



>美食

正当螺蛳肥美时

□ 苏宝大

俗话说:美味不过清明螺。清明前后是嗍螺蛳的最佳时机。

当某日有个好心情,邀请朋友或家人闲坐一桌,盛一盘螺蛳,慢慢品尝,聊三两句闲话,再抿上一口小酒,那是神仙过的日子。

说到嗍螺蛳,也只有从立春吃到清明为最佳。因螺蛳一冬的蛰伏,吸足了营养,肥美丰盈,入口鲜美。作为水乡吃货,我自然不能错过这时令独有的“春鲜”了。

小时候想吃螺蛳很容易。家乡河沟纵横,水草丰茂,适宜螺蛳生长。清晨,朝霞初露,河水碧清,准能清晰地看到那一颗颗青褐色的螺蛳,从水深处爬至水边。它们或吸附在码头的木桩上,或吸附于岸边柳树垂挂于水面下柔软的枝条上。它们栖息水中,悠闲地掀开口盖,吐露出两根软绵绵的触须,将半个肉乎乎的身躯探出壳外,吸收着营养。

大人们划只小船,沿河岸边慢慢拾取。这些慢工细活,猴急的半大孩子可不买账。干脆奔回家,扛上网,一蹦三跳,撸起袖管,挽起裤脚,在乍暖还寒的水边,前倾后仰,使劲地一推一拉,花上片刻工夫,便可网到几大碗螺蛳。

拿回家,用清水先养一两天,让螺蛳吐尽污泥。待到要吃时,剪去尾端,再放入清水里,滴几滴香油,养一个时辰左右,迫使螺蛳尽快吐净体内的泥沙,便可上锅爆炒。

爆炒螺蛳,佐料不可缺。锅膛被大火烧热,倒香油、放姜片、放辣椒丝。待爆炒的螺蛳在锅内“嗤嗤”作响时,倒料酒,去腥味,加一小匙豆瓣酱,加适量白糖提鲜。边爆炒边加点儿水。爆炒螺蛳,最忌干炒,锅内必须留有汤汁,上桌后的螺蛳嗍起来才更入味,也很容易嗍出螺肉。起锅前,再撒点儿葱花,一炒即装盘,就是一道好菜。

我母亲是烹调螺蛳的高手。经她巧手爆炒出来的螺蛳,我们都非常喜欢吃。母亲爆炒螺蛳有绝招,嗍进口的螺肉没一丁点儿泥腥味,而且好吸,味道鲜美。小时候我吃螺蛳,不仅喜欢嗍螺肉,而且嗍完了螺蛳后,还要把碗里的汤汁用来泡饭,吃起来那才真叫带劲。

说起嗍螺肉,扬州人、泰州人都是高手了,嗍螺的动作那真的娴熟得令人敬佩。你看吧,一大盘螺蛳上桌,一筷夹一个,舌尖轻顶螺口,轻轻一啜一嗍,“滋溜”一声,连汤带汁,螺肉入口,螺壳空了,没有半点迟疑。也有技术略逊的,一嗍一啜,螺肉就是赖在壳儿里,最后还得用缝衣针、牙签帮忙。

说到底,春天嗍螺蛳,纯属是一种嗍天然野味的乐趣。众人坐下,一盘螺蛳上桌,几百上千颗,众人风卷残云地嗍,谁是吃螺的高手,看一看各人面前堆着的螺壳,心中便有数了。

螺蛳肥美时,春韭正当季。精细人家,将螺蛳先在锅内焯一下,出锅后,将螺肉挑出来炒春韭。春韭、清明螺,本是寻常百姓家的菜肴,但它们在这个油菜花昂首怒放的季节里相遇,就迸发出无与伦比的鲜味来。

螺蛳,水乡河沟,处处皆有。它营养丰富,有清热、利水、明目等功效,它是大自然赋予人们最廉价的蛋白质来源。螺蛳身处淤泥,吞食腐藻,净化水质,默默奉献于大自然。过去螺蛳是清贫人家的家常菜,如今,也已登上大雅之堂。我认为,螺蛳是春天里最接地气的菜肴之一。

>万物

海棠袅袅俏枝头

□ 李仙云

春风又绿江南岸,在这花开正浓的季节,每每在公园湖畔,看到那如胭脂般娇艳欲滴的海棠花,一种情愫便在内心舒卷,如赶赴一场春天的约会。我痴迷陶醉于花间,情思缱绻,心儿柔软,连张爱玲都恨无香的海棠,我却分明闻到那丝丝缕缕的馨香,似仙境飘来般暗香盈心,让人神思恍兮惚兮,如离凡尘。

阳光轻洒于花间,那妙曼的垂丝海棠,未开之时含苞待放、轻轻垂下的鲜嫩的花苞,似一个含羞嫣然的少女,颊上胭脂轻染,真是“娇娆全在欲开时”。绽放的海棠,色如粉霞,身边一个“花盲”惊呼道:“快看,多美的桃花啊!”若说那“桃之夭夭,灼灼其华”的桃花像热情奔放的乡野村姑,那垂英袅娜、娉婷婉约的海棠花,则是“花中仙子”,它美得灵逸清雅、芳姿绰约。

暮色渐浓的春夜,我和丈夫偶然从一个林子经过,竟被那一树一

树的海棠花惊艳到了。月挂中天,一阵清风拂过,风摇枝丫发出簌簌声响,那风动海棠的一刻,不由得让人想起苏轼那首诗:“东风袅袅泛崇光,香雾空蒙月转廊。只恐夜深花睡去,故烧高烛照红妆。”丈夫用手电筒照向花间,却发现两只迟迟不愿归巢的鸟儿在枝头休憩,鸟儿也像开在树间的花朵,十分可爱。跨过时空的长廊,我的神思游弋于苏轼的院中回廊,袅袅东风吹进小院,夜空中淡淡的云彩间露出若隐若现的月亮,海棠在夜色中摇曳。平生风趣豪迈的苏大学士,为不错过这赏花的良辰美景,竟暗夜不寐高燃红烛,那份惜花爱花的心境,真是难以言说。

海棠花又名断肠花、思乡草,它总能勾起人的乡情和对远方亲人的挂念。友人曾对我说,在女儿去异国留学的几年中,每到春日海棠花粲然绽放之时,她就思女情

切,总会驻足花间,流连许久,忆起昔日和女儿在花间开怀留影的一幕。真是赏花感怀,闲愁难消,唯有把相思融入满树繁花,让悠悠白云捎去她对远方爱女的思念。

世人称海棠花有美丽、温和、坚强之义,它也备受李清照青睐。她的那首“昨夜雨疏风骤,浓睡不消残酒。试问卷帘人,却道海棠依旧。知否? 知否? 应是绿肥红瘦。”一夜的疏雨疾风,海棠花定是被摧得落红满地,又怎会安然依旧? 被雨水滋润的碧叶和凋零败落的残花,让人惆怅韶华易逝青春难留,一句妙到毫巅的“绿肥红瘦”,堪称千古绝句。

知否,知否,海棠依旧,将一冬的寒凉萧瑟驱尽,它在每一个春日,绽满枝头,兀自妖娆。它用怒放的生命、惊艳的花蕊传递着春之妙曼与短暂,让每一个生命都不负春光不负卿,莫等花谢空伤春。

>闲话

寄一包菜

□ 王太生

二伯居济南,父亲经常给他寄菜。江南的青菜,苏州青、扬州青等品种,他都喜欢。二伯说过,冬天江南经霜的露天青菜好吃,这些菜在北方很难找到。父亲每次都是寄一大包,寄多了,担心吃不完,叶子黄了、烂掉;寄少了又怕不够。一大包,也不知二伯一家能吃多久。

一包菜里,有一个人味蕾深处对故土的依恋。

寄一包菜,是把江南的气息、味道寄到北方。

“江南无所有,聊赠一枝春。”梅,是报春之花,折梅寄友,礼轻情重。古人真是太浪漫了,早在1700多年前,在春天想把梅花寄给远方的朋友。

聊寄一包菜,与古代风雅文人的聊赠一枝春,似乎有异曲同工之境,一份情韵,不期而遇。

在朋友圈看到远在岭南的张女士通过快递收到一袋活鱼。鱼是野生的鲫鱼,在媒体工作的张女士当天杀鱼煲汤,做了一大碗鲜气逼人的鲫鱼汤,把从前难以实现的奢望变成现实。

这样,我就有了给远方的朋友寄赠“桃花鳜鱼”的想法。舀一碗春天河流的桃花水,灌入透明袋中,把鳜鱼放养其中,注入氧气、扎口,送给远方的朋友。吾乡多水泽,河流入长江,鳜鱼叫“季花鱼”,春日犹多,择二三尾姿态优美的鳜鱼,托驿使送到远方,让朋友惊喜,又延续了古人聊赠一枝春的雅兴。

鳜鱼适合清蒸,肉质细嫩、刺少、味道鲜美。在清澄的水边从船家那里买几条鳜鱼回来,在寄之前,养在清水盆中,可比照潘天寿的《鳜

鱼图》细细观赏。大师在题款中说:“鳜鱼,巨口细鳞,色青微黄,有黑斑,腹淡白,味甚佳美,杭州所产殊多,名桂鱼或桂花鱼,盖谐音也。”

听说我想给远方的好友寄赠鳜鱼,我的乡下好友王小二要寄春蚕给我。我有好多年没有见到蚕了,王小二说,他准备捉几条蠕动的幼蚕连同鲜嫩的桑叶垫底,装在一只钻眼透气的小纸盒里寄给我,让我在城市的高楼里养蚕。

这个年代,有好多东西可以寄;有些东西却又不适宜寄,离开了它们生存的土壤、适应的气候、栖身的环境,没了情境。养蚕宝宝我在童年时经历过,可是在如今的城市里,却不知道去哪儿去找一株桑树。小蚕儿没有它们赖以沙沙啃食的碧绿桑叶,怕是一天也难以维持下去。

把一件美好的东西赠与,传递的是一份心情与诗意。这样想来,有许多美好是可以隔空遥寄的。比如,柳枝、梅花、茶、树叶和诗……

最妙的是树叶,隔空遥寄,只要在途时间不是太长,会让一个千里之外的人,见识一棵树的表情的一部分,会看到叶子的纹路,触及它的厚薄,嗅到它的气息,会想到千里之外的旷野上站着一棵树。几枚风干的叶子,来自千里之外的这棵树。

我曾想把家乡深秋绝美的金黄银杏叶寄给远方的朋友欣赏,也收到过书友寄自南国的三角梅树叶。那些美好的彩色叶片,被书友拼成花卉图案,夹在一本书里,我小心翼翼将它们收藏。

也有些东西遥寄不及,比如,我

家乡的一道春馔:头刀韭炒螺蛳头。头刀青韭鲜嫩,明前螺蛳肉质肥嫩,此二物合炒,味道甚妙,只是这道菜无法打包遥寄,要想品尝,只有亲来江淮,寻一处农家小馆,看着窗外油菜黄花,身临其境,方才品味和感受得到。

话题回到一包菜上。其实江南的这包菜,如果是有心人,可寄给远方的朋友,或是自己寄给自己,从冬到春,温暖两个季节,风雅一段光景。

冬日的苏州青,与狮子头合煮,肥硕的菜叶饱吸狮子头的油水,才有独特的青菜烹狮子头的味道;早春的青菜,又以还没有结菜籽的苔菜为妙,青菜经历冬天霜雪,长着细细的茎秆,用上年新榨的菜籽油爆炒,鲜嫩、爽脆……所以说,这一包菜,冬日赞其碧绿肥厚,春天推崇其水润鲜嫩。然而,不管怎样,这一包菜都是把家乡最美的一面呈现,让远方的朋友从中感知。

当然,一包菜,不只是青菜,也可以是荠菜,或豌豆苗。我想,远方若有朋友喜欢,大概是会寄的。

荠菜很蓬松,二斤野菜会有一大堆,但它确实是一包带有长江下游岸边的春天气息的野菜;豌豆苗,沾着露水和潮气,待潮气消散后,是可以打包的,寄给远方的朋友,让他品尝江南的春日清气。

多么美好的情感,将身边觉得好的东西,以诗意的方式遥寄,所寄赠的不只是是一枝春,还有满满的心意。

江南无所谓,除了梅花、鳜鱼、春蚕……还有一包菜。