

慢时光

## 吃螺

□蒙祥吉

不是说七月半要吃鸭子嘛，那天我也买了一只。看到卖水产的摊子有挺好的螺蛳，临时起意，打算煮一锅田螺啤酒鸭。

就味道来说是不错的，我先把鸭肉炒到七八分熟，倒出备用。另起锅干烧酸笋酸姜酸辣椒，添油爆出味道，入八角、桂皮等香料，下螺蛳翻炒。等螺蛳炒得差不多了，再进鸭肉拌匀，倒两罐啤酒炖十来分钟。起锅时紫苏、香菜一样不少。

来到桌上，挑一个大螺，嘬完汤，对着螺蛳嘴，“呼噜”一口吸进嘴里。口腔饱满而微烫的感觉，激发了咬合肌用力一合。“扑哧”，也就是这一下，满嘴的泥沙触感和污泥味道喷涌而出。很显然，这螺蛳捞出来在清水里养的时间不够。得了教训，第二个螺我吃得比较小心，先用牙签戳住螺头，小心翼翼地旋转着把肉扭出来。白嫩的螺肉如弹簧抖动，依然诱人，只是后半部分一条蚂蟥似的绿肠子缠着螺身，考虑到螺农可能投喂的食物，清口水倒流，至此停箸不食。来家吃饭的几个朋友在自泡的杨梅酒的麻痹下，食指大动，大快朵颐，我又不好阻止，只好睁只眼闭只眼看他们吃完。

之所以煮螺会犯下那么大一个错误，与我以前煮惯了漓江螺有关。早些年租住在穿山下的农民家里，有一天房东说他在漓江里捡了一桶螺，请我一起吃。这螺来之螺个头不大，一般只有拇指头大小，更小的和一粒花生米差不多，非常硬，江边人都叫它们石螺。不过味道极好，汤鲜肉脆，一开吃就像嗑瓜子一样停不下来。

除了石螺，江里还有一种铁螺，细长身子，其肉绿色，剔出来像翡翠。房东不爱吃，说这种螺吃水草，味苦。但我觉得蛮好，它让我想起了老家的另一道美食——“羊愁汤”。取材一副刚开膛的羊肠，食道以下、肛门以上（肠内排泄物已成形状的部分可去掉），一囫囵放进大锅里加适量水和香料一起煮。肠子煮得差不多了捞出切细，以便入味和肠内的什物充分释放，加羊血、盐、酸辣椒再熬片刻，然后撒葱花提鲜即可。

这个汤很好，颜色也有点绿意，味道香辣微苦，久而回甘，一碗喝下去身上会微微出汗，然后感觉神清气爽。只是因为原料的缘故，有些人不能接受。有个小媳妇别说话，连看也不看就讲：“什么羊愁汤，明明就是羊便汤、羊屎汤。”

可小媳妇后来还是吃了。那回她发高烧，吃啥吐啥。刚巧寨里有人办酒，杀牛宰羊。看着自己的老婆难受，她老公灵机一动，从办酒的人家里打了一碗汤回去，并对他老婆说：“隔壁村一个老中医来吃酒，特地请他帮捡了一服治发烧的药熬给你吃，赶紧趁热喝了。”他老婆瞥了一眼，疑惑地问：“药里怎么有油星？”她老公回答：“老中医说了，空腹吃药伤胃，加一勺肉汤好，有些草药也是用肉做引子的。”出于对老公的信任，小媳妇一口一口地把“药”喝了。

据她老公后来描述，过午喝的汤，睡了一觉后，他老婆出了一身汗，身子清爽了许多，表示还要喝一碗药汤。“没了。”她老公说。

“没了再熬呀。”

“熬不起了。”

听了这话，小媳妇不乐意了，芳颜遽怒，骂道：“瞎了眼嫁到你们家，生了病连一服药都吃不起，什么龙肝凤胆，我回自己家买去！”说着便要下床。她老公知她误会，忙说：“不是龙肝凤胆，是羊愁汤！办酒那里拿的，中午给喝完了。”

小媳妇听了杏眼竖立，先是跑到窗边干呕，可汤已经吸收到血液里，哪里呕得出。气不过，回过头来一顿花拳碰到老公身上。

受人以螺，不如受人以捡螺。在房东家吃了一餐后，我也学着自己去江里捡。话说这铁螺很有点个性，只能活在流动的江水里，别说拿回来养，就是把它们放在江边的静水里稍久一点也会死。当然，我也有我的个性，就是绝不吃死在锅外的螺，哪怕它是下锅前一秒钟咽的气。所以我捡螺时都把握好时间，一般下午三四点钟去，到六七点回来。清澈的漓江养的螺生来干净，捡回来后简单刷洗即可下锅，吃起来既没有污泥还极度新鲜。漓江干流与小东江交汇处，夏日里江水清浅，螺儿肥美，我竟实现了螺蛳自由。

有一次捡螺来到江中的小洲上，兴奋忘了归期，待天色暗时，才匆匆向一浅滩赶去，要趁天黑前回到岸边。

来到岸上，发现有个摄影的小伙子还没有回家。从他身边走过时，我瞄了一眼他的手机。他在回放视频，屏幕上中江中小洲与对岸已经黢黑，其上燃烧的晚霞占了天空的四分之一，水波则像空中掉落的火炭闪着忽明忽暗的红光。红天黑地，静谧而深邃的人间一个似乎裸体的人形黑影，他头披长发，大踏步踩水而行。见此，我的脑海中闪现了在博物馆里看到的甑皮岩人。资料显示，甑皮岩人生活在距今约一万年前的桂林，他们的食谱中有螺和蚌这一类。从漓江到万福路边的甑皮岩遗址有点距离，此时赶回山洞是要加快脚步了。

为了看得更清楚些，我冒着铁螺被闷死的风险停下脚步，凑近小伙子的手机。一不小心，戴在头上的防晒毛巾滑落在地。低头捡起时，注意到自己穿的紧身泳裤裹在身上，人裤合一，大腿凸凹有致，竟和江中的“甑皮岩人”并无二致。

那个傍晚的画面一直存在我的脑海中，一时间像穿越了时空。可惜好景不复，如今那片水域修了水坝，再去时水面总漂着厚厚一层像洗澡时从身上搓下来的腻子。

我很担心那些挑剔的铁螺怎么活。

美在民间

## 吃螺

□蒙祥吉

不是说七月半要吃鸭子嘛，那天我也买了一只。看到卖水产的摊子有挺好的螺蛳，临时起意，打算煮一锅田螺啤酒鸭。

就味道来说是不错的，我先把鸭肉炒到七八分熟，倒出备用。另起锅干烧酸笋酸姜酸辣椒，添油爆出味道，入八角、桂皮等香料，下螺蛳翻炒。等螺蛳炒得差不多了，再进鸭肉拌匀，倒两罐啤酒炖十来分钟。起锅时紫苏、香菜一样不少。

来到桌上，挑一个大螺，嘬完汤，对着螺蛳嘴，“呼噜”一口吸进嘴里。口腔饱满而微烫的感觉，激发了咬合肌用力一合。“扑哧”，也就是这一下，满嘴的泥沙触感和污泥味道喷涌而出。很显然，这螺蛳捞出来在清水里养的时间不够。得了教训，第二个螺我吃得比较小心，先用牙签戳住螺头，小心翼翼地旋转着把肉扭出来。白嫩的螺肉如弹簧抖动，依然诱人，只是后半部分一条蚂蟥似的绿肠子缠着螺身，考虑到螺农可能投喂的食物，清口水倒流，至此停箸不食。来家吃饭的几个朋友在自泡的杨梅酒的麻痹下，食指大动，大快朵颐，我又不好阻止，只好睁只眼闭只眼看他们吃完。

之所以煮螺会犯下那么大一个错误，与我以前煮惯了漓江螺有关。早些年租住在穿山下的农民家里，有一天房东说他在漓江里捡了一桶螺，请我一起吃。这螺来之螺个头不大，一般只有拇指头大小，更小的和一粒花生米差不多，非常硬，江边人都叫它们石螺。不过味道极好，汤鲜肉脆，一开吃就像嗑瓜子一样停不下来。

除了石螺，江里还有一种铁螺，细长身子，其肉绿色，剔出来像翡翠。房东不爱吃，说这种螺吃水草，味苦。但我觉得蛮好，它让我想起了老家的另一道美食——“羊愁汤”。取材一副刚开膛的羊肠，食道以下、肛门以上（肠内排泄物已成形状的部分可去掉），一囫囵放进大锅里加适量水和香料一起煮。肠子煮得差不多了捞出切细，以便入味和肠内的什物充分释放，加羊血、盐、酸辣椒再熬片刻，然后撒葱花提鲜即可。

这个汤很好，颜色也有点绿意，味道香辣微苦，久而回甘，一碗喝下去身上会微微出汗，然后感觉神清气爽。只是因为原料的缘故，有些人不能接受。有个小媳妇别说话，连看也不看就讲：“什么羊愁汤，明明就是羊便汤、羊屎汤。”

可小媳妇后来还是吃了。那回她发高烧，吃啥吐啥。刚巧寨里有人办酒，杀牛宰羊。看着自己的老婆难受，她老公灵机一动，从办酒的人家里打了一碗汤回去，并对他老婆说：“隔壁村一个老中医来吃酒，特地请他帮捡了一服治发烧的药熬给你吃，赶紧趁热喝了。”他老婆瞥了一眼，疑惑地问：“药里怎么有油星？”她老公回答：“老中医说了，空腹吃药伤胃，加一勺肉汤好，有些草药也是用肉做引子的。”出于对老公的信任，小媳妇一口一口地把“药”喝了。

“没了再熬呀。”

“熬不起了。”

听了这话，小媳妇不乐意了，芳颜遽怒，骂道：“瞎了眼嫁到你们家，生了病连一服药都吃不起，什么龙肝凤胆，我回自己家买去！”说着便要下床。她老公知她误会，忙说：“不是龙肝凤胆，是羊愁汤！办酒那里拿的，中午给喝完了。”

小媳妇听了杏眼竖立，先是跑到窗边干呕，可汤已经吸收到血液里，哪里呕得出。气不过，回过头来一顿花拳碰到老公身上。

受人以螺，不如受人以捡螺。在房东家吃了一餐后，我也学着自己去江里捡。话说这铁螺很有点个性，只能活在流动的江水里，别说拿回来养，就是把它们放在江边的静水里稍久一点也会死。当然，我也有我的个性，就是绝不吃死在锅外的螺，哪怕它是下锅前一秒钟咽的气。所以我捡螺时都把握好时间，一般下午三四点钟去，到六七点回来。清澈的漓江养的螺生来干净，捡回来后简单刷洗即可下锅，吃起来既没有污泥还极度新鲜。漓江干流与小东江交汇处，夏日里江水清浅，螺儿肥美，我竟实现了螺蛳自由。

有一次捡螺来到江中的小洲上，兴奋忘了归期，待天色暗时，才匆匆向一浅滩赶去，要趁天黑前回到岸边。

来到岸上，发现有个摄影的小伙子还没有回家。从他身边走过时，我瞄了一眼他的手机。他在回放视频，屏幕上中江中小洲与对岸已经黢黑，其上燃烧的晚霞占了天空的四分之一，水波则像空中掉落的火炭闪着忽明忽暗的红光。红天黑地，静谧而深邃的人间一个似乎裸体的人形黑影，他头披长发，大踏步踩水而行。见此，我的脑海中闪现了在博物馆里看到的甑皮岩人。资料显示，甑皮岩人生活在距今约一万年前的桂林，他们的食谱中有螺和蚌这一类。从漓江到万福路边的甑皮岩遗址有点距离，此时赶回山洞是要加快脚步了。

为了看得更清楚些，我冒着铁螺被闷死的风险停下脚步，凑近小伙子的手机。一不小心，戴在头上的防晒毛巾滑落在地。低头捡起时，注意到自己穿的紧身泳裤裹在身上，人裤合一，大腿凸凹有致，竟和江中的“甑皮岩人”并无二致。

那个傍晚的画面一直存在我的脑海中，一时间像穿越了时空。可惜好景不复，如今那片水域修了水坝，再去时水面总漂着厚厚一层像洗澡时从身上搓下来的腻子。

我很担心那些挑剔的铁螺怎么活。

慢时光

美在民间

吃螺

□蒙祥吉

不是说七月半要吃鸭子嘛，那天我也买了一只。看到卖水产的摊子有挺好的螺蛳，临时起意，打算煮一锅田螺啤酒鸭。

就味道来说是不错的，我先把鸭肉炒到七八分熟，倒出备用。另起锅干烧酸笋酸姜酸辣椒，添油爆出味道，入八角、桂皮等香料，下螺蛳翻炒。等螺蛳炒得差不多了，再进鸭肉拌匀，倒两罐啤酒炖十来分钟。起锅时紫苏、香菜一样不少。

来到桌上，挑一个大螺，嘬完汤，对着螺蛳嘴，“呼噜”一口吸进嘴里。口腔饱满而微烫的感觉，激发了咬合肌用力一合。“扑哧”，也就是这一下，满嘴的泥沙触感和污泥味道喷涌而出。很显然，这螺蛳捞出来在清水里养的时间不够。得了教训，第二个螺我吃得比较小心，先用牙签戳住螺头，小心翼翼地旋转着把肉扭出来。白嫩的螺肉如弹簧抖动，依然诱人，只是后半部分一条蚂蟥似的绿肠子缠着螺身，考虑到螺农可能投喂的食物，清口水倒流，至此停箸不食。来家吃饭的几个朋友在自泡的杨梅酒的麻痹下，食指大动，大快朵颐，我又不好阻止，只好睁只眼闭只眼看他们吃完。

之所以煮螺会犯下那么大一个错误，与我以前煮惯了漓江螺有关。早些年租住在穿山下的农民家里，有一天房东说他在漓江里捡了一桶螺，请我一起吃。这螺来之螺个头不大，一般只有拇指头大小，更小的和一粒花生米差不多，非常硬，江边人都叫它们石螺。不过味道极好，汤鲜肉脆，一开吃就像嗑瓜子一样停不下来。

除了石螺，江里还有一种铁螺，细长身子，其肉绿色，剔出来像翡翠。房东不爱吃，说这种螺吃水草，味苦。但我觉得蛮好，它让我想起了老家的另一道美食——“羊愁汤”。取材一副刚开膛的羊肠，食道以下、肛门以上（肠内排泄物已成形状的部分可去掉），一囫囵放进大锅里加适量水和香料一起煮。肠子煮得差不多了捞出切细，以便入味和肠内的什物充分释放，加羊血、盐、酸辣椒再熬片刻，然后撒葱花提鲜即可。

这个汤很好，颜色也有点绿意，味道香辣微苦，久而回甘，一碗喝下去身上会微微出汗，然后感觉神清气爽。只是因为原料的缘故，有些人不能接受。有个小媳妇别说话，连看也不看就讲：“什么羊愁汤，明明就是羊便汤、羊屎汤。”

可小媳妇后来还是吃了。那回她发高烧，吃啥吐啥。刚巧寨里有人办酒，杀牛宰羊。看着自己的老婆难受，她老公灵机一动，从办酒的人家里打了一碗汤回去，并对他老婆说：“隔壁村一个老中医来吃酒，特地请他帮捡了一服治发烧的药熬给你吃，赶紧趁热喝了。”他老婆瞥了一眼，疑惑地问：“药里怎么有油星？”她老公回答：“老中医说了，空腹吃药伤胃，加一勺肉汤好，有些草药也是用肉做引子的。”出于对老公的信任，小媳妇一口一口地把“药”喝了。

“没了再熬呀。”

“熬不起了。”

听了这话，小媳妇不乐意了，芳颜遽怒，骂道：“瞎了眼嫁到你们家，生了病连一服药都吃不起，什么龙肝凤胆，我回自己家买去！”说着便要下床。她老公知她误会，忙说：“不是龙肝凤胆，是羊愁汤！办酒那里拿的，中午给喝完了。”

小媳妇听了杏眼竖立，先是跑到窗边干呕，可汤已经吸收到血液里，哪里呕得出。气不过，回过头来一顿花拳碰到老公身上。

受人以螺，不如受人以捡螺。在房东家吃了一餐后，我也学着自己去江里捡。话说这铁螺很有点个性，只能活在流动的江水里，别说拿回来养，就是把它们放在江边的静水里稍久一点也会死。当然，我也有我的个性，就是绝不吃死在锅外的螺，哪怕它是下锅前一秒钟咽的气。所以我捡螺时都把握好时间，一般下午三四点钟去，到六七点回来。清澈的漓江养的螺生来干净，捡回来后简单刷洗即可下锅，吃起来既没有污泥还极度新鲜。漓江干流与小东江交汇处，夏日里江水清浅，螺儿肥美，我竟实现了螺蛳自由。

有一次捡螺来到江中的小洲上，兴奋忘了归期，待天色暗时，才匆匆向一浅滩赶去，要趁天黑前回到岸边。

来到岸上，发现有个摄影的小伙子还没有回家。从他身边走过时，我瞄了一眼他的手机。他在回放视频，屏幕上中江中小洲与对岸已经黢黑，其上燃烧的晚霞占了天空的四分之一，水波则像空中掉落的火炭闪着忽明忽暗的红光。红天黑地，静谧而深邃的人间一个似乎裸体的人形黑影，他头披长发，大踏步踩水而行。见此，我的脑海中闪现了在博物馆里看到的甑皮岩人。资料显示，甑皮岩人生活在距今约一万年前的桂林，他们的食谱中有螺和蚌这一类。从漓江到万福路边的甑皮岩遗址有点距离，此时赶回山洞是要加快脚步了。

为了看得更清楚些，我冒着铁螺被闷死的风险停下脚步，凑近小伙子的手机。一不小心，戴在头上的防晒毛巾滑落在地。低头捡起时，注意到自己穿的紧身泳裤裹在身上，人裤合一，大腿凸凹有致，竟和江中的“甑皮岩人”并无二致。

那个傍晚的画面一直存在我的脑海中，一时间像穿越了时空。可惜好景不复，如今那片水域修了水坝，再去时水面总漂着厚厚一层像洗澡时从身上搓下来的腻子。

我很担心那些挑剔的铁螺怎么活。

慢时光

美在民间

吃螺

□蒙祥吉

不是说七月半要吃鸭子嘛，那天我也买了一只。看到卖水产的摊子有挺好的螺蛳，临时起意，打算煮一锅田螺啤酒鸭。

就味道来说是不错的，我先把鸭肉炒到七八分熟，倒出备用。另起锅干烧酸笋酸姜酸辣椒，添油爆出味道，入八角、桂皮等香料，下螺蛳翻炒。等螺蛳炒得差不多了，再进鸭肉拌匀，倒两罐啤酒炖十来分钟。起锅时紫苏、香菜一样不少。

来到桌上，挑一个大螺，嘬完汤，对着螺蛳嘴，“呼噜”一口吸进嘴里。口腔饱满而微烫的感觉，激发了咬合肌用力一合。“扑哧”，也就是这一下，满嘴的泥沙触感和污泥味道喷涌而出。很显然，这螺蛳捞出来在清水里养的时间不够。得了教训，第二个螺我吃得比较小心，先用牙签戳住螺头，小心翼翼地旋转着把肉扭出来。白嫩的螺肉如弹簧抖动，依然诱人，只是后半部分一条蚂蟥似的绿肠子缠着螺身，考虑到螺农可能投喂的食物，清口水倒流，至此停箸不食。来家吃饭的几个朋友在自泡的杨梅酒的麻痹下，食指大动，大快朵颐，我又不好阻止，只好睁只眼闭只眼看他们吃完。

之所以煮螺会犯下那么大一个错误，与我以前煮惯了漓江螺有关。早些年租住在穿山下的农民家里，有一天房东说他在漓江里捡了一桶螺，请我一起吃。这螺来之螺个头不大，一般只有拇指头大小，更小的和一粒花生米差不多，非常硬，江边人都叫它们石螺。不过味道极好，汤鲜肉脆，一开吃就像嗑瓜子一样停不下来。

除了石螺，江里还有一种铁螺，细长身子，其肉绿色，剔出来像翡翠。房东不爱吃，说这种螺吃水草，味苦。但我觉得蛮好，它让我想起了老家的另一道美食——“羊愁汤”。取材一副刚开膛的羊肠，食道以下、肛门以上（肠内排泄物已成形状的部分可去掉），一囫囵放进大锅里加适量水和香料一起煮。肠子煮得差不多了捞出切细，以便入味和肠内的什物充分释放，加羊血、盐、酸辣椒再熬片刻，然后撒葱花提鲜即可。

这个汤很好，颜色也有点绿意，味道香辣微苦，久而回甘，一碗喝下去身上会微微出汗，然后感觉神清气爽。只是因为原料的缘故，有些人不能接受。有个小媳妇别说话，连看也不看就讲：“什么羊愁汤，明明就是羊便汤、羊屎汤。”

可小媳妇后来还是吃了。那回她发高烧，吃啥吐啥。刚巧寨里有人办酒，杀牛宰羊。看着自己的老婆难受，她老公灵机一动，从办酒的人家里打了一碗汤回去，并对他老婆说：“隔壁村一个老中医来吃酒，特地请他帮捡了一服治发烧的药熬给你吃，赶紧趁热喝了。”他老婆瞥了一眼，疑惑地问：“药里怎么