



无论我走到哪儿，一直惦记着老家的青螺。每年清明，一回到老家，必定摸几把螺蛳，煮一锅乡愁，“嘬”出老家的味道。

食螺记

□赵自力

老家尽管是江南水乡，却没吃螺的习惯，大概嫌吃起来麻烦。童年记忆中，没听说螺蛳上过谁家餐桌。

上小学时，我视力不是特别好。父亲听说吃螺蛳可以明目，当即就下河摸了一大堆螺蛳，可是这东西该怎么弄着吃？一家人都束手无策。奶奶是河南人，从没听说螺蛳可以吃的，开始不赞成弄螺蛳吃，但听说是为了明目，她就不再反对。

父亲把螺蛳放水桶里养着，到处问怎么个吃法，后来有个赤脚医生告诉他，先养几天螺，直接煮着吃就是。于是，我家有了第一次吃螺经历，不过是专门给我吃的。青壳螺蛳，被母亲煮了小半天，生怕没有煮熟。父亲拿一颗，放案板上，用菜刀轻轻一拍，螺蛳壳破了，露出煮熟的肉来。看着那陌生的螺肉，我心头一紧——我对陌生食物有种本能的恐惧。不过，那肉闻着确实挺香的。

父亲见我我不敢吃，就先尝了一口，咂咂嘴唇说，味道还不错。在父亲的“怂恿”下，我终于尝了一口，稍微有点硬，带着一股说不出的鲜，不过没来得及细嚼，就吞下了肚。我没吃几颗，就不敢吃了，怕拉肚子。第二天早晨，一看盘子空空如也，母亲说全被父亲吃了。没闹肚子，味道还特别鲜美，我和父亲会意一笑，看来这螺蛳是一道好菜。

从此，父亲常常带我下河摸螺。每隔一段时间，我们就要用螺蛳犒劳味蕾。后来，全家人都吃螺了，奶奶更是成了“嘬”螺的高手。“活一辈子了，却不知道螺蛳这么好吃，真是开眼界了。”奶奶高兴地说，她那缺牙的嘴，吮吸起螺肉来比我们哪个都起劲。

老家的螺蛳，吃多了就知道每个季节都不一样，最好吃的要算清明螺，肉多味美。汪曾祺在《故乡的食物》一文中说道：“我们家乡清明吃螺蛳，谓可以明目。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。”看来，清明螺各地都喜欢吃。在我们的带动下，周围乡亲们的餐桌，渐渐也出现了螺蛳这道菜，或煮或炒，都是一道美味。

我在学校教书的时候，常和食堂的一个工友去摸螺，然后用罐子煮着吃。吃几颗螺蛳，喝一杯冰啤，螺蛳的鲜，啤酒的香，在嘴巴里融合，真是让人难忘。

无论我走到哪儿，一直惦记着老家的青螺。每年清明，一回到老家，必定摸几把螺蛳，煮一锅乡愁，“嘬”出老家的味道。

小河虾已成为我们心中念念不忘的乡愁，愈久愈浓，愈来愈醇，绵绵不绝，历久弥香……最美家乡味，至爱小河虾！

家乡的小河虾

□管艳艳

我的家乡风光旖旎、物产富饶，堪称鱼米之乡。当你来到这里，可见水中帆船点点，身边鱼鸭成群，天空鸥鹭徜徉，东风徐徐，蒹葭吐绿，舟行碧波上，人在画中游。对我来说，家乡最难忘的莫过于小河虾了。

春来水涨，旭日朗照，各类水草向阳而生，成为鱼虾的乐园。水草丰茂处，小河虾聚集而生，呼朋引伴，成群结队，相互追逐着、嬉戏着，自由自在，穿梭游弋。只见它们争相游向水面，呼吸新鲜的空气，沐浴和煦的阳光，尽情吸收养分，飞速成长。

房前屋后，荷塘水渠，小河边，沟壕旁，小河虾随处可见，随手可捞，成为白洋淀舌尖上的美味。

春天是白洋淀最忙季，男人们早早起来出船去，扩塘清淤，打捞水藻，清淀蓄鱼，一去就是一整天，常常是顶着星星去，就着月光回。女人们起得更早，她们要在男人出船之前做出丰盛的早餐，让男人们吃得饱饱的。白洋淀人深知撑船是地地道道的力气活，需要足够的体力，高超的技艺，丰富的经验。撑船要把握方向，掌握平衡，手脚要协调，用力要均匀，篙的落水点位置要合适，人在船上，两脚叉开，站稳脚跟，双手把篙，浑身用力，使足力气，往后一点，船才能劈波斩浪，一路向前。一般生手上去根本摆愣不转，费九牛二虎之力，累得气喘吁吁，船还是慌不忙原地打转，急得抓耳挠腮，干着急没办法。年轻人学习撑船都求教于老渔翁，老渔翁手把手教，小伙子一招一式学，用心揣摩，反复练习，不断下水尝试，身体力行才成。

为了让男人吃饱喝足，有足够的力气撑船，女人们常会出门捞小河虾。刚出水的小河虾活蹦乱跳，新鲜无比，佐以葱姜蒜大料，油盐酱醋一烹，几分钟就好。简单迅捷，好吃营养。再烙几张棒子面大饼一卷，随手掐几颗小香葱夹在里面，金灿灿，绿莹莹，红彤彤，彼此相映，色彩斑斓。吃起来又脆又香，香醇爽口，原汁原味，自然天成。男人们狼吞虎咽，剩下的包起来带上就是一天的干粮。

白洋淀人饮食讲究时令，什么季节吃什么东西。从来不违背天时、竭泽而渔。白洋淀人春天只吃长不大的小河虾，因为春天是鲤鱼、黑鱼、厚鱼等大鱼的繁殖期，这段时间白洋淀进入休渔期。渔民们只捕捞小河虾度日，遇到大鱼马上放回水里，让它们尽情繁衍生息，茁壮成长。这样鱼才会越来越多、越来越大、越来越肥。白洋淀人钟情于湖光水色，视水为命，以水为生，侣鱼虾而友蟹螯，世世代代与水中生物和谐共生。人与自然和谐相处，构成一幅完美的图画。白洋淀因此始终生生不息，鱼肥水美，成为华北大地上的一颗明珠，璀璨夺目。

家乡俗语：春吃小虾秋吃蟹。春天小河虾最鲜美，中秋河蟹最肥硕。每年春天，水卤小河虾便成为我们的最爱。在那不富裕的年代，能吃上母亲做的水卤小河虾，真是一种无上的享受——鲜嫩嫩，香喷喷，清新爽口，还带着淡淡的水草香，原汁原味，清新芳醇，唇齿生香，回味无穷。我们是吃着小河虾，喝着白洋淀水长大的一代。小河虾已成为我们心中念念不忘的乡愁，愈久愈浓，愈来愈醇，绵绵不绝，历久弥香……最美家乡味，至爱小河虾！

有芹，有酒，香味逆袭，这个春天，做一回“醉翁”，不负此生。

一把水芹香满天

□秋石

“好雨知时节，当春乃发生”，杏花雨过后，山林、原野、池塘、村庄一天比一天亮堂，当杏花浩如烟云的时候，春天已呼啸而来。春来了，舌尖上的况味就丰满起来，不说艾蒿、荠菜、马兰、折耳根、枸杞头、马齿苋等林林总总的野菜，单说水沟、田头的芹菜，就足以让人垂涎欲滴，这常见于沼泽、水田、沟渠，逐水而生的野生芹菜，不同于人工栽培的旱芹，它俗称“水芹，白芹”，在气候温和、湿润的南方与长江流域俯拾皆是，不失为一种原生态的天然美味。

今年的春天来得早，年的氛围还没有褪尽，山苍子就迫不及待地透露出春的消息——我知道，心仪已久的水芹也该出土了。果不其然，菜园边，湿漉漉的墙头，一蓬蓬水芹已冒出嫩生生的青芽，它们饱含露水，弥漫着山野的清香，勾引着我的味蕾，我在期待中，一天天地念叨着杏花、春雨、江南。

惊蛰一到，轰隆隆地滚过一阵雷声，我确定，在毛茸茸的春意中，水沟、池塘边的水芹应该是一天比一天丰满，像亭亭玉立的少女，该不会“犹抱琵琶半遮面”吧？带着欲望和好奇，带着铲刀和竹篮，我径直走向田野，寻觅和采摘春天的味道。

水沟中，浅水缓流，在乍暖还寒中，氤氲着一层白色的水汽。我无心于斑鸠一声声清脆的叫声，却讶异于一丛丛水芹已经出落得水灵灵的，情不自禁地“嘘”了一声——正是采摘的最佳时节！我小心翼翼地拂去泥土，很快采到一把鲜嫩的水芹，如获至宝。

其实，这种伞形科水生作物，通身是宝，《本草纲目》曰：（茎）甘、平、无毒，主治小儿泻吐。在民间，水芹以全草入药，具清热利湿、止血之效，且富酸性，有平肝降压的作用，可以治疗原发性、妊娠性及更年期高血压。水芹的食用价值似乎更为人青睐，早在《诗经》中就有：“馨沸楹泉，言采其芹”“思乐泂水，薄采其芹”的描述；宋代林洪的《山家清供》中介绍了香芹碧涧羹的做法：“洗净，入汤焯过，取出，以苦酒研芝麻，入盐少许，与茴香渍之，可作菹。惟淪而羹之者，既清而馨，犹碧涧然。”在沿江一带，水芹作炒菜，尤为常见，主要有水芹炒腊肉、炒蛋、炒香干、炒肉丝、炒香菇等等。外出多年，我念念不忘水芹炒香干和炒腊肉两道家乡菜。惊蛰前后的水芹，白嫩而清雅，透出一股淡淡的山野清香，洗净，切碎，与香干丝热油中爆炒，须臾，一盘青白辉映的乡间美味便做成了，无论是下饭还是佐酒，唇齿中皆有余香；而腊肉炒水芹，更适宜于桃花盛开的早春二月，蜜蜂衔着花蜜，春光融融，咸肉、白芹、高粱酒，人间的况味尽在其中，千年以来，恐怕连桃花源里优哉游哉的陶翁都企望莫及吧！

有芹，有酒，香味逆袭，这个春天，做一回“醉翁”，不负此生。

本版绘图 吴雨欣

