



春卷万物

□蔡雪梅

天气转晴，春风不负众望，在大地上浩荡，田埂上几朵油菜花和蓝眼睛的婆婆纳迎风怒放。

恰逢母亲生日，我们买了春卷皮子、肉丝，母亲到田里挑来了荠菜，坐在院子里一丝不苟地摘去老叶，准备做春卷吃。早春的土地潮湿、黝黑，拱动着来自地心的热力。刚挑出来的荠菜翠绿水润，焯过水，更加绿意莹润。把荠菜剁碎，用佐料拌好，加入葱姜烧的肉丝，就可以包春卷了。好像还缺了点啥，对，金灿灿的蛋皮！黄澄澄的蛋皮和绿莹莹的荠菜碎才是春天的绝配，是天地之间最能代表生机和活力的颜色呢。把喷香的蛋皮切成细丝，挑几根搁在春卷皮子上。再挑一些荠菜肉丝，摆成长条状，下面就剩下一个动作，卷。卷到三分之二的地方，把皮子两侧折进去，接着卷，最后用面糊封口，大功告成。

卷，卷，码在白瓷盘里的春卷越来越多，打眼看去，总觉得它们个个怀抱着一个世界，在向我点示着什么。我把这些微型世界放进油锅内炸，一阵噼里啪啦的爆响过后，春卷出锅了。刚出锅的春卷橙黄油亮，趁着冷却后略带余温，蘸上酸酸的醋，咬上一口，又酥又脆。细嚼一番，外酥里鲜、外脆里嫩、满嘴清香，幸福感在心中肆意蔓延……

吃春卷的历史由来已久。唐朝就有“咬春”——立春吃春卷的习俗。晋代潘岳撰写的《关中记》中记载：“(唐人)于立春日做春饼，以春蒿、黄韭、蓼芽包

之。”立春时，春回大地，万物复苏，各种蔬菜争相爆出嫩芽，古人为了解决这个问题，就用面皮包着时令蔬菜，卷成卷蒸熟或者油炸，取名春卷，寓意着五谷丰登，而面皮做成圆形，则是寓意着一家人团团圆圆，芹菜和韭菜的馅子，更寓意着人们更勤(芹)劳、生命更长久(韭)。所以，民间有“立春吃春卷，天地一家春”的说法。

如今，一年四季都能吃到春卷。懒得下厨房，就吃春卷；没胃口，就吃春卷。春卷的馅儿包罗万象，只要愿意，你可以把蔬菜一网打尽。不必说荠菜、芹菜，也不必说韭菜、豌豆头，就是白萝卜、胡萝卜也能卷，吃起来咕吱咕吱响，确有咬春的况味。我的姐姐喜欢用红糖做馅儿，炸过之后，红糖化成糖稀，吃起来鲜甜绵长，让人难忘。春卷将赤橙黄绿青蓝紫、酸甜苦辣咸深情地卷入怀中。春暖花开的季节吃春卷，更是迎接春天的仪式。

卷万物的春卷皮可去市场买，不妨趁机欣赏一下摊主手抓一团面球，在铁板上似弹似坠、忽提忽摁，如行云流水一般的高超手艺。还可以自己动手做。

春卷皮把大地的精华、明媚的春光揽入怀抱，吃进嘴里的就不仅仅是荤素搭配、内容丰富的春卷了，还有大好的春色：春水潺潺、春雨淅沥、春鸟啁啾、春风和煦……春意就在舌尖渐渐浓郁起来。

“阳春布德泽，万物生光辉。”在这个春天里吃一回春卷吧，吃出盎然的春意，也吃出包容万物的胸襟。

一味螺蛳千般趣

□周祖斌

螺蛳是栖息于湖泊、河流、池塘、沼泽和水田中的贝壳类软体动物，可以说是江海平原一种最亲民的水产品。螺蛳一年四季都有，但清明前的螺蛳螺肉肥美，口感最好。在水中蛰伏一个冬季的螺蛳，伴随着春的气息爬出泥土活动筋骨。刚爬出土的螺蛳泥腥气少，还没有产卵，不会一口吸出来满嘴小螺蛳壳，因此有“清明螺，肥似鹅”的说法。民间还有“三月螺蛳四月蚌”的谚语，意为三四月正是螺蛳、河蚌长得最肥硕、美味的时候。

捕捞螺蛳的方法很多，有耥螺蛳、摸螺蛳、捞螺蛳等等，但最快捷方便的还是耥螺蛳。耥螺蛳需要借助一种工具，叫耥网。耥网制作不复杂，一般用竹木做成倒三角的架子，再绑上一块尼龙网，装上长竹竿，便成耥网了。哪天想“开荤”，就掮着耥网到沟河边去耥螺蛳。

耥螺蛳是个力气活，技术含量不高，只要将耥网按到河底，下沉到螺蛳集聚之处，轻轻地向沟河边移动。双手掌控着耥网，忽高忽低都不成，高了耥不到螺蛳，低了网中尽是淤泥。待网兜靠边后，尽快除去网中杂草，洗掉网底污泥，一只只小巧的螺蛳便出现在眼前。耥螺蛳时往往还有意外的收获，时常能拾到鱼虾和河蚌，偶尔还会遇到昂刺鱼、虎头鲨等等。

以前家里穷，耥到的螺蛳，父亲往往会拿到镇上去出售。那时螺蛳便宜，只有一两毛钱一斤，但一天下来，也能耥到好几十斤螺蛳，每天也有好几块钱的收入，在当时也算“巨款”了。

螺蛳除了外卖之外，也改善了家里的伙食。母亲把螺蛳拿回家后，先把附在螺蛳壳外面的青苔或污泥洗干净，然后把螺蛳放在盛满清水的盆里，再往里面滴上几滴食用油。一天下来，螺蛳就会吐出腹中的污物，此时剪去螺蛳的尾壳，洗干净就可以烹制了。

螺蛳的烧法多，我最喜欢的还是红烧螺蛳。螺蛳洗净沥干，热锅放油，加盐与姜蒜放入螺蛳一起翻动爆炒，接着放入适量辣椒、酱油、黄酒再次翻炒，然后加少许热水煮开收汤，撒上些葱花，色香味俱全的红烧螺蛳就可以上桌了。春韭炒螺蛳肉也是一道经典菜肴，春韭初割，根紫叶碧，与黑中带黄的肥嫩螺肉爆炒，色泽清新，香气撩人，吃在嘴里能感受到清新的乡土气息。

古代许多著名诗人都盛赞过螺蛳的美味。唐代刘禹锡诗曰：“湖光秋月两相和，潭面无风镜未磨。遥望洞庭山水翠，白银盘里一青螺。”宋代诗人黄庭坚也赞曰：“但得螺蛳吞大象，从来美酒无深巷。”文坛美食家汪曾祺先生在散文《故乡的食物》提道：“用五香煮熟螺蛳，分给孩子，一人半碗，由他们自己用竹签挑着吃。”在汪老的笔下，螺蛳是水乡孩子用于解馋的小零食。

螺蛳不仅味道鲜美，而且也是治病良药。明代医学家倪朱漠在《本草汇言》中有言：螺蛳具有“解酒热，消黄疸，清火眼，利大小肠”的功效。明代唐伯虎给祝枝山的患病小孩开过一剂处方：“尖尖宝塔五六层，和尚出门慢步行，一把圆扇半遮面，听见人来就关门”，这张奇妙处方就是螺蛳。民间还有“清明食螺，眼不生疴”之说。

提一篮春色回家

□自力

立春过后，母亲的菜园一天一个样。

天气晴好时，母亲总喜欢待在菜园里。气温还不是很高，几乎没什么草，虫也还在冬眠，母亲就给菜浇浇水、松松土。有时什么都不干，坐在菜园边晒太阳。母亲说，常在菜园里转转，挺有收获感的，因此，她总要拉我们去参观她的菜园，顺便摘取一些新鲜的蔬菜。

春风起，我们陪母亲忙碌在菜园里。最先入篮的是香菜，经历一个冬天，香菜被霜染红的菜叶开始返青，脆生生的，一挑一大把。忍不住揉碎放鼻下闻闻，顿时香气扑鼻。菜园土肥，挺适合长芥菜，所以顺便挑些，和香菜放在一起。两种不同的菜，挤在篮子里，散发着不同的香味，真是“香”得益彰。

青菜几乎把菜园铺满了，有的绿得可爱，有的青翠欲滴，掐一把青菜，手上都带着青味儿呢。“气温一高，青菜就蹿个儿了，不停地抽薹长叶，花一开就老了。”母亲说。怪不得母亲天天去掐叶掰薹，这样总能吃到鲜嫩的青菜呢。红菜薹又是另外一幅景象，红红的菜干，嫩嫩的、胖乎乎的，真的能捏出水来。不大一会儿，篮子就满了，一头是绿色的青菜，一头是红色的菜薹，还缀着些黄色的小花，再加一把大蒜苗。篮子满满当当的，提着篮子走在乡间小路上，就像提了一篮春色回家。

为了让春色满菜园，母亲把农家肥堆得老高。我们用斗车拉肥料，母亲还总要加上一些草木灰，她说庄稼一枝花，全靠肥当家，土地越肥菜就越肯长。如母亲所说，施足了农家肥的菜园，种什么长什么，连草也长得比别的地方茂盛。远远看去，菜园油绿一大片，看着就格外喜人。

村里的菜园大多在河边，来来往往的人络绎不绝，我家菜园在第一家，格外扎眼。母亲的菜种得好，常常赢得啧啧称赞。有不会种菜的乡亲，跟母亲请教种菜的秘诀，母亲也不推辞，手把手教大伙儿怎么种菜。“人勤地不懒，你把菜当花种，不亏待它们，它们也就不会辜负你的。”母亲笑着说，这就是她种菜的秘诀。

每年春天母亲都要育很多蔬菜苗，如茄子、辣椒、西红柿等等。到了季节可以移栽时，母亲都会慷慨地给大伙儿送些。担粪挑土类的力气活，大伙儿也帮下母亲，邻里之间相处十分融洽。谁家蔬菜可以采摘了，一时吃不了那么多，你家一把我家一把，一起分享着丰收的喜悦。

每次回老家，菜园是必去的地方。春风拂面，提一篮春色回家，是世上最幸福的事情。

