



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，算得上时令的春馔妙物，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，瞧人家嗍得眼波流转，直看得“欲壑难填”，仿而效之，任凭你嗍得山响，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，我对嗍螺高手艳羡不已。

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，“哧哧”两声，肉子吮进去了，话还滔滔不绝中，“啵”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，不嗍不知道，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，常嗍螺蛳把家还。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，既能去除残沙，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，噘嘴，“哧哧哧”“嗞嗞嗞”……大有日啖螺蛳三百颗的架势，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“耥网”，伸到河中耥螺蛳。其实，不必使用工具，淘米洗菜的水桶边，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，随手一捋，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，新炊间黄梁”的情谊，更不懂高士周顥“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



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。

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，我们也没有守规矩，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。

一瓶透明装的米酒确实色、香、形俱佳，若不是我没

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。