎靡不振，枯枝败叶耷拉着、蜷缩着，缺少了往日的生机和活力。

我舍不得这些花草，想到刚搬来时它们郁郁葱葱、充满生机的样子。于是，我把所有的花草进行了修剪，心想死马当活马医，能活多少是多少，或许有奇迹呢。

清理完后，我发现这些花草的枝叶虽然变得稀疏了，但却精神了许多，不再是颓废的样子。于是，我隔三五天地照料它们，或浇水，或加一些专用的肥料。十多天后，这些绿植恢复了元气，嫩嫩的新叶星星点点地冒了出来。一个月后，这些绿植再次焕发出勃勃生机。

渐渐地，我喜欢上了这些花草，时不时地去关照，它们开始枝繁叶茂起来。这些花草也给我带来了好心情，窗外淅淅沥沥地下着雨时，我轻轻拂动着心爱的绿植，嗅着飘散在空气中的清香；或在阴冷的冬天，

躲在这四季如春的角落，晒晒太阳看看书，和朋友、家人喝茶聊聊天，常常会产生生活是如此美好的感觉，心中的释然油然而生。我蓦然觉得，这些绿植似乎也有灵气，它感受到了主人的细心呵护，就能长得好。后来查阅资料发现，德国的实验心理学家就提出过植物有感情的观点，他认为通过与植物交谈，给予植物关注、爱抚等，可以促进植物更健康地生长。

名著《红楼梦》中也有绿植灵气一说，开篇贾雨村在讨论贾府时说了一句话：“花园子里面树木山石，也还都有蓊蔚润澍之气，哪里像个衰败之家？”当时贾府运势好，植物也长得生机勃勃，枝叶繁茂润泽。

当然养花种草也不是个简单技术活儿，作家池莉喜欢养花，但就是养不好。后来，她专门找来《花经》研读，看完之后，才恍然大悟，“一件事做好，岂能凭你心中有一点欢喜？有一点迷恋？三天浇点水，五天上点肥。”

《花经》记载的是宣统年间官员黄岳洲的一段经历。他在三十岁时想要做一件有兴趣的事，毅然辞官

隐退。他购买了十余亩田地，抱瓮执锄，废寝忘食，甘为花木之保姆。在他的精心打理下，黄家花园欣欣向荣，花卉草奇，声名远扬。每逢花时，社会名流履履联翩，吟诗作赋。更有文人墨客指点花木，课语话雨。据说当时的文坛名人周瘦鹃、郑逸梅等人皆为黄先生的花木挚友。黄先生养花养出了名堂，结交了人间知己。正所谓“心在一艺，其艺必工；心在一职，其职必举。”

现在，我也开始摸索着培育这些给我带来欢乐的花草。通过网络学习养花种草知识，我懂得了浇水施肥讲究尺度和时机，比如说浇水，要等到土壤微微干燥之后再行，如果不断地给予水份，很容易造成积水，根系就会窒息、腐烂甚至是死亡；给予它的水肥等营养过剩时，会造成枝叶的徒长，使根、茎、叶与花芽互相争夺营养，影响发育，造成不开花或是少开花，果实自然也就无法结成。

正因为花草有灵性，所以培育起来如同育人一般，都要把握好“度”，无限的关爱也是一种伤害。

