



食在运河

江南人吃螺蛳，不叫吃，而叫“嘞”，有点不拘规矩之味。

吃螺蛳被形容人说话不流畅，源自人吃螺蛳的样子是嘞嘞吐吐，到了俗文学语言中，便是“吃螺蛳——缩缩（嘞嘞）吐吐”。

筷子一夹，——亦可手指捏，那是别样的潇洒——嘴一吸，一次不行两次，直至螺肉入口。倘若从螺蛳洞一下吸不出，则可在尾巴处复吮几下，再往螺蛳口吸。如此往复，便是嘞嘞吐吐。

吃螺蛳，最恰到好处的是螺身入口，螺尾尚在唇外。其中的技巧，实难言表，只因对嘞劲之控制，因人而异，需要自己多练习、多体会，只能意会。

可见嘞螺蛳，口活要好。

因此，用牙签的吃法，往往是要被笑话的。但若是带壳清煮或精拣螺肉的烹饪法，则另当别论。

螺蛳亦可蒸，可炒。

蒸，则可加入虾油、酒、放入饭锅，与稻米共处一室，饭熟之际，螺蛳亦熟，便可取出再加入适量猪油和碎葱，即成美味。

炒，有葱姜爆炒的清爽之法，也有麻辣酱爆的重口之制。还有一种介于蒸和炒之间的做法，谓之“上汤螺蛳”。

无论蒸、炒、上汤，只要是剪尾带壳烹制，都需要嘞。

无论如何烹制，鲜、甜、香、嫩，本已令人陶醉，却还有来自那一嘞带给舌尖的动感，仿佛所爱之人突然扑怀的热烈，天赐的美味在舌尖上腾冲，令人回味无穷。倘若再配一口酒，便叫人一天啥事也不想做了。

烹饪法之多，是对螺蛳的另一种赞美。

这其实是对大自然馈赠最朴素的谢意。

哪怕在饥荒年月，水乡人但凡还能摸得到螺蛳，便能有“焖罐里炖肉”的乐观。千百年来，在运河两岸，百姓对螺蛳的偏爱，始终贯穿着甘其食、安其居、乐其俗的简约生存哲学，这是富庶而奢靡的江南传统社会里的另一道极致风景，或许有助于人们了解江南屡遭摧毁却又能快速崛起的原因。

常言道：靠山吃山、靠水吃水。靠运河，自然也可以吃运河了。

吃运河的形式，粗略可分两类：一类是借着运河谋生；一类是取河中所产为食，包括取水而饮。

拱宸桥段的运河水用来做饮料，在今天听来似乎不可思议。

其实，就在约百年前，浙江省立蚕桑科职业学校曾对杭州的江湖河水做过分析，西湖、钱塘江之水均不适合饮用，而拱宸桥运河水，“虽为盐基性（即碱性），然含量极微。又乏硫酸盐及其他有毒金属，硬度极低，色泽清洁，且浮游物与有机物亦不多，作饮料适宜”。

桥西原住民曾经的生活也印证了这一点。

曾经清澈的运河水，就是桥西居民的饮用水源。在没有自来水的年代，他们在拱宸桥南不远处的河埠头畔挖了一个一米多深的水坑，用来澄（dèng）清运河水。每年夏天，桥西的青年们还会主动清理坑中淤沙，以保持水质良好。

取拱宸桥运河之产而食，是拱宸人温暖、快乐的记忆。

任轩/文



人类族群的传承，除了基因密码，最顽固的恐怕莫过于味蕾记忆的延续。

吴越之地，人们多爱吃螺蛳，也爱摸螺蛳。

摸螺蛳，是好多入年少时的乐事。作家、记者曹聚仁就曾讲，他少年时在杭州，“最出色的玩意儿是在柳荫下钓鱼，摸螺蛳”。但如果一个人做事磨磨唧唧，大家也是要讲他“摸螺蛳”的。

摸螺蛳，最好是赤着脚站在水里。这样脚踩到的是水草、石头还是螺蛳，脑瓜子立刻就有预判。当然，有时候鹅卵石与河蚌，就没那么好分辨了。江南人把河蚌与螺蛳合在一起，组成一句谚语，叫作“隔蚌炒螺蛳”，意指夹在其中，不受欢迎。

倘若一件事突然被中断、被打岔，便可称之为“夹忙头里炒螺蛳”——更简单点，也可以说成“夹忙炒螺蛳”。

国人之爱食螺蛳，今已不限大江南北。

一些方言，也上升到国语化的层面。例如：螺蛳壳里做道场——憋气的活儿；螺蛳夹住了鹭鸶

的脚——哪里起，哪里落；螺蛳壳里摆擂台——踢打不开。

螺蛳壳里做道场的歇后语，还有一种版本叫“螺蛳壳里做道场——伸不开手脚”，与“螺蛳壳里摆擂台——踢打不开”有相类之处。

螺蛳壳那么小，如何做道场、摆擂台？言外之意再明白不过，即是说因为处处受制，无法施展才能，所以倍感憋屈。

然而，一切自然规律不离阴阳，凡事都有正反两面。

在道场里做道场，是天经地义的本分；而能在螺蛳壳里做道场，则是一种本事。因而，螺蛳壳里做道场，又被当作勉励人的话和对有才能者的肯定之语。

小小螺蛳，却能让人类领悟出如此多的道理，可见螺蛳虽小，却通乾坤学问。此诚如北宋黄庭坚诗云：“但得螺师（即螺）吞大象，从来美酒无深巷。”后来南宋刘宰将这意思说得更直白：“弗说螺蛳小，可以吞大象。”

宸拱

大娘子追求人生的境界，小媳妇苛求完美。

在我看来，螺蛳也是大娘子。

首先，螺蛳不仅活在谚语，更活出了境界。其次，螺蛳激发了人们的勇气和从容，让爱上它的人感到悠闲惬意。这种启发，来自另一句歇后语：“笃螺蛳过酒——强盗别（逼）来勿肯走”。“笃”，指的是用筷子捅一下螺口的动作；过，意为酒是主食，螺蛳是伴食；一边吃螺蛳一边喝酒，强盗逼近了也不肯走，神闲气定、恋恋不舍。让我心甘情愿为它再造一个“歇后语”：螺蛳就酒——天长地久。

当然，所有关于螺蛳的谚语或歇后语中，最令人垂涎三尺的，当属“清明螺，抵只鹅”。

清明螺，意指清明节前的螺蛳。

螺蛳四季皆有售，缘何以清明为最？

在我故乡闽南，有句俗语叫“清明谷雨（方言韵尾u），大小做母”。意即在清明之后、谷雨之前，是万物繁衍生育的时期。

惊蛰过后，气温渐回暖，结束了冬眠的螺蛳从淤泥中钻出来，附着在沿河岸石边、河埠头、浅水滩等水岸交界之处，一窝窝，一丛丛。

经历了一个冬天的蛰伏，积攒着一年中最大的生命能量，螺蛳之肥美怎不叫人垂涎三尺？清明之前，其壳中的螺仔大多未成形，肉大肠小，口感丰满。清明一过，大螺蛳体内的小螺蛳逐渐壳硬，螺肉的口感便大打折扣。谷雨之后，螺蛳生产，其体瘦弱，其味则更次。

但想吃螺蛳就可以下水摸的毕竟少数，更多人嘴馋的人乃需仰赖于市。

因此，运河水乡之爱螺蛳，也催生了耙螺蛳船，催生了卖螺蛳的流动摊。

常见的有两种，一种是街头的卖糟螺蛳担，一种是专门穿梭于酒肆的螺蛳花盒。

曾有民国报纸刊登过这样一件事，酒坊里围桌的客人并不意外外面来兜售的螺蛳，而站着吃柜台酒的人们，却将盒中螺蛳一抢而光。可见这螺蛳不止适合下酒，还是孤单心灵的慰藉品，颇有点类现在独自泡酒吧，在吧台就着花生米独饮的感觉。



吃运河，还有一种景况，既借着运河谋生，又取食材于运河。

天禄园的菜品，曾动足了这方面的脑筋。

民国年间，杭州厨师行当里的佼佼者，江湖上传言有“三把半刀”。顾名思义，这是“三把刀”加“半把刀”的组合简称，说的是四个人和他们的成就。其中的两把刀，一把在楼外楼，人称“蒋一刀”，即中国有名的大厨师蒋水根之父（蒋水根曾在杭州著名饭店多益处掌过厨）；另一把在拱宸桥头天禄园，人称“赵一刀”，真名赵三毛。

赵三毛生于清末，二十来岁就凭着手艺在拱宸桥码头树起招牌——天禄园。1949年以前，天禄园的食客从底层百姓到达官显

贵皆有。

一楼做门板饭，黄包车夫、背纤工人、轿夫等在社会底层讨生活的人皆是天禄园的服务对象，米饭管饱，加饭不加价，菜则由食客根据自己的意愿和实力消费。二楼专为往来拱埠的商旅服务，专做“京杭苏大菜”。

此外，天禄园还有另一条十分重要的营生之道——订制外卖。民国时的福海里，接待的都是社会上有一定影响力的人，不是浙江“上八府下三府”的官绅土财主，就是往来拱埠的富商达人。这些人到福海里，不喜欢在大街上抛头露面。福海里但凡有某家来了客人，即差人前往天禄园下单，菜品烹制齐备，送菜的师傅或提或挑，到了墙门外吆

喝一声“天禄园大菜来啰”，未几，楼上就会有人探出头，放下吊篮。送菜师傅根本无从见识客人的庐山面目。

20世纪50年代，“公私合营”政策实施，拱宸桥边的天禄园、聚华楼、小香园、三元馆、得月楼等饭店合并，统一以“天禄园”的招牌对外营业，赵三毛成为资方代表，公方代表则由钱小兔出任。

1964年，天禄堂拥有营业面积约500平方米，楼上有可坐12人规格的圆桌约20张，可供200多人同时用餐，楼下有可坐4人规格的方桌16张，有时候人多挤一挤，可供60多人同时用餐。天禄园菜馆在鼎盛时期，一直保持着8名厨师，近20名跑堂师傅，总计约38名工作人员的规模。



天禄园的京杭苏大菜，体现了掌厨者的文化自觉和雄心壮志。从某种意义上讲，他们已然把“大运河当做舌尖上的根和魂”。

京帮菜有麻婆豆腐、回锅肉、北京烤鸭、九转大肠、西卤海参等；杭帮菜有叫花童子鸡、油爆虾、龙井虾仁、水陆三鲜、运河大蟹、春笋步鱼、运河醋鱼等；苏帮菜有糖醋里脊、松子桂鱼、蜜汁排骨等。最有特色的，就是很多菜的食材都取自运河。就杭帮菜而言，叫花童子鸡、龙井虾仁、三鲜、醋鱼等都是传统名菜。

而三鲜的食材之一就是运河出产的虾，醋鱼则用运河的草鱼。

天禄园的菜品有个特色：虽然菜名还是杭州传统名菜的菜名，但是食材能取之于运河的就取之于运河，比如步鱼和青鱼。

步鱼即土步鱼。清明前，正当鱼肥质嫩，肉白似银，嫩比豆腐而鲜更胜之，且值春笋上市，于是天禄园的厨师们，便取春笋与步鱼二物精心烹任，令山珍与河珍珠联璧合，

遂成春令招牌菜，让食客流连忘返。

至于运河里的青鱼，因其体形大，在天禄园厨师的掌勺下，浑身皆宝。每一个部位都是极好的食材。青鱼头搭配豆腐，慢炖成“浓汤鱼头”。腹部的肉单独切下，做成咸鲜适口的“红烧肚档”；鱼尾剃下单烧，又是一道名菜“红烧划水”；若青鱼之鳔大过类如今之矿泉水瓶，鱼肠等物比鸡肠、鸭肠

都要来得大而厚，鱼鳔和鱼肠合在一起烧制，便成了食客在拱宸桥百吃不厌的“红烧卷菜”。

天禄园位于裕兴街与台州路交叉口东南角地带，大抵即今拱宸桥东运河广场联华超市所在地。

那是许多老杭州人记忆的城堡，也是我馋“步青”之味的源头。

