

清明螺蛳赛肥鹅

文/潘春华

“清明螺，赛肥鹅”。清明前，正是采食新鲜螺蛳的最好时节，江南家乡的老老少少都知道这一食俗。

清明节前的螺蛳与菜花黄的河蚌及江鲜刀鱼、鲥鱼在家乡同样有名。这时的螺蛳经过一个冬季的“修身养息”，个个长得饱满肥嫩，是水产品中的佼佼者，有“盘中明珠”之美誉。不过，清明节以后，正值螺蛳怀胎期，就要产仔了，螺蛳会变得比较瘦。

螺蛳价廉物美，营养价值颇高。现代科学证明，螺蛳营养成分较全面，每百克螺蛳肉中含蛋白质11.4克、脂肪3.8克、碳水化合物1.5克，另外，还含有无机盐、维生素A、尼克酸等。

螺蛳既营养丰富，又鲜美无比，食用方法较多，是春日吃货们的最爱。最常见的吃法是用螺肉与韭菜同炒，韭菜属味浓的绿色蔬菜，往往更能吊出螺蛳肉的鲜香。另一种常见吃法是凉拌螺蛳肉，将螺蛳洗净后在锅中烧煮五六分钟，待螺蛳肉煮熟用针一一挑出，除去内脏、盖壳等杂物，水中放入葱姜煮沸，将螺肉烫焯一遍后，用香油、料酒、盐、糖、味精拌匀装盘即可食用。若以香菜或青蒜同拌，更爽口无比，是佐酒的佳肴。

还有一种吃法，就是烹制五香螺蛳。先将螺蛳用淘米水养两天，水中滴几滴食用油，排净螺蛳腮、胃、肠内的秽物及土腥味，用钳子夹去尾部，洗净，在锅里放上油、葱、姜、蒜末、辣椒，倒入螺蛳热炒几分钟，再加入盐、糖、料酒及五香调料，少放点水烧三五分钟，撒少许味精，即可装盘品尝。

初吃时，费尽力气也吮吸不出一只螺蛳肉，只能借助牙签、针之类工具，将螺肉从螺蛳壳中挑出来。吃多了才懂得，一时吮吸不出的螺蛳，可先从尾部吸，再从正面迅速用力一嘬，“咻溜”一声，螺蛳肉就吸进嘴里了。这比用针挑着吃，多了一份野趣。据说，大文豪苏东坡起先不善吮食螺蛳，他用力却无法吮吸出螺肉，只好用针挑着吃，故留下了“东坡食螺——慢慢挑”的趣话。究其原因，就因为他没有将螺尾剪去。

另外，有一种烹饪螺蛳方法，就是与刚上市的春笋切成笋丁或笋片加在一起烹制，味道更加鲜美。早在宋代，曾巩就在《南湖行》中写道：“断瓶取酒饮如水，盘中白笋兼青螺。”可见春笋和螺蛳的搭配有着悠久的历史。此外，还可醉螺蛳、糟螺蛳、螺蛳粉、炆螺蛳，或烹制腊肉蒸螺蛳、蹄

膀炖螺蛳、荠菜螺肉羹、酱爆螺蛳、麻辣螺蛳等菜肴，皆是充满着人间烟火气息的美味。

现在，清明前农贸市场的带壳螺蛳每公斤售价10多元，螺蛳肉每公斤卖50多元，这价格在上世纪五六十年代是不可想象的，当时每斤螺蛳只卖到5分钱。儿时，家乡城东城墙根下的护城河沟里，正东路旁的关河里以及城区周边的大小河塘里，到处有螺蛳，常见一些市民和村妇成群结队地带着自制的稿篓到河塘里去稿螺蛳。

这种稿篓做法不复杂，一般用细竹竿或粗铁丝制成三角形边框，再用网兜或粗纱布，顺着三角边框缠绕固定，用一根长竹竿绑在三角网兜边框上便制成了。

稿螺蛳需要技巧，首先要选择较浅的河塘，手握稿篓竿，将稿篓插入水底，边推边稿。这里所谓“稿”，是指平推的意思。螺蛳喜欢生活在水底的淤泥上，用稿网从塘边河边切下去，沿着塘底河底一边推一边把手里的竹竿一截一截往后放，放到只剩握住一个竹梢时就可以起网。往回拖至岸边时感觉沉甸甸的，在水里淘洗去掉污泥，拎出水面倒在岸边，开始拣螺蛳。大的留下，小的则扔回水里。半天稿下来，总能稿到一篮半篓鲜活螺蛳，偶尔还能稿到小鱼小虾小螃蟹，养在瓶子里玩。

那时候，像螺蛳、河蚌、鱼虾之类非人工养殖的自然生态的河鲜要比现在多得多，且无任何污染，可放心食用。记得我七、八岁时，因家境贫困，曾和小伙伴一起去东门外护城河稿螺蛳去卖，一天下来也能挣两三毛钱，积攒起来缴书杂费，买铅笔、橡皮等学习用品。有时螺蛳卖不掉，就放在淘米水里养一天，然后洗净倒入锅里，加浅浅的水和少许盐煮熟，用针挑螺肉吃。尽管不放佐料调味，依然觉得鲜香无比，这或许就是劳动的意义吧！

虽然是童年旧事，仍记忆犹新。现在一到“浅草才能没马蹄”的清明节，我总要买些带壳螺蛳，烹制一盆鲜螺蛳爽口螺蛳佳肴，去寻找那份儿时的回忆。



无尽的思念

文/艾琦

时光如流水悄悄流淌，一天天，一年年就这样从身边流过去了。“麦苗儿青，菜花儿黄。杨柳儿青，过清明”，小时候常哼着此调唱着此歌迎来了，送走了一个又一个“清明节”。记得儿时清明节到了，离原上草，春风吹又生。河塘边杨柳依依，婀娜多姿。山青了、水绿了、樱花开了、梅花开了、桃花杏花梨花开了。春风又绿江南岸，姹紫嫣红百花开了！过了雨水，江南多阴雨，常有阴雨连绵的天气。“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂”。“清明节”更易引起人们思念亲人朋友。清明节是传统的扫墓祭祖的日子。这一天家家户户要供祖宗，去墓地扫墓，供奉酒菜、青团，给亲人挖坟帽，换花纸顶戴，烧纸帛元宝银锭尽孝。

不知不觉间，一年一度的清明节又快到了。每当这传统节日来临之际，总会引起我无尽的思念！

我深切怀念那些远去的亲人！我的祖父母、父母、姑父母、叔叔！是父母带我来到了这人世间，培养了我！我们如今遇上了好时代，过上了幸福美满的生活，我当永志不忘他们的恩情！

我怀念那些远离我们而去的儿时的伙伴、曾朝夕相处的同窗好友，曾形影不离的同事及朋友！时光在流逝，岁月不堪回首。往事已如烟，但仍袅袅萦绕在脑际，永存心田！

我特怀念儿时的伙伴艾春国。他与我同龄且是一墙之隔的邻居。我们在一个四合院里一起长大。他从小与

我一起粘蜻蜓、捉“知了”、捉迷藏、打梭、放风筝、在池塘边抛甩石片玩“水宝塔”游戏、一起上学、一起放学，我们一起度过了快乐的童年时光。说来好笑，他与我竟然同年年年初结婚成家，我择初二、他择初三。结婚成家以后他迁住在解放桥村。几十年我们都各忙各的，竟然很少联系。其间我偶尔约他吃了一次饭。他日子过得并不好。没有工作，没有退休金，靠开一辆三轮摩托车接送客人、送货为生。他家属多年来身体不好。他一生多磨难！出生不久母亲就病死了，父亲新中国成立前被抓了“壮丁”，后来死在了战场。他先后跟着祖母、叔叔生活。他一个孤儿，人生不容易啊！年前他住院做胆结石手术，由于医生手术失误，他虽经抢救但终无回天之力，离开了我们！我以为他的离去与其他人一样，水过无痕。谁知，他这一走，竟犹如一石激起千层浪，在我的心底掀起了层层波澜，激起了一阵涟漪，久久不能平静！

人生苦短，就这短短几十年。艾春国是与我一起长大的儿伴。长大后的几十年，疏于联系难得见一面。总以为来日方长。谁知走着走着，他怎么就突然消失了、我俩就此永别了呢？他带走了我们童年的快乐时光和留存心底的那些美好回忆！斯人虽逝，但他的音容笑貌犹在。

安息吧，我儿时的好伙伴艾春国！安息吧，离我而远去的亲人朋友们！

土记者

文/陈静江

赵伟当上县领导区领导，他的起步是当大队通讯报道员。“土记者”的称呼，被大家叫了好几年。

五十年前，他的儿子刚满一周岁，还不会走路。他记得那一天，父母和妻子去生产队劳动，自己胃不舒服，在家休息边带孩子。可赵伟心里记挂着一篇新闻稿刚写了一半，急着写完寄出。无奈，他用长布条带子将儿子绑在背后，把一只拨浪鼓给儿子抓在手中玩，伏在桌上赶写没写完的稿子。突然大队来人通知他，让他去县委招待所报到，参加县里举办的通讯报道培训班。赵伟激动得扑通跳起来，心想，这可是个千金难得的机遇呀！

培训班分成四个组，西片组组长是宣传部宣传科的张科长，赵伟任副组长。张科长告诉他：“这次培训班县委十分重视，每个公社选派一名尖子通讯员，以后将成为县里的宣传骨干。这次培训破天荒有半个月时间，实为难得，要珍惜呀！”

这天，安排实地采访，要求各组结束后交一篇稿子。赵伟这组采访的是红旗大队万头猪场，他们在金山公社发展生猪出了名。采访结束，回到招待所。张科长笑着对赵伟说：“你农村情况比我熟悉，这次采访上交的稿子你写一稿，我写一稿，我俩合作。”“好，我就班门弄斧，写得不好，你多修改，多包涵，这是我向你们专业人才学习的好机会。”

赵伟伏在桌上开始构思，采访时的情景浮现在眼前：一排排整齐的母猪房，一间间清洁的猪圈。科学配制的饲料，通过管道输入猪食槽内。圈内一条条黑色猪崽欢蹦乱跳，猪崽围着母猪喝奶，很是喜人。

大队长向采访人员介绍：我们大队重点饲养母猪，供应各生产队和养猪户，价格是市场价的八折。俗话说“猪多肥多粮多”，近几年我们红旗大队水稻生产连年增产，多次受到上级表彰。以前，我们没有重视养好母猪，没有稳定的猪源，老话说：“价高伤民，价低伤农”，生猪难以发展。现在大队科学饲养母猪，有计划繁殖阶段，十二个月每月都有猪崽捉，形成母猪繁殖阶段链，猪崽价格稳定，猪源稳定，避免了“猪周期”的风险……

想到这里，新闻稿题目从赵伟脑中闪过：“重视养好母猪，切实掌握猪源”。他和张科长斟酌定稿后，稿件由县委宣传部向有关新闻单位寄发。

很快，西片组采写的新闻稿在中央人民广播电台早晨的《新闻和报纸摘要》节目中播出。通过中央电台网络，传到农村千家万户社员家中的广播喇叭。该新闻轰动当地十里八乡，去万头猪场参观的人一时络绎不绝。赵伟受到莫大鼓舞和鞭策，他深刻认识到，新闻在生产中发挥的作用，认识到新闻的生命力深藏在人民群众之中。

他想，新闻的内容面广量大，自己取得的一点微乎其微的成绩算什么，要奋起直追。他利用空余时间走村串户，与群众促膝谈心，把报纸上刊登的生产生活好的经验讲给他们听，群众亲切地称：赵伟是我们社员心中“好土记者”。群众经常向他提供好的新闻题材，赵伟得心应手，采写的很多稿件被上级新闻单位录用。

不久，赵伟被调到县委宣传部任专职记者，稿件经常被省市新闻单位采用，并多次获奖。在老领导的关心和培养下，赵伟先后被提拔任县委宣传部部长、县长、区长等职。