

家乡味道·一味一故乡

油炸“蝶喽龟”的香味，飘满童年的夏天

◎苏新

徐州的盛夏，总被聒噪的蝉鸣声紧紧包裹。身为80后的我，听着耳边此起彼伏的蝉鸣，思绪不由飘回了小时候逮“蝶喽龟”的那段时光。

“蝶喽龟”是徐州地区的方言，说的是蝉的幼虫。30多年前，还是个孩子的我住在铜山南部的一个小村庄里。每到夏季，耳边的蝉鸣声震得人耳膜发麻。可就是这让人心烦的声响，却标志着我和小伙伴们最快乐的时刻已然到来——我们要结伴去逮“蝶喽龟”了。

大家三五成群，一手拿着手电筒，一手拎着布袋子或是空玻璃瓶，浩浩荡荡地出发了。要说哪里的“蝶喽龟”最集中，农村娃娃们最有发言权，因为我们早已摸透了“蝶喽龟”的习性，知道该去往河边的柳树林，因为柳树周边向来是“蝶喽龟”最多的地方。

我们打着手电筒，将小河边的每一棵柳树都纳入光照范围，挨个儿仔细照过去。每个人都眼睛瞪得溜圆，紧紧盯着树干，生怕一不小心就错过了目标。“哈哈！这里有一只！”突然，一个小伙伴清脆的喊声传来，大家立刻簇拥着围了过去。只见他小心翼翼地捏住那只正顺着树干往上爬的“蝶喽龟”，轻轻放进自己带来的玻璃瓶里。瓶中的“蝶喽龟”慌乱地挥舞着细小的爪子，一个劲地想爬出去，可玻璃瓶壁太光滑，折腾了一会儿，便没了力气，乖乖待在瓶底不动了。

有时候，我们还会遇上同村的大人也来捉“蝶喽龟”。他们经验比我们丰富得多，打着手电筒不看树干，反倒照着地面，专挑那些刚从泥土里钻出来、身上还沾着湿泥的“蝶喽龟”。“刚出土的最鲜，营养价值也高。”隔壁的王大叔一边把逮到的“蝶喽龟”放进帆布袋子，一边笑着跟我们说，“这可是最解馋的下酒菜。”

我们也学着大人的样子，蹲在柳树根部的泥土里翻找，专找那些不起眼的小孔。找到后，要么用树枝轻轻一挑，要么直接用手指头一掏，就能摸到一只正准备爬出洞穴的“蝶喽龟”。每次掏出“蝶喽龟”的那一刻，心里的喜悦劲儿，比在学校里得了奖状还要强烈。

那时候一晚上能逮到几十只“蝶喽龟”，把这些“战利品”带回家后，先要放进清水里反复冲洗干净，然后撒上盐腌起来。这样既能让“蝶喽龟”提前入味，也能防止它们在夜里蜕壳。

次日天刚蒙蒙亮，母亲就站在灶台前忙碌起来。她先把大铁锅放在柴火上烧热，倒入自家榨的菜籽油。等到油香渐渐飘满厨房的时候，就把腌好的“蝶喽龟”倒进锅里。“滋啦”一声脆响，热油裹住“蝶喽龟”的香气瞬间迸发出来，很快就飘满了整间屋。母亲握着锅铲，在锅里慢慢翻，等到“蝶喽龟”的外壳变得金黄酥脆，就可以出锅了。

刚炸好的“蝶喽龟”是最美味的，咬一口，外壳“咔嚓”作响，内里的肉质却鲜嫩又紧实。那时候，一盘油炸“蝶喽龟”，就足以让我们这些孩子解馋许久。父母总是舍不得吃，把盘子里的“蝶喽龟”都留给我和弟弟。整个夏天，我的记忆里都充斥着柳树林的清香、手电筒的光亮，还有油炸“蝶喽龟”的香气，逮“蝶喽龟”也成了我童年夏夜里最快乐的游戏。这些大自然的馈赠，是给我们这些农村娃最好的夏季礼物，陪伴着我们慢慢长大。

后来，我到城里上学、工作，在城里安了家。铜山的老家离我越来越远，村子也在岁月的变迁中发生了翻天覆地的变化。曾经长满柳树的河岸变成了绿化带，种上了其他树木，最适合“蝶喽龟”生存的柳树已很少了。

虽说村里几乎逮不到野生的“蝶喽龟”了，但市面上却出现了不少专业的养殖户。大量人工养殖的“蝶喽龟”被运到市场上售卖，单只的价格也从几角

钱涨到了1元多，即便如此，每年夏天还是供不应求。有时候我会特意买上一些，学着母亲的样子炸来吃。外皮依旧是金黄酥脆的，肉质也还算鲜嫩，可嘴里的味道却总觉得少了点什么……

是啊，没有了夏夜田间的奔波劳碌，没有了和小伙伴们的嬉笑打闹，也没有了母亲在灶台前忙碌的身影，这道美食的滋味，就淡了许多。这时我才明白，我怀念的从来不是“蝶喽龟”本身的味道，而是藏在味道背后的人和事——是和伙伴们一起在柳荫下搜寻的时光，是母亲清晨灶台前的暖意，是那些燥热夏夜里的蝉鸣，是柳树林里的惊喜，还有弥漫在村庄里的烟火气。

那些再也回不去的旧时光，是无论走多远，一想起来就满心温暖的乡愁。这一口“蝶喽龟”的滋味，便是我对家乡最深刻、最绵长的眷恋。



逮“蝶喽龟”的热闹场景没变，但油炸“蝶喽龟”的味道却总觉得比童年时少了点什么。

分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描下方二维码），更多好物一键到家！

