

情趣·健康桥

蛴螺的记忆

| 蔡亚春 文 |

在老家乡下，都管蛴螺叫蛴螺。蛴螺被称作小荤腥，是餐桌上的家常菜。

老家房前屋后，有许多池塘沟渠。这些地方有的垒着不少条石，有的长着茂密水草。想吃蛴螺时，用手沿着条石侧面，或者在水草根边，一摸一把。

不过，手摸蛴螺耗时长又累人。要过瘾，就得用耢网耢。耢网是用秧绳织的网，网格比蛴螺的身材稍小一点，能将其卡住，再用竹木做成倒三角的架子，系牢网兜，架子装在长长的晒衣杆上。耢蛴螺时，将耢网一点点摁到河底，平稳地来回推拉数次后，拎起来，浮在水面，来回晃荡几个回合，漂去淤泥，再一点点收回，这时，可以捡到许多蛴螺。当然，耢网里除了蛴螺，有时还有小鱼、小虾、蚌、蛤蟆呢。

蛴螺最好爆炒吃。把锅烧旺，倒入菜油，几片姜片爆香后倒入蛴螺，随着“刺啦刺啦”的翻炒声，蛴螺开始往外“吐水”，颜色渐渐由乌青变成淡青，然后慢慢倒料酒、酱油，加水。两三分后，撒上香葱，色香味俱全的酱爆蛴螺可以出锅了。吃时，两指捏一粒蛴螺，上下嘴唇夹住，用力一嘬，蛴螺肉便吸进了嘴。一只蛴螺如同一只会唱歌的小螺号，如果几个人同时嘬，便仿佛听到了小河欢快的歌声。

村上经常耢蛴螺的是刘老伯，起先是为了赚钱给宝宝孙子买辆自行车。当时自行车要两百元一辆，一斤蛴螺也就卖一两元。一辆自行车要用多少斤蛴螺换？他不算这道数学题，只管天天掂着耢网外出。夏天的太阳火辣辣，村边的小池塘早已耢过，刘老伯便赶到十几里、甚至几十里外。每次耢回的蛴螺，分别在不同的缸内养，隔段时间换水。几天后，蛴螺吐尽体内的淤泥和沙子，吃起来不牙疼，才能卖出好价钱。几年后，刘老伯孙子骑了自行车在村里兜风，全村的小伙伴羡慕得嘴巴都像在嘬蛴螺。

我与蛴螺也有一段乌龙式记忆。那年离中考还有一个半月，父母知道我爱吃蛴螺，爆炒蛴螺、咸肉炖蛴螺、清蒸蛴螺……母亲变着花样给我加营养。面对人生第一次大考，我很不笃定，成天想万一考砸了怎么办？一天晚饭时，我正嘬着蛴螺，本能地感觉喉咙不对劲，天啊，一个蛴螺屑（俗称蛴螺眼线）粘在喉咙壁上！吐又吐不出，咽又咽不下。我臆想着，那粘着屑的皮肤正发炎、化脓、流血。万一那个屑卡住我的喉咙，阻断我的呼吸，我还要考试，怎么办？胡思乱想中，我吓得差点晕过去。父母也被我这样子吓坏了，他们围着我张开的嘴巴转不停。一会儿让我喝水，一

会儿又叫我吃韭菜，想了许多办法，我还是感觉那枚屑粘在老地方。父母恨不能缩小了身体，钻进耢网那个可恶的屑。这样折腾了一晚，第二天一大早，父亲陪我进城看医生。医生捏住我舌头，左看右看一阵捣腾，诊断的结果是：未发现任何异物。

站在医院外温暖的阳光下，父亲突然明白了什么。他一把搂住我的肩膀：“女儿啊，你是不是担心中考考不好，对不起我们啊？”这句话一下子触碰到了我最敏感的神经。我的脸一下红了。父亲拉着我的手轻轻地说：“凡事你只要尽了最大努力，至于结果，交给时间去评判。”我仿佛卸了千斤重担。那年中考，我发挥出色，考上了一所重点高中。只是，那次经历成了我心头的“屑”，牢牢地粘在“记忆膜”中，甩也甩不掉。

前几年，即将参加中考的儿子，突然嚷着要吃爆炒蛴螺。那天，我和儿子对着一大盆爆炒蛴螺，打擂台似的比赛嘬。那口感依旧那么“Q弹”，汁鲜，有嚼劲。我聊起往事，大家不禁都哈哈大笑。

原来，许多时光碎片，一直存留在心灵某个角落。许多当时认为过不了的坎，回头看时，早已风轻云淡，有的甚至还那么可笑。我们嘬着、笑着，手起指落之间，面前已堆了一大堆蛴螺壳。

众生·人民路

做个快活的农夫吧

| 秋声 文 |

“周末咱们去挑荠菜吧！”闷在家里太久了，初春临近周末时，唐老师和我约而同地想到了一起。

挑荠菜，当然要去桃园。唐老师觊觎她小姨夫位于洛社林庄的桃园里的荠菜，已经很久了。出于礼貌，我们在周五晚上给小姨夫打了电话，一方面是提前预约，另一方面也是顺便了解一下荠菜的长势。

“来嘛，荠菜有的是，可以用卡车拉！”小姨夫爽朗地回答，话语间显得颇为自豪，是他一贯的风格。果然，林庄那块不大的桃园里，绿草萋萋，弯下腰随便扫一眼，眼前成片成片的全是荠菜，与我们往年在菜地里东一棵西一棵地到处找，完全不是一个概念。肥美个大的荠菜实在太招人喜爱了，随便拿镰刀贴地皮一割，三五朵荠菜就起身了，荠菜大得跟菠菜一个样。挑这样的荠菜真是一种幸福的享受，蹲在那里简直舍不得直起腰。一会儿工夫，小半个苗篮就装上了。

“还是树上的空气好些，地上这味儿真够冲鼻子的。”蹲久了，好不容易扶着桃树立起来，捶捶酸麻的双腿，舒展一下僵硬的腰背，我不由感慨。

“不，地上的味儿是香的，粪香！”哈哈，唐老师又拿我很久前写的《粪香》一文，和我开玩笑。

“为了能长出好桃，我可是专门买了鹤鹑鸟粪，一袋要好几十块呢，还只能壅两棵。”小姨夫说起这金贵的粪，似乎颇有些肉痛。“不过，有了这肥打底，今年的水蜜桃一定会比去年的好。”

在我印象中，小姨夫一直是一个成功人士的形象。每次红光满面出场时，头发都梳得一丝不苟，西装一定会打着领带，脚上的皮鞋也始终擦得锃亮。最有范儿的是，他还会在西裤上装上两根吊带背在肩上，配上矮矮的个子和微微凸出的将军肚，分明就是一名港商的模样。

“外甥，你讨媳妇辰光，我加送一把美元！”上世纪九十年代中期，小姨夫从俄罗斯做生意回来参加我家小姑娘满月酒时，除了另外加送了二十美元，同时还豪气干云地对即将结婚的我的小舅子说。

一把美元后来送没送，没必要弄清楚。在商海沉浮数十年，且在年近七十的时候，小姨夫居然不再做生意，弃商务农，半路出家 and 亲家公两人结伴一起做了桃农，实在出乎我们所有人的意料。做桃农，侍弄这两百来棵桃树，他们行吗？

果不其然，这些六七年树龄的桃树结的果子，去年送到我家来时，大多皱皱巴巴，个头比市场上的小多了。

“卖相不好吃相好。”小姨夫一点儿也不气馁。确实，这桃还是蛮甜的。

由于经验不足，种出来的水蜜桃卖的少送的多，这两年只有投入没啥产出。灌溉设备要买，除草设施要添，样样都要用钱，但他们却毫不在意。两位古稀老人，几乎一天到晚都在田里，除草、剪枝、施肥、浇水……桃树间隙，他们还种了蔬菜，搭棚养了鸡鸭。为了方便，还在地头修两间简易的小房子，一来给农具找个放处，二来渴了累了有个地方歇歇脚。

桃园里的小姨夫，已经是十足的老农民形象，头发不再顺滑，身上的衣服也沾了星星点点的泥。只有脱了棉袄时露出来的两根背带，还能看出他曾经作为商人的一些痕迹。

“主要是解解闷。”小姨夫说。其实我很理解，他们这一代人是闲不住的。“种了桃以后，新冠都不找我们。”确实是，现在的小姨夫面色更加红润，一年到头百病不生。去年底许许多多人都“哀嚎”阳了的时候，小姨夫他们愣是一点事也没有，连他们自己都觉得神奇。

“等我们退休了，就去做一对快活的农夫吧。”望着越活越年轻的小姨夫，我和唐老师再次心有灵犀地想到了一起。

有一块小小的桃园，有一两个有趣的老友，有一群四处觅食的鸡鸭，这样的生活与其说是劳动，不如说是隐居，是另一种高端的养老方式。如果真能实现，必定会羡慕一众人也。

忆旧·古运河

洗鼎粥

| 陈维坤 文 |

鼎烧热后，加一勺猪油，把洗净后沥干水分的咸带鱼段铺下去。伴随着“滋滋”的声响，香气一下子溢开来。刚才清洗时天井里那股霸道的腥臭味，瞬间便溃不成军了。穿堂而过的风，顺带把海的味道捎给了左邻右舍。

煎咸带鱼的是祖母。平素的她，连走路都是小跑，恨不得提前半天把家务都解决掉；灶台前，却表现出了异乎寻常的耐心。这应该与咸带鱼的稀罕有莫大关系吧，我猜测。虽属沿海城市，村子距离大海实则几十公里之遥，当年的普通人家，餐桌上哪能常见到海货呢。

祖母先将一面煎至赤黄，再小心地翻过来。“煎带鱼千万不能心急，火一大就糊了。也不能频繁地翻来覆去，否则鱼肉就碎了。”每一次，我都会把这句话重复一遍。她都会把这句话重复一遍。我嘴上应着，内心里却一个劲地催促着。这点小心思，她自是早已

看穿，却依然时不时抑制一下灶膛里的火力，慢条斯理地煎着，仿佛不如此，便是对咸带鱼的不恭敬。

终于装完盘了，我旋即递过去一碗稀粥。这个时候，一老一少，终于达成一致。祖母笑吟吟地接过，沿着煎过咸带鱼的位置，画了一个圆，稀粥便顺着鼎的坡度，缓缓淌下，一条条爬行路线渐渐编织成一张网，最后在鼎心这个大本营中完成了会师，一碗被我们戏称为“洗鼎粥”的咸带鱼粥，就大功告成了。我顾不得烫嘴，立马开吃，一颗备受煎熬的心，这一刻终于获得实质性的抚慰。

这碗咸带鱼粥，真的是太香了，仿佛祖母有一种神奇的魔力，在她的网罗下，刚才飘散的香气又原路返回，汇聚到碗里。可惜原本盛得满满的一大碗，至少被铁鼎拿了八成回扣，委实不禁吃，感觉才扒拉几下，整个碗就可以倒过来

了。美味当前，孩子的胃都是通向大海的。放下碗，望着还冒着热气的灶台，不禁生出些许遗憾来。

贫寒岁月里，此等打牙祭的美事，隔很久才能享受一次，之后又是旷日持久的等待。

孩童时的一些味蕾记忆，通常都是执拗的，时不时会从蛰伏的土地上钻出来。一晃几十年过去了，煎至两面酥脆的咸带鱼，依然是我的至爱。只是，市场里早已没有售卖咸带鱼了。想想也对，现在交通便捷，保鲜技术又这么发达，新鲜的海产品更能卖个好价钱，谁还愿意再去干这种吃力不讨好的事呢。

没办法，为了过过瘾，只能自己腌渍，然后学着当年祖母的样子，细火慢煎。只是，每一次，饱受油烟“腐蚀”之后，就开始有些腻了，再吃一回“洗鼎粥”的念头，也差不多被扼杀掉了。