

清明螺清明鹅

□冯志军

“螺”和“鹅”能写在一起，托了“清明”的福。

吃寒食是清明习俗之一。南方人，此时胃里若只有冷刮刮的食物，不好过。幸亏春来了，熬了一冬的萧瑟逐渐退隐，身体中喜笑颜开的生活热情活泛了，热腾腾的清明螺和清明鹅是人们祭奠过往、享用生活的好方式。

小时，村里大多人家都养鹅，一两只的，关在院内，揪几把草回家喂，鹅们活得有滋有味。多的白茫茫一片，外出时左摇右摆引吭高歌，霸占了村路，壮观得很。农村孩子鸡飞狗跳的日子过惯了，上蹿下跳胆儿大，但和成群的大白鹅狭路相逢，也怕。

村路只容手推车和一个人交错而过。大白鹅来了，硕大的屁股扭着，橘红大嘴嘎嘎张着，一路囔叫，扬起漫天尘土，宣告路和土都是它们的。鹅主人叨根烟，呼噜丝（竹丝）对着半空中装模作样地甩，伴着口中一声：“去……偶（谐音，都的意思）去……”大白鹅无动于衷，横亘在村路上，大屁股能把一条路给遮了。

去河对岸打酱油，回来时碰到这群趾高气扬的家伙，还远着呢，我就头皮发麻，双腿打颤，想走回头路，身后顶着隔壁阿三，他是我的死对头，巴不得我出丑。

只能硬起头皮举着酱油瓶迎“鹅”走去。这群鹅见惯了我的熊样，奇怪今日反常——领头的侧了侧头，拧了拧脖子警告了几声，见我站着不动，便一伸脖颈，朝天空大叫一声，右脚掌一蹬左脚掌发力，冲开大白翅膀滑了几步飞奔而来。鹅们不甘示弱，杂乱地叫着随势扑来。赶鹅伯伯慌了，呼噜丝没能赶上鹅们的脚步，一眨眼鹅们包围了我，啄裤腿的、拱小腿的、囔叫助威的……我一屁股坐在地上大哭起来。

最让我恼羞成怒的还是被阿三笑，鹅是隔壁家伯伯的，我撒泼要公道：“杀了那只鹅，拔了它的毛，吃了它的肉……”没人响应我，闹了半天，父亲才应付地说了一句：“要杀鹅等清明吧。”

清明和鹅有什么关系？

长大后明白，清明前，万物复

苏，青草肥美，土搁了一冬后储足了力，长出的草最鲜嫩。鹅们放养在田间，一天到晚吃吃喝喝的，鹅肉能不鲜美吗？往后，我对鹅怀恨在心，但要吃鹅肉，也尽量挑清明后的。那时的鹅肉厚、肥、嫩、油，白切酱油蘸蘸，好吃。可民间有俗语：清明螺赛过鹅。河里的小螺蛳会比清明的鹅肉还要好吃？

江南多河，河里多河鲜——蚌、鲫鱼、虾……螺蛳最俗常，螺旋状、青黑色，豁开了螺蛳咽紧附在河沿的石头上，一摸一把，一把一碗，一碗一餐，一餐能美上一天。除了寒冬，春夏秋都能吃上。

农忙时，沾一身烂泥在河埠头坐下，腿脚在河水里晃晃，俯身伸手石块上一抹，石缝里掏掏，大的放裤兜，小的丢河里再养，取之不尽。剪一些晚上吃——酱爆螺蛳、咸菜汁儿卤、葱油爆炒，另一些养出泥，明早上城里去卖，为父亲挣几包烟钱妥妥的。

前两天，先生看到一个老伯坐在桥头，塑料盆儿里养着刚从河里摸上来的螺蛳，钳下的螺蛳蒂地上一堆，钳好待卖的螺蛳清亮。

“多少一斤，老伯？”

“六块。”老伯头也不抬继续钳。

“咋比平时要贵？”

“清明螺赛过鹅，壮。”

老伯抬头瞥我们一眼：“冬天养肥啦，清明一过，螺蛳都要下崽了，沙沙响，再吃罪过。”

对，清明后，一口螺蛳喂下，带出来许多小螺蛳，要是放到河里等它们长大，收获的是怎样的丰美啊。

先生不还价，利落称了两斤。回家加辣放葱爆炒，热两斤米酒，笑眯眯地和我对酌到七八分微醺状态，酒一口螺蛳一口，满口嫩、润、韧、鲜。喂完后，剩下的汁儿白米饭淘淘，一碗饭眼睛一眨就下肚了。

这样过日子，人生再无他求。

又听说一句：清明螺“大”过鹅。螺蛳在河鲜里算很小的了，老话说“螺蛳（方言，螺蛳）壳里做道场”，形容做事的地方像螺蛳壳一样小。螺蛳壳最大不过成人拇指大，怎么可能大过鹅呢？一下子对螺蛳、对鹅、对这清明又好奇了起来。



菜花黄时 昂刺肥

□钟穗

昂刺，学名黄颡鱼，分布十分广泛，在不同地方称谓各不相同：黄腊丁、黄鸭叫、嘎牙子、安丁佬、黄帮子、翁公鱼……都是它的别号。

昂刺的长相很怪异，头扁嘴阔，有数根胡子般的触须，颇似小个的鲶鱼。但一身黄中带绿夹有不规则黑斑如迷彩服般的花纹，再加上背上那根呈锯齿状的硬刺，瞧上去生猛得紧。

别看昂刺的形象有种其他鱼类少有的霸气，但肉味之细嫩鲜美，堪与一些名贵淡水鱼相媲美。且骨刺不多，就连老人、孩子和不善吃鱼的人群，也可放心地大吃特吃，因而很受欢迎。

农历三月的江南大地，处处莺歌燕舞，柳绿桃红，正是一年中温婉的时节。随着几声春雷的召唤，昂刺便不甘寂寞，成群结队，欣欣然游出来了。此时的昂刺，由于经过一季的冬养，精神抖擞，体壮肉肥，是最佳的品尝期。

记得小时候，每年这个季节，我就会到家门口的埠头上钓昂刺。钓过鱼的人都知道，昂刺是水中有名的老实头，大大咧咧的，一点心机也没有。加上那张又扁又宽的嘴，吃东西喜欢张口就吞，而且一旦咬饵后就会一根筋朝水底拖。因此钓昂刺，只要挂钩下水，当看到浮标一下子都沉到水里，迅速提竿，十拿九稳，就有一条昂刺挂在那儿，一边挣扎着，一边还一个劲“昂刺昂刺”地叫着。那种手感，那个兴奋，已成为一份美好的记忆，至今藏在心底。

昂刺好吃，处理方法却特别。不会杀的，往往用刀剖肚。结果滑腻的鱼身让人难以用力，加上背上那根利刺，一不小心就会中枪。而对于手法娴熟之人，

杀昂刺根本无需用刀。只要一手掰着腮边的硬骨，另一只手揪住头使劲往后一掰，只闻“咯咋”一声，鱼头和鱼身就撕开了，再从下颌内抠出内脏即可。那架势，干净利落，一如庖丁解牛。怪名字、怪样子、怪剖法，此三怪也使得昂刺闻名遐迩。

昂刺的吃法很多，红烧是较家常的。昂刺入锅煎好，倒入老酒、酱油、糖，加水焖煮，最后撒点葱花便可出锅。夹起一条放入盘中，因昂刺煮得久了，用筷子一搯，一条完整的鱼骨就会与鱼肉分离。细细尝来，那鱼肉入口即化，鲜嫩味美极了。尤其腮边两块蚕豆片般的嫩肉，虽只有指甲盖大，但松而不散，是整条鱼的精华，堪称至味。

昂刺用来烧蒜苗，也颇为缱绻味。将洗净的昂刺下锅油煎后，加姜、葱、老酒，添上适量水烧沸，随后放入蒜苗段和盐，同煮一会便好。绿色的蒜苗、乳色的汁水，靓丽养眼。尚未动筷，那腾腾的热气已直扑鼻腔，鲜鲜香香，十分醉人。

当然，昂刺最本质、最经典的做法还是入汤。鱼剖洗干净，锅烧热放少许油，爆香生姜和葱白后，放入昂刺略煎。而后，掺一瓢清水，大火烧沸后，烹以老酒，盖上锅盖用文火炖至鱼香在屋内四处流动时，将豆腐轻轻放在鱼上面，焖煮一会让豆腐吸收汤汁。出锅前加盐调味，一锅昂刺豆腐汤就成了。

观其色，汤色浓白如乳；尝其味，滋味鲜而不腻。细嫩的鱼肉，无碎骨无杂质，入口即化。豆腐则借了鱼的光，吸汁饱满，味道甘美。

于油菜花开得金黄的日子里，喝上这么一碗如春天般妩媚的鲜汤，品咂之余，整个人不免都被那柔美温馨所醉矣。

第6802期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn