



梅花盛开画梅花

◎陈顺源



## 明前螺蛳肥

◎陈健全

俗话说,“清明螺,赛只鹅”。清明前的螺蛳肉肥,又尚未产子,算得上时令的春饌妙物,以至唐诗中起了一个浪漫的名字——青螺,仿佛由此联想到青青的春天。

对于螺蛳,我最初烙下的美食记忆始于儿时的东大街。小城三月,一天暖似一天,梧桐树丫绽蕾吐翠时,十字街头的螺蛳摊便如一番花信风,不约而至。一副担子,一只煤炉,坐一口铁锅,螺香缭绕。守摊的老翁手持一小汤碗,不时舀与三三两两的食客。碗,即量具,喀拉喀拉抄起,多了,则哆嗦两下,保持平平的一碗。童叟无欺,两分钱一碗。一粒粒螺蛳在手,瞧人家啍得眼波流转,直看得“欲罢难填”,仿而效之,任凭你啍得山响,就是吮不出,干着急。束手无策中,老翁取一枝钉子树丫,“咔嚓”,剪寸许一节,枝儿绿绿的,刺儿尖尖的,让以其为针。本不以为然,这树刺哪能如牙签好使呢?一试,竟锐不可当。这下可好,天然利刺在手,挑食不止。技不如人,我对啍螺高手艳羡不已。

日暮,十字街酱园门口的八仙桌边,一帮酒徒以螺蛳过酒,快活似神仙。他们一边呷口酒,一边捏螺蛳到嘴,“啍啍”两声,肉子吮进去了,话还滔滔不绝中,“啍”的一声,螺壳吐出,一气呵成。看来凡事熟能生巧。几多时日,饶舌练习,猛然间,会啦——秘诀在于唇、舌、齿的灵活配合。而且,不啍不知道,螺蛳真奇妙!螺蛳之美,在于壳中那一汪鲜汁。汁水漉漉中,螺肉紧绷弹牙,牙齿间迸裂的那种快感令人目眩地缠绵。

从此,下午放了学,常啍螺蛳把家还。一行石板路,

一连串螺蛳壳一甩,骨碌碌直滚,恰似大珠小珠落玉盘。自好上这一口,一发不可收,嚷嚷着让妈妈煮螺蛳。因为,至味在家中。晨光里,妈妈从迎春桥菜市场拎回一篮螺蛳。井台边,汲水,洗净,养于一盆清水中,滴两滴香油,两天后,螺蛳吐尽秽物。接着,剪螺蛳。慢工出细活,以老虎钳从尾数第二节下钳,一举多得,既能去除残渣,又能煮得入味。加油、盐、姜、葱、辣椒,旺火爆炒,烹酒加糖,投五香八角,锅里几番翻江倒海,激起一团香雾。若有酱骨汤,掺入其中,再猛火收汁,那风味更妙。

一上桌,顾不得听妈妈讲“明前三次螺,清热又明目”的养生论,只顾三个指头一拈,嘬嘴,“啍啍啍”“啍啍啍”……大有日啍螺蛳三百颗的架势,舞动舌尖,欲罢不能。孩提时,家门口的玉带河,水清可鉴,鱼翔浅底,螺蚌遍布。时常遇见有人在柳岸边,手操长长的竹竿,顶端缚一个三角形网,称作“耢网”,伸到河中耢螺蛳。其实,不必使用工具,淘米洗菜的水榻边,赤手空拳,摸着便是。春水渐暖,螺蛳沿着没入水中的石阶攀缘上来。它们以伸出螺壳的那一片厣,吸附石壁,密密麻麻。有的螺身附着青苔,青莹莹的,随春水波动舒展。

清晨,尤其阴雨天的早上,螺蛳好像全出动了。这时,只需依着水线下的石阶三个侧面,随手一掬,满满一把。只歇歇工夫,即可拎上一篮,满载而归,一顿韭菜小炒螺蛳的量足矣。那时,平日荤腥难沾,油水寡淡。“苍蝇也是肉”,何况肥美的螺蛳肉?且时人不富,韭菜炒螺蛳物美价廉,可谓小城人家

开小荤的寻常菜,亦是我家的家常菜,更是我的心头爱。只是,对于韭菜,儿时只求口腹之欲,不解杜甫老先生“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”的情谊,更不懂高士周颠“春韭秋菘”菜味为胜的典故。本能觉得,头刀的“本韭菜”,肥、滑、香、鲜、嫩,与质感十足的螺肉,相得益彰,浓浓春色融入了美味。浅底白盘端上桌,尚未一箸到口,但见螺儿娇卧绿韭中,“未成曲调先有情”,就不免垂涎欲滴。这在于潜藏了一冬的螺蛳积攒了一腔丰腴肉质,口感正值巅峰。以春韭炒螺肉,春韭的清香与河鲜的鲜香完美结合,两者可谓“王牌对王牌”。

长大才知道,螺蛳真是个宝。《本草汇言》说螺蛳“解酒热,消黄疸,清火眼,利大小肠之药也”。名医顾汝琳曰:“此物体性大寒,善解一切热瘴,因风因燥因火者,服用见效甚速。惟堪煮熟,挑出壳,以油酱椒韭调和食之,不杂药料剂中。”李时珍的《本草纲目》中也有螺蛳“醒酒解热,利大小便,消黄疸水肿”的记载,并说,过了清明,它就不堪用了。

于是,四季轮回,螺蛳就成了春天抢“鲜”的一道美味。今年早在正月十五,就在银花苑的路边早市偶遇挑好的螺蛳。一想本地的春韭还未上市,配韭黄便是。一应准备完毕,上锅,螺肉以热油爆炒,迅速锁鲜,下韭黄,翻炒几下,即可起锅。一盘韭黄以独特的香气及黄灿灿的色泽平添春色,而螺肉如黛点缀在韭黄之上,韭黄鲜嫩、螺肉鲜香,举箸之间,好像一口一个春天。

袅袅春风起,明前螺蛳肥,看来又少不得明前三次螺啦。

## 烟火清欢的窑湾

◎唐军



这次去窑湾其实是没有任何思想准备的,或许这就是旅游的真正意义,不刻意追逐远方,不刻意驻足风景。无意间的邂逅,才是心灵与山水的对话。车在漫无目的往前开,不知不觉到了新沂境内。远处“窑湾古镇”的标识很是醒目。我的心里一惊,这就是昨晚提及的古镇吗?怎么这么近,说到就到了。

不知道这里有没有专门的停车场,反正有大把空地,可自由停车,窑湾似乎有一种“蓬门今始为君开”的真诚。

说实话,古镇去过若干,有名的、没名的,都冠以“古镇”的名头,有些确实是辜负了我对“古镇”的期待。

古镇免门票,我们就没有守规矩,未由古镇的正门进入。这样反倒觉得有趣。由正门进入往往是尊贵的客人,今天我很想做一回古镇的主人,随意一点,随性一些,见识一个不一样的窑湾。

走在小巷的青石板路上,我须以舒缓的脚步,感受它的沧桑。黛色的瓦楞、黛色的飞檐、黛色的墙壁都在无声地给我讲述一段黛色的过往。所谓苏南和苏北,还是有些许区别的,窑湾就是这样,一个特殊存在,它既有南方的柔美,也有北方的坚韧。说它柔美,行走在河岸边,垂柳摇曳长长的发丝,朦朦胧胧,翠绿得像染坊里晾晒的丝绸。说它坚韧,窑湾战斗陈列馆无声地讲述着淮海战役第一枪的红色篇章。它把“城河相依,人水相和”的故事写成了慷慨的“运河传奇”。

这是一座被时间浸染的古镇,始于春秋,盛于明清,在蓝天下,显得干净、清幽。小镇上,商贾通古今,有酱坊,有酒坊,有当铺,有邮局,还有苏镇扬会馆。都说“好酒不怕巷子深”,在小巷深处果真藏着一家米酒坊,丝丝缕缕的酒香在弥漫,裹着淡淡的甜味,铺子里整齐摆放着不下几十个坛坛罐罐,老板拿着秘制的米酒侃侃而谈。一瓶瓶透明装的米酒确实色、香、形俱佳,若不是我没

有任何酒量,一定打上二两,带回家尝尝。

在小巷的拐角处,一对老夫妻在不停地拍照,满脸笑容,似乎陶醉于这世外桃源。我忍不住帮他们拍张合影,两位老人欣然接受。镜头里,他们笑得天真灿烂,甚至有点心花怒放。我真没想到在这曲折悠悠的巷陌,能看到“白头到老”的模样。古镇是所有人的古镇,有谁可以怀疑“此间乐,不思蜀”?把所有尘世的烦恼都舒展于运河之畔,让游人把心情交给风雨、交给夜色、交给古朴而安宁的窑湾。站在码头,眺望远方,绿水波纹,仿佛清风拂过,草木呼吸,有了山水荡漾。这是诗意的流动,也是蓝白碧绿间的流转,让人初见心喜,再看生怜。如果窑湾古镇是大运河的支流,我自己为何不做这支流里一条快乐的鱼呢?

靠水吃水。窑湾西傍大运河,南临骆马湖,水产品如夏日繁花,丰富而迷人。近晌午,想着在古镇吃点特色吧,我相信,这一趟定能大饱口福。

她说,这里的红烧鱼热烈而泼辣,糖醋鱼甜蜜又脆香,清蒸鱼清香扑鼻却不失鲜嫩,辣鲜鱼色彩夺目且令人胃口大开。热烈奔放的推荐让我顿时心生遐想。在一家船菜馆坐定,尽管还没有其他客人,但胖老板依然贴心地打开空调和风扇,递来一份菜单。推荐上来的银鱼炒鸡蛋和青菜丸子汤给了我惊喜的口感,银鱼洁白细腻,包裹在金黄色的鸡蛋里,依然泛着白光;青菜青翠欲滴,如烟雨之下的莲叶,不妖不娆,静守这一片美好;甘甜的萝卜丸子入口,嫩滑鲜香,竟有执子之手的轻叹:此生拥有,夫复何求。

码头的一声鸣笛唤醒了初夏,窑湾把碧水、蓝天推到了我的面前。古人说,游学,游即是学在窑湾,我学到了什么呢?在回程路上,我思索着,或许烟波浩渺的风情、楚河汉界的精神和“苏北水域胜江南”的人文成了我重返古镇的念想。

古镇不大,却有微光,一半烟火,一半清欢。