

田螺是个古老的物种，别名黄螺、田中螺，属软体动物，在中国辽阔地域多有生长，主要集中在长江南北的江河湖泊，稻田沟渠，以水生植物的嫩茎叶、藻类等为主要食料。其肉质细嫩，味道鲜美。

老家居皖河之滨，地势低洼，河汊纵横，这里的田螺个大饱满圆润，坚硬的外壳，青黝黝有光泽。田螺对生活环境要求随意，软泥中、石缝间都能生存。它们靠厚厚的外壳抵挡天敌的侵袭，危险来临，田螺迅速收回外探的触角和大半个身子，缩进自己的壳里，然后一动不动。田螺靠触角爬行，行动迟缓。幼时，爱去快干涸的池塘边，见田螺在泥淖中行走的一道道轨迹，像画家勾勒出的墨线，泥池仿佛是一幅山水画。

上中学时，看过一本故事书《田螺姑娘》。说有位勤劳孤苦的青年人，捡回一只大田螺，放在水缸精心饲养。有一天，那个农民去地里劳动，回家却见到灶上有香喷喷的米饭，厨房里有美味可口的鱼肉蔬菜，茶壶里有烧开的热水，甚奇。第二天又是如此，他暗中观察，发现却是田螺化身美丽的姑娘所为。

这个故事相似家乡黄梅戏。七仙女嫁董永，寄托善良百姓对美好生活的憧憬。

1970年代初，乡人并无食用田螺的习俗，多用来填鸭，我记事时，便跟大人一起在河滩上捞田螺，整箩筐装回家，倒在石板上，用铁锹将其拍碎，呼进鸭栏，鸭子囫囵吞枣，食袋被填成一个大吊坠，田螺是鸭子长膘的极佳美食。

田螺一旦沾上病菌，同样能危害人类。家乡是血吸虫病疫区，乡人寿短，几乎人人患血吸虫病，田螺中寄生钉螺，是传播疾病的重要途径之一，每年春夏季节，虫卵繁衍，

身居县城，满眼钢筋水泥，想弄块地种点家常菜，闻一闻醉人的泥土香，成了越来越奢侈的想法。偏偏这种对泥土的难舍之情，挥之不去，让人难以安宁。于是就地取材，用闲置的花钵装上从乡下挖来的田土，在阳台上栽些菜蔬，每天浇水，经常施肥，起初长势喜人，可太阳一晒，全焉了，一副病恹恹的样子。我有些纳闷，老伴看了说，这是离开了泥土，接不上地气。仔细一想，还真是这么个理。

作为地道的农家子弟，这种对泥土的依恋之情，是与生俱来的。毫不矫情地说，我们一生下来，就与泥土打交道，接受泥土的抚慰。

记忆中，老家的孩子都是在泥土里滚大的。家家孩子多，父母们成天在生产队里出工，很难有时间照料孩子。满周岁的孩子刚会跌跌撞撞地走路，就把他们背着、拽着到田边地头，任其在土坷垃里滚打摸爬。到了夏天，从不穿鞋，也就是系个围兜，一天下来，浑身是泥，只剩下两只眼睛还在转，简直成了泥猴子。收工回来，扯着嗓门喊一通，孩子就像小鸡似的，扑棱翅膀向家飞奔。有一次，三弟贪玩好动，从田埂上滚下来，额头上划了个大口子，鲜血直流。这时，在地里干活的母亲随手抓起一撮黄土敷在上面，伤口遇上黄绵土，结

田螺

赵汪甫



家园 肖明 摄

传播人畜。

血吸虫病患者的生命晚期，多为肝腹水，肚子肿胀，有的大如十月怀胎的女性，俗称大肚子病。隔壁人家的老爹年龄不过六十来岁，肚子像倒扣的大锅，光凛凛的，无衣可穿，冬天裹一床破棉絮，躺在屋檐草垛上晒太阳，夏天赤身睡在竹榻上吹堂轩的过堂风。

1969年六七月份，天像破了似，下雨不停。圩内汪洋泽国，皖河山洪下泄，洪水暴涨。为保住大堤，村中男丁一律上堤，日夜严防死守。在一个黎明，终因人力不可抗拒，皖河决堤。

隔壁老爹死不择时，也许真的不愿意连累他的儿女们，就在大堤决口的时候闭了眼，家中的女人们

哭天抢地手足无措。从大堤上撤回家中的儿子望望睡在灵板上的父亲，抹抹眼泪，磕几个响头，便按大队统一安排，急匆匆地带回家眷朝高榜地带转移避难，其状惨不忍睹。

大水之后，家乡开展大规模的灭钉螺行动。主要采用物理式灭螺，冬春之际，男女老少齐上阵，清沟渠，铲杂草，消除钉螺滋生的土壤。这当中，田螺、河蚌成为重点清除对象，路旁田螺堆积成山，拍实，再用泥浆密闭。灭了钉螺，也让田螺几近灭绝。这是人类为了保护自己，让大自然付出的代价。经过多年努力，家乡一举摘掉疫区的帽子，彻底终结了古老的祸害人类的地方流行病，这是社会主义的巨大

泥土

黄骏骑

一层干痂，没几天就好了。那时候，放养的孩子很少头疼脑热，男孩子长得健壮结实，女孩子水灵灵的。

家乡的泥土，记载着我们童年的快乐时光。桃花、映山红总是最早染红山岗，这时土地会生出斑驳的新绿。放学后，太阳快要落山了，我们结着伴儿，挎着竹条编的菜篮子，走出家门，到田边地头挖野菜，讨猪草，捡地衣……闻着泥土的芳香，欢快的脚步跑遍山岗。山坡下是肥沃的农田，灌满了水，像一面明晃晃的镜子，走在田埂上，耳畔不时传来阵阵高亢的山歌：“谁人见过土生金，谁人见过水生银，一块土地年年种，风调雨顺养活人……”

不一会儿，我们把满篮的野菜放到地边，跑进田里追逐嬉戏，捉泥鳅，逮青蛙，挖蚯蚓，好不开心。没东西可玩，就玩土、玩泥，常常是几个小伙伴在一起，用水和泥，有滋有味地做着小鸟、鸭子、圆球、手枪，有时还做成泥锅，拾来干柴，用它炒豆子吃，每天玩得满面春风，泥汗淋漓。

长大了，能下田劳动了。放农忙假时，我也像大人们一样，挽起裤管，光着脚走在刚刚翻耕过的土壤里，与松软的泥土相拥着，顿觉泥土的芬芳沁入肺腑。那种柔柔地、痒痒地、爽爽地朝周身蔓延的难以名状的肌肤之亲，至今难忘。

50多年前，我在家乡的一所小学任教，周末回家一次，顺便带点菜，平日里的菜蔬就成了问题。校舍背后，是一块乱石岗。放学后，我和另一位老师一起开荒，我朝手心吐一口唾沫，抡起条锄，在半空中凝寂了片刻之后，一瞬间暴着力往下落去，深深地插在那坚硬的土里，然后往后用力一撬，泥土被翻了过来，盖在脚丫上，湿湿的，冰冰凉，略带一点儿土腥气直冲鼻孔。有时候用力过猛，锄头碰着土里的石头，火星四溅，虎口发麻。几番侍弄，一大片新鲜泥土重见天日。我们见缝插针，依山傍势，整理成一块块像模像样的菜地，栽上辣椒、茄子、丝瓜、南瓜等时令蔬菜。因为是生土，肥料

胜利。

1970年代初期，村里来了几十号上海男女知青，他们集中安置在“五七”生产队，专人负责他们的后勤保障。当时生活条件艰苦，荤腥难见。上海知青见多识广，发现田螺、河蚌喜出望外，田螺成了他们打牙祭的佳肴。他们出工时，通常提只木桶，歇息中，捡螺抓蚌，收工时，满桶田螺伴着夕阳，丰富了他们远离家乡思念亲人的寂寞时光。

乡人见知青食用田螺，也比照食用。起初不会烹制，知青入户传授。他们让主妇先将田螺在盆中放置三五天，让田螺吐净泥沙，然后用小铁锤轻轻敲碎田螺的尖尾巴，再用竹签挑去尾部的脏物。两种吃法，一种是取出田螺肉，放沸水中焯一下，然后用清水冲洗，再放入油锅煎炒，名曰炒螺蛳米。一种是田螺加辣椒直接黄焖，但缺作料，清汤寡水，淡而无味。乡人多用第一种吃法，实惠带劲过瘾。

“清明螺，赛肥鹅。”今年又到了吃田螺的季节。清明时节的田螺没有产子，田螺肉味道鲜美，口感最好。宋代文学家王质在《山水友馀辞·秧鸡》中写道：“雨豪狭溪成阔溪，螺蛳蠃子澎澎肥。”由此可见，好吃春螺的人自古有之。

吃田螺最适合三五知己，趁蒙蒙月色，灯光迷离，坐大排档，要几瓶啤酒，边嗦螺，边吹牛，动情处，撸袖子，炸雷子，酣畅淋漓，几分豪侠，几分粗犷。

前几天，我在菜市场买几斤春螺，问小贩，今年田螺销售如何，他说，好着呢，光是七街夜市，每天销售一百多斤。我又问怎么保证货源，他说都是人工养殖，要多少有多少。国人恰到好处地把握了人类的需求与大自然和谐的相处之道，物种多样，地球才能充满蓬勃生机。

又足，禾苗长得旺，特别肯结果，现摘现吃，方便新鲜，尽享自耕自足、寄心田园的快意。

后来，离开乡村进了城，成天穿着皮鞋坐在机关里，日子久了，脚丫常常痒得钻心。回到老家，母亲说这是脚气病，只要脱赤脚在泥土里走走，自然就会好了。按照母亲说的法子，脚板踩上了乡间泥土路，微凉的地气从足底蹿入，浸润全身，真的就像两条半枯死的鱼突然游进了溪流，活了回来，舒服起来。刹那间，整个人就像一株获得了阳光雨露的庄稼，生机盎然起来。

