

清明螺赛肥鹅

□陈红

临近清明，江南春雨绵绵，宁波的时令鲜食与江鲜河鲜陆续上市，餐桌也跟着热闹起来。而在一众春味里，最让人惦记的，莫过于清明前后的螺蛳。民间常说“清明螺，赛肥鹅”，经过一冬蛰伏，螺蛳从泥底苏醒，积蓄了一整个冬天的养分，肉质紧实弹牙、肥美鲜嫩，营养价值极高，正是一年中最好吃的时候。

小时候，外公家门前有一条弯弯小河，河水清澈见底。为了让一日三餐更有滋味，外公一得空，就会到河边摸螺蛳加餐。我常常提着竹小竹篮，一溜烟跑到外公家，跟着他一起下河。芦苇荡里的水很浅，刚没过脚面，外公熟练地撸起袖子，挽起裤脚，套上高帮雨鞋，俯身便在河底摸索。透过清亮的河水，能清晰看见螺蛳趴在软泥上缓缓爬行。外公双手探进芦苇根部，轻轻一拨，不过一袋烟功夫，半篮螺蛳就有了。我也踩着湿软的河滩，在浅水里摸上摸下，不一会儿也捧起一大把。偶尔有鱼儿从脚边掠过，银光一闪便钻入石缝，我撇着屁股追来追去，却一条也抓不到，外公总会回头叮嘱：“慢一点，小心滑倒。”

清明时节潮湿温润，正是螺蛳成群活动的时候。青绿色的螺蛳裹着一层薄泥，摸起来滑润细腻，带着淡淡的泥土气息。外公常说，黄中带绿、个头匀称的清明螺，口感最佳。刚捞上来的螺蛳不能直接下锅，要先用清水反复搓洗，冲净壳上的淤泥与青苔，再放入清水中，滴几滴菜油静养一两天，让它们慢慢吐出体内泥沙。养净的螺蛳青亮通透，壳薄得近乎透光，在水里轻轻吐着泡泡。剪去尾尖后，灶火一烧，草秸燃尽，一锅螺蛳出锅，鲜香立刻飘满整个院子。

在老家，清明前吃螺蛳还有讲究，至少要吃三顿。第一顿尝鲜，唤醒沉睡一冬的味蕾；第二顿解馋，把春日滋味吃进肚里；第三顿祈福，寓意一年眼明心亮、顺遂安康。懂吃的人都知道，尝春鲜一定要赶在清明前，错过这一时节，螺肉便会慢慢变瘦，鲜味也大打折扣。

家乡最地道的吃法，是咸汁卤螺蛳。在红烧的基础上加入本地特有的卤汁，生姜切丝、蒜头拍碎，入锅爆香，喜辣的还可以放几个干辣椒，再倒入螺蛳大火爆炒。鲜咸的卤汁渗入螺肉，吃起来清爽不腻。嚼螺也有技巧，轻轻一吸，鲜美的汤汁先滑入舌尖，再稍一用力，整块螺肉便入口弹牙。我小时候还不会嗦螺蛳，又没有牙签，只能拿着外婆的缝衣针一点点挑着吃，少了连汤带肉的畅快，总觉得不够过瘾。

最鲜美的食材，往往只需要最简单的烹饪。除了爆炒、红烧，外公还喜欢把螺肉挑出，搭配春笋、韭菜等时令蔬菜同炒，鲜得让人停不下筷。他最拿手的，便是螺蛳炒韭菜。先将螺蛳焯水烫熟，挑出完整螺肉，再与嫩韭菜快火翻炒。外公总说，螺肉极易炒老，火候必须恰到好处，油要多放一点，水则尽量少加，韭菜遇盐自然会出水，这样炒出来才鲜嫩入味。这道青翠鲜亮的小菜，还被外公取名“十全十美”。我十分不解，明明只有两种食材，外公却笑着解释：“韭菜谐音‘九菜’，九加一便是十。”他还告诉我，清明前吃螺蛳能明目清火，这都是老一辈传下来的生活智慧。

“清明螺，赛肥鹅”，这句老话口口相传，藏着江南人对春天的期待。儿时的我，还常常听外公讲田螺姑娘的故事：善良的孤儿捡回一只田螺，此后每日归家都有热菜热饭，原来是田螺化身为姑娘，悄悄为他操持家务。姑娘离去时留下螺壳，能在荒年变出粮食，帮助更多乡人。温暖的故事伴着螺香，在我心里种下柔软的向往。

时光流转，当年摸螺的小河依旧，外公的身影却只能留在记忆里。清明快到了，螺蛳鲜嫩如初。我买上几斤回家，亲自下厨复刻儿时味道。锅中水汽升腾，螺香渐渐弥漫，恍惚间，仿佛又听见外公熟悉的呼唤：“准备开吃！”那一口鲜，是春日滋味，是烟火日常，更是藏在心底、多年未凉的温度。



资料图片

青麻糍

清明的味觉记忆

□杨秀谷

清明烟雨朦胧，杨柳轻拂春水，迎春花垂落河岸，漾开一河春意。东坡有言：“人间有味是清欢。”于我而言，清明最动人的清欢，不在山水景致，而在一口裹着山野清气的青麻糍。这抹青绿软糯，是节气馈赠，是乡愁根脉，更是揉进岁月、刻在舌尖的文化记忆。

在宁海乡间，清明前后正是各种青（方言，指艾草一类的草）最鲜嫩的时节。母亲常说，青有糯米青、花青等品类，艾青味苦少用，唯有鼠曲草为上佳。它茎叶覆着细密白绒，形似小鼠耳朵，田埂坡地随处丛生，嫩黄小花点缀其间，清冽草香沁人心脾。鼠曲草药食同源，性平味甘，可化痰祛湿，正合清明养身之需，古籍早有记载。寻常野草藏着本草智慧，更添几分山野意趣。

儿时最盼清明，挎篮随母采青，是春日里最欢喜的事。漫山新绿间专掐嫩尖，归家细择漂洗，沸水加少许小苏打焯烫，草木清香瞬间漫溢老屋。过凉水挤干切碎，那一抹鲜亮青绿，便成了麻糍的灵魂。

捣麻糍，糯米为筋骨，松花粉是点睛之笔。父亲总说，好松花要赶清明时节晨雾未散时上山采收。马尾松雄花如鹅黄小烛，摊晒轻抖，金砂般细粉便簌簌落下……收集于一罐，鲜黄清香，既防粘又增香，是老手艺人独有的春日风味。

麻糍好吃，功夫全在捣。家乡做清明青麻糍，向来有两股古法，皆工序严谨，饱含匠心。

一种以糯米粉掺晚米粉，加入鲜嫩青碎（剁成碎末的青）蒸制。母亲将两种粉掺和均匀，撒少许盐、轻喷清水，顺时针拌匀，再与青碎一同入蒸。不多时，水汽袅袅升腾，清香先一步漫出。父亲端起饭蒸倒扣，粉团冒着热气，落于捣臼之中。他持槌先

将粉团捣糊，一旁等候的堂哥随即扬槌重击，“啪”一声震得捣臼微颤。父亲弓身翻压，沾水润槌，一捣一翻间，粉与青浑然一体，青碧温润，柔韧劲道。

另一种纯糯米青麻糍，更显软糯本味。山泉浸足一夜的糯米，与青碎同蒸至油润醇香，倒入捣臼。父亲与堂哥轮番掌捣，母亲在侧娴熟翻拌。父亲扎马步、沉腰发力，扬槌起落干脆，饭粒与青碎渐渐糅合，草香与米香层层交织。年岁渐长的他依旧不肯歇手，笑称手工捣制才最香够劲。热气缭绕中，米团青绿透亮，温润如玉。

面床早撒好松花粉，热乎麻糍裹上金黄松粉，众人合力擀至一指厚薄，切为方正小块。里青外黄，软糯弹韧，带着手作余温。边角料刚切下，便被馋嘴孩童一抢而空。

刚制成的麻糍吃法多样：直接入口，糯软香滑，青香与米香在舌尖化开；蘸糖食用，清甜加倍；小火慢煎至两面微黄，外焦里糯；灶膛烘烤，更添质朴烟火气。母亲总会多做些分赠亲友，一口麻糍，便是一份乡情传递。

家乡俗谚“清明麻糍立夏团”，麻糍谐音“万事”，寄寓平安无事的朴素心愿。清明祭祖，麻糍便携顶饱，既是供品也是路粮。老辈人说，食青麻糍祈五谷丰登，藏着对天地的敬畏与对丰年的期盼。小小麻糍，早已超越食物本身，承载着对先人的思念，维系着家族温情与血脉。

如今捣臼声响渐稀，可手工麻糍的温度与滋味，始终烙在记忆深处。每至清明，那缕青香便穿过烟雨山海，唤醒心底最柔软的乡愁。

这是宁海的春天，是山野精气，是人间清欢，更是一口嚼不尽、忘不掉，裹着烟火与深情的岁月滋味。



AI生成图