



螺蛳。

“大棚味”。虽则短，却也正是这短，透出讲究——差一个月，甚至一天，都不算时令。

比如说，在清明节的第二天才想起来爆炒一个螺蛳，它可能就失去了“赛鹅”的进取之心，肉质一日渐一日地“葛优瘫”下去了。要知道，清明螺，赛只鹅。清明没到时节，螺蛳们还在泥土里冬眠；清明一过，螺蛳们又醒透了，开始进入繁衍期，很快就搞得满肚子小螺蛳，吃起来不是嘬出一嘴泥，就是嘬出一嘴小螺蛳，哪像最当时令的清明螺，嘬出来的只有坚实的肉与酱汁的香。

炒螺蛳吃螺蛳都是个精细活，也只有在可以顺理成章懒洋洋的春天，人们才有这闲情逸致，举起老虎钳，将河里摸来的螺蛳们一只一只捏起，剪掉屁股，洗净下油锅，爆炒起来如同铜豆乍响，可是一番热闹。吃时尤讲技术，技术好的，唇间轻轻一吻，盖头自然脱落，再轻轻那么一嘬，齿间微微发力，一粒软韧嫩滑的螺蛳肉就轻松停留舌尖之上了。要是技术不好呢，那就只能请出牙签大神来帮一把。

跟螺蛳一样几天都等不了的还有香椿，初萌之时红中透绿，此时必须速速摘下枝头，断不可等其茁壮成长。摘下来的香椿嫩芽，因其异香，常常被拿来炒鸡蛋，所谓“香椿炒鸡蛋，肉鱼都不换”，有人喜欢吃嫩，有人嗜好吃老——嫩的重口感，老的才是真正爱香椿滋味的。相比香椿炒蛋，我更偏爱香椿拌豆腐，比小葱与豆腐的CP更显清新，连豆腐也变成“豆腐里的上上品”，如汪曾祺所说，是“一箸入口，三春不忘”。

不过，春色也不只有小清新。苏州人每年要吃“四块肉”：“春天吃酱汁肉，夏天吃荷叶粉蒸肉，秋天吃扣肉，冬天吃酱方”——酱汁肉就是苏州人迎接春天的第一块肉——酱汁肉红艳饱满，看起来就像是红玉髓做成的印章，一方连着一方。这色泽来自天然红曲米，连同肉一起焖足八小时，倒也可以算是“油腻大叔”解了腻。

地豆”现身不可。而这本地豆的赏味期，更短到两只手就数完——只有在那短短的七到十天里，吃蚕豆才可以不吐皮，嫩到连壳吃下，葱香与豆香交融——再晚上几天，一层皮就当场老给你看，再再晚上几天，剥蚕豆不仅得剥去厚厚的豆荚，还得连豆皮一起剥除，只余软滑的豆瓣，拿来炒番茄仍有蔬鲜；要是再晚下去呢，连豆瓣也变得硬如塑料小片，这时候就只能拿来油锅里炸上一炸，当作下酒的小菜：豆瓣酥。

蚕豆被绍兴人称作“罗汉豆”，只因形似罗汉头。鲁迅的吃法是用柴火煮。《社戏》里的桂生：“说是罗汉豆正旺相，柴火又现成，我们可以偷一点来煮吃。大家都赞成，立刻近岸停了船；岸上的田里，乌油油的都是结实的罗汉豆……”

所谓“不时不食”，当季的食物最富营养，吃起来也毫无