



田螺,制作也可以很繁琐。



田螺,在湖南各地都是一道美食。组图/卢七星

拾“田螺”往事

回忆中的绝味田螺

田螺是曾经的牙祭,味道甚是绝美。那年头,年底才杀年猪,半边年猪是要卖的,另外半边,一半是要送外婆舅舅的,要送姑姑阿姨的,顶多留下一脚肉过年,过年留下的,要过一年,一年难见一次宰。田螺是荤菜,是老天爷随意扔在田里、溪里、山塘里的荤菜。泥鳅也是荤菜,泥鳅没那么多,泥鳅狡猾,很难捉到。田螺多,田螺也笨,不会飞天,不会钻泥,不好撒丫子跑,看到田螺,伸手一抓,手到擒来。浑水摸鱼其实难摸,浑水摸螺,一摸一准。当年摸田螺,背着背篓,能背回一背篓,挎着竹篮,能拎回一竹篮。前年吧,我看到铁炉冲好几个阿嫂,到三溪桥下麻溪河里摸田螺,一下午摸了好几个麻布袋。

田螺之难,不在摸,而是别。一麻袋田螺,一脑袋倒在铁锅里,猛火文火一顿煮,煮熟之后,倒在地头,待其渐凉,再用一根纳鞋的针钻,一粒一粒,把螺肉用针剔出来,别大半天,别完一麻袋,到得碗

里,顶多是一碗,未必是一大碗。螺壳大,螺肉少,螺肉屁股后面有脏物,须摘掉;再提到井里清洗。田螺爬满田,瞎摸都能摸到手,而去壳去尾,所剩无多。

田螺不值价,田里溪里可白摸;田螺肉价不低,别螺肉不容易。田螺肉是蛮好吃的,锅里烧油,油烧得爆爆响,把螺肉倾入锅中,但听得刺啦啦啦,菜锅里的人间烟火气,肉香扑鼻,再把姜蒜,紫苏啊,辣椒啊,一顿猛炒;姜蒜足以除腥了,我老家却还要加些山胡椒,山胡椒最去腥,也最出香。

蛮多地方把田螺肉烤熟,当烤羊肉一样卖,一粒一粒,串珠般串起来,当糖葫芦一样吃。我记忆中的绝美田螺肉,是酒糟炒田螺。田螺炒熟,最好淋些酒,白酒啤酒,都行;酒能去腥,酒更能使肉松脆;白酒啤酒,都不如放糯米甜酒,带酒糟的那种,酒糟有些老的那种,田螺头是黑褐的,田螺身段是白灰的,加上红颗粒的糯米酒糟,加上青绿的葱花,紧实田

螺肉,色香味形兼具,嚼起来有些韧劲,有些爽脆,有些微醺的醉意。

我这一意外摔跤,摔到田里如狗啃食,则其欣喜为何如?索性挽起裤脚,扎起袖子,老子今天拣田螺,要拣一个过瘾。分布在田中央的,——入囊,田中泥巴很深,深到脐底,一脚踩去,拔不出来,也顾不得了。呼堂客把我上衣拿来,无背篓,衣服做背篓;无竹篮,衣服做竹篮;无麻袋,衣服做麻袋,拣得好生痛快,好生满足。田里全是呢,水沟处尤其多,一展手抓去,浑水摸螺,多是三四只螺。好几次,一摸摸两只,两只黏一起,貌似正在亲热,大发仁心,松手将其放下,田螺们正在造子,当然得让它发子发孙。

越摸越起劲,堂客也兴致高昂,先反对我拣田螺,后来也加入进来,弯腰沿着田埂边,没当上田螺姑娘,当上了田螺阿嫂。她的食欲也被勾起来,专心致志,心无旁骛,跟我一起摸田螺拣田螺。田螺太逗爱,小的是核桃大,大的是黄桃大,爱死个人呢。

“福寿螺,吃不得”

“你们拣什么啊?这个拣不得!”猛然一个汉子来,大声大气大喊,吓我一跳。

这是您的田?谷子分谁的田,田螺不分谁的田。田螺是天赐之佳肴,无论到谁的田里,谁拣就是谁的,这是乡村伦理。谁在谁的田里种谷种麦,那谷那麦是谁的,田螺泥鳅不在这个规矩里,谁的田里,谁都可以拣,谁拣就是谁的。“不是呢,不是呢,这不是田螺呢!”来的大汉向我喊,“快扔掉!这不是田螺!这是福寿螺!吃不得的!”

福寿螺?以前怎么没听说过?“你看,这就是福寿螺的卵。”大汉用手指着旁边不知名的草根,根底三寸处,密密麻

麻,沾满了芝麻大的卵,那卵是粉红色的。再仔细瞧,许许多多草根,都有这么一串挨挨挤挤的红卵。咦,这跟田螺确乎大不同,田螺产子,子在田螺胃部,田螺之子不是卵,就是小田螺。这福寿螺极像田螺,看其产子完全不同,田螺是胎生,福寿螺是卵生。

福寿螺?赶紧百度,福寿螺不是本土产,是外来物种,它有惊人的繁殖力,一年能产三四十次,一次产卵就是一串,一串怕有三四百粒。这不是重点,重点是,福寿螺吃不得,体内多寄生虫,若食了不曾煮熟的福寿螺,将引发脑膜炎,会瘫痪人,甚而要人命的。福寿螺所食,是水稻,

是茭白,还有蔬菜。它是农业之大害。

不知道何时起,老家居然有这东西了,如我误认的芦苇,这也是我误认的田螺。这植物,这动物,哪里来的?我看到,院子里有水井,水井下面是小池塘,池塘周围水泥岸壁,一串串红卵,贴条子一样贴满了;我跑到三溪河边,看到河边鹅卵石上,触目惊心的,时不时有一串、有一堆、有一堆红芝麻般密集的卵。

拣了那么多田螺,我满心欢喜,拣的不是田螺,而是福寿螺,我满心惆怅。听了大汉话,我瘫坐田埂上,把拣到的螺全倒了。我还是什么时候吃过田螺呢?那是绝味了吧。

雪里青青蕻

故乡冬日原野,多数草木卸下绿妆,扎根休眠。大地像一张泛黄的老照片,在等一场雪来擦拭或覆盖它的枯索萧瑟。

雪还在来的路上,雪里蕻早已迎着凛风,噌噌拱出一窝窝青绿叶儿,与油菜苗、萝卜缨、豌豆尖、紫云英嫩叶一起,装点着田园生机。

雪里蕻在家乡湖北叫“野腊菜”。顾名思义,雪里蕻是长在寒冬腊月的菜。因其青绿叶儿长着长着,隐约现出些许暗红,俗称“雪里红”。日渐浓茂的叶茎,挤挤挨挨,实在没法儿向外扩散,中间就会抽蕻,蕻秆长到了春天,开出油菜花一样灿黄的花,所以又喊它“野油菜”。

雪里蕻的名气颇有来头,三百多年前,一部实用植物学巨著《群芳谱》里就有关于雪里蕻的记载:“四明有菜,名雪里蕻,雪

深诸菜冻损,此菜独青,雪里蕻之得名以此,味稍带辛辣,腌食绝佳。”

古人作文遣词造句太含蓄委婉了。鲜雪里蕻的味道,何止“稍带辛辣”?刚入开水锅焯水时,散发的那股子辛烈气味,如芥末般熏呛得祖母泪流满面,炒熟后我小吃了一口,便觉尝尽人间苦涩。

然而,小孩子总爱吃灰声高亢的“蕻子菜”(方言奉承的意思)。祖母一夸我勤快能干,我就欣然接过她的空猪菜篮,戴上毛线编织的“牛角”高帽子,兴冲冲顶着北风走向四野寻猪菜。

走到断壁墙根旁,枯褐的藤蔓上,揪去老丝瓜裸露的洗碗网丝,摘下晚结的“癞蛤蟆”秋南瓜,低头可采几兜零散的雪里蕻;路过残荷池塘边,弯腰顺手也能扯一把野腊菜;在犁翻的稻田圩埂、在人迹稀少的堤坝

底,更有丛丛团团的野油菜。它们不惧风霜雨雪的肆虐,给落寞的冬季,布施一缕缕生命活力。为了让手里的竹篮不用于打水,我缄口未提,曾被雪里蕻叶片边缘的茸毛锯齿,扎刺过皴裂的小手,生生发疼。

祖母笑盈盈地将我满载而归的菜篮腾空,抖甩掉雪里蕻莴叶缝沙泥,刷去外围的老梗老叶,洗净剁碎,和着秋南瓜块倒入猪潲锅。祖母还特意奖励我一个混入猪潲锅的煮鸡蛋:“吃百草蛋,百病消除。”她接着絮叨起雪里蕻药食同源的功效:有丰富营养,还有祛病、清热解毒、利尿通便,清肝明目。我一句也没听进去,只记得那蛋白蛋黄都沾有雪里蕻的青色,带着天然植物香味。

祖母从一大堆细嫩的雪里蕻中,择取几兜,焯水切至碎末,拌红尖椒蒜瓣连做了几餐素炒雪里蕻。见我们几姊妹捂着嘴鼻不敢

伸筷,祖母大概也吃腻了它的苦青味,便把剩下的雪里蕻,摊开在筛盘,风干水汽至瘪茎蔫叶,撒上洁白的颗粒盐,像洗衣服一样不停揉搓,挤挤水分,晾挂在门前的衣篱上。此时的雪里蕻,又显一派清新油绿。日落西山,祖母收拢这“一帘幽梦”,密封进瓦坛酝酿一些日子,揭开坛盖清香扑鼻袭面,阳光黄入目。比齐莴苣叶快刀连切,再添些肉末辣椒灰爆炒,口舌生津,温软而不失嚼劲,连祛腥膻的姜醋也省了。一家人围炉共享,暖和欢乐交融。“纵然金菜琅蔬好,不及吾乡雪里蕻。”估计清代诗人李邕谪吃的,就是这种腌坛雪里蕻。

草木如人,自有枯荣,不觉又是一年冬。想必故乡的原野,已长满青青雪里蕻。这么想着,春天就不远了。

文/朱小平

美食记忆

腊肉、腊肠、腊血饼……吃到家乡的腊味,年就近了

1957年6月,我出生在湖南省湘西北丘陵地区的石门县。从出生开始,我就爱吃家乡的腊肉。离开家乡49年了,家乡的生活习惯和饮食习惯一点儿也没变,特别爱吃家乡的腊肉。每次回家吃到可口的腊肉,垂涎欲滴,看不够吃不够。

常言道:“一方水土养一方人。”石门这方神圣的水土,养育了在这片土地上生生不息的石门人。石门自古为土汉民族杂居之地,土汉文化与习惯交织在一起,形成了富有地方特色的饮食习惯与饮食文化。

每到农历的腊月,人们开始杀猪准备过年。农民自家养的肥猪,是过年的“主角”。屠夫将猪身大卸八块,以猪头、猪蹄子、猪坐膀分割开,系上粽叶芥子,便于腌制熏烤。屠夫分门别类地将新鲜肉趁热均匀撒上食盐,放在陶瓷大缸里腌上十天半个月,然后将条块肉挂在火坑或灶房上面的横梁上,借助农家烤火取暖或烧饭炒菜之时的烟火熏烤,有的农户还特意添加竹叶、松毛、橘皮、锯末粉等有香气的燃烧物。一两个月下来,猪肉中水分大量逸出,烟火中的各种香气乘隙而入,一块块猪肉熏得黄中带红,金丝琥珀颜色,其肉油而不腻,其味香而纯正,全无烟熏异味。

家乡人有吃猪肉的嗜好,逢年过节招待贵客时,总是把腊肉做成“梳肉”,扣肉、“炖肉”。最有特色的是“盖面肉”,又叫“过桥肉”,是把飞膘的腊肉切成厚实的大肉块,摆成桥形,碗底垫上喷香的豆食、可口的精肉、芝麻、豆豉等,然后放在筵席的正中央,是席上的一道主菜,也是石门几十年前土家人过年过节送礼的上乘品。以前,农民家户户养猪,一定养到腊月才杀,腊月是杀猪的旺季,烟熏火烤,一年四季都有腊肉吃,寒冬腊月杀猪熏腊肉。

家乡腊肉的做法多种多样,主要有炒腊肉、腊肉炖蘑菇、腊猪头、腊血窝儿、腊香肠、腊猪蹄等,腊肉爆炒后做成火锅,在火锅中添加青红椒、嫩黄瓜、黑豆豉、鲜莴笋、干张和泥鳅,美味可口。

童年的时候,我跟父母亲学会了腊猪头、腊猪蹄、腊坐膀的腌制方法,其方法与腌制腊猪肉大同小异,但口感较之猪正上身的腊肉,则更多一味。将腊猪头切成细片后小炒,是下酒的好菜。腊猪头上的肉没有正身猪肉那么油腻,好吃不伤肠胃,也可以做成猪耳朵、猪口条等小碟菜,成为餐桌上的“配菜”。

猪血可以做成香肠,也可以做成腊血饼,是老家一道独特的美味佳肴。腊血饼的做法是先将糯米、猪血拌上食盐、辣椒末反复搅和,然后将搅和好了的原料灌进洗净的猪大肠中,一边灌一边用筷子扎实,在土灶上熏烤成熟后,用菜刀切成血饼,人们俗称“血窝儿”,既好吃又有营养价值。在猪肠中同样灌上糯米和辣椒末搅和好了的原料,每隔几十个厘米用麻绳扎结一根香肠,在土灶柴火的熏烤下,成了餐桌上一道人们喜爱的荤菜。

坐膀肉,也就是猪的屁股肉,农家人把它制成腊坐膀待客,常常制成“大块肉”、“巴掌肉”、“过桥肉”,一片一片从小到大从锅底堆上来,显示农家人的豪爽与热情。坐膀肉尤其是腊坐膀,不论是炒还是蒸,吃起来不肥腻。在我们老家石门,最好吃的是待客佳品就是腊坐膀。

身居武汉几十年,每年过年前,我都联系大山里的老乡购买腊肉。回到石门老家,到农家餐馆去,一定会点自己喜欢吃的腊肉、腊猪蹄火锅。

吃到家乡的腊味,年就近了。

文/易先云

征文

湖南秘境

山川壮美
河流辉煌
古桥苍苔
民居安祥

这就是你的家乡,也是别人的向往。

如果曾经有一处自然景观震撼你,如果曾经有一方人文景观启迪你,拿起你的笔,来书写你湖南的家乡,投稿请发送邮件到xxcbxdl@qq.com。

湖湘地理“行读”栏目征稿

湖南是一本大书,这本书足够精彩、足够浪漫。山川湖海,乡野村坊,人物风土,是辽阔高远,也是神秘幽微。每一页,都值得我们细细阅读。

湖湘地理特别开设行读版,诚邀志同道合的伙伴一起,用脚步阅读湖南,用行走探索新知。形成“徒步”攻略,让更多人分享你的喜悦。远方有我们知道的,也有我们不知道的,WALK一下,我们的肉身也就离灵魂越近。

这个栏目有点“攻略”的意思,但也不全是攻略。新奇、有趣、够野,“最湖南”。文字(2000—3000字)+美图、美图、美图(重要的事情说三遍),请投xxcbxdl@qq.com,我们择优选用带美图优质文字稿件。

行读湖南,即刻出发。

想起这个城市,首先想到那家店

24小时营业的粉店,弥漫着浓浓肉香的包子铺,一个似乎常年穿着一件衣服的杂货铺老板,一个在你最低落时收容你的书店……城市里,总有一家店,曾经温暖过你,成为你对这个城市的最鲜活生动的记忆。

你与店铺的故事,请讲给我们听。(美食往事、老街小巷、民间手艺人征文持续。)

我们期待你的分享,择优刊载。稿费不多,够讲故事的酒。

字数:1500—3000字

注意事项:以湖南题材为主,暂不接受外地稿件

投稿邮箱:xxcbxdl@qq.com