

## 仲夏期间泥螺肥

□毛亚莉

小时候在南田岛生活过几年,和邻居小朋友经常去水湖涂村的泥涂里撮泥螺。每年农历四五月间,退潮以后的海涂,到处是泥螺。这个时候,沿海村庄百姓老老少少倾巢而出,连外村人也老远赶来撮泥螺。宽广的滩涂上,人头攒动,尤为壮观。如今到了中年,总是会回忆起儿时的生活点滴,便想约几个朋友去撮撮泥螺。

象山沿海一带泥涂多,非常适宜泥螺生长。泥螺学名叫吐铁,形状有点像蟑螂,色青灰而肉质乌亮,壳薄而脆,稍一用力就会碎,因此捡时不能太用力。叫它“吐铁”,是因为它生长在海涂上,“吐舌含沙,沙黑似铁”,整天吐着黏黏的黑灰色的“铁”,而且爬行速度很慢,身后会留下一条清晰的涎痕,像蜗牛一样。每到桃花开放的时候,它体内的“铁”会吐完,没泥筋了,这时的泥螺味道鲜美可口。

仲夏期间,泥螺粒大脂丰。我们挑了个风和日丽的好天气,几个人商量之后,把目标锁定在高塘岛。等潮水退远,我们一行来到海边。极目望去,一望无际的泥涂被阳光照射得油亮。附近泥涂上,有一群女人叽叽喳喳地在那里撮泥螺,她们头包布巾,卷着裤腿,腰系围裙,拎着小笆篓——看那装束就知道,都是存心来泥涂里跌打滚爬的。

下到涂中,小腿肚一下陷进泥里,感觉很凉爽。许多年没有过这种感觉了,心里暖滋滋的。只是在这样湿滑的泥涂上要走出去上千米,得费点工夫。为防滑倒,我收紧所有脚指头,将自己的脚变成一枚钉子,每走一步都钉进泥里,弓着背一步步向前进。

泥涂难走,但撮泥螺却是简单的活,何况我们几个曾经都是海边人,小时候都撮过泥螺,是有点经验的。我们找到有水洼的地方,因为泥螺往往喜欢聚集在有水的地方。它们穿着一层薄薄的泥衣,静静地泥皮上挪动,样子呆头呆脑的,人走到身边也不晓得逃跑,也没自己的洞穴,触到它时它只知道把身子缩成一团,像害羞草,所以无论男女老少都可以去撮它。

有几坨泥涂上,密密麻麻地爬满了泥螺,多得像满地的香瓜子。泥螺头部有点尖,前半身能伸缩,像橡皮筋,爬行时伸长前半身,然后拖动后半身。后半身背着个极薄的壳。有些特大的泥螺,有拇指般大小,它们的壳呈琥珀红,当地人称“红壳老泥螺”。

撮螺时人只需弯腰伸手,手背贴泥,用拇指、中指与食指将泥螺轻轻一夹,就能稳稳当当地落入手心,因此,民谣中有“三只指头拾螺——笃定”这一说法。若撮到红壳老泥螺,撮了一只就甩入小笆篓;若是普通小泥螺,手心里聚到三四粒后再“啪”一声连泥带水甩入小笆篓。

小笆篓里的泥螺越来越多,一直晒着太阳。它们分泌的黏液也越来越多,最后它们在黏液里裹成一团,也许这是它们的自卫武器。据说“百鸟不食泥螺”,鸟们害怕的也许就是这种黏液。

蓝天白云,海鸥在头顶翱翔,风凉丝丝地吹过滩涂,轻拂面颊,感到十分惬意。泥涂上,泥螺一坨坨的,很多。两小时撮下来,我们半嬉半撮的,每人也都撮了三四斤,就是腰弯得有点酸。听同行的村民说,常下涂的人有时一人一天能撮十几斤甚至二十斤。

小时候听父母亲说过,一个个大的泥螺喜欢望月亮,所以晚上撮来的泥螺要比白天的稍稍大点。但是夜间撮泥螺小孩子不适合去,那是大人的事。他们吃过晚饭,潮水刚刚退下就下了泥涂。黄昏时踩着泥涂分不清海与天,被月亮照得边缘发白的浮云在头上飘过,她们一直追着后退的潮水向深海走去,因为那里泥螺多。这多么危险!但是她们每次总能撮得满满的一篓泥螺平安而回。在一路追浪的过程中,她们为了避免走散,需不停地呼来唤去:阿英姐哎!阿庆嫂哎!边喊边撮,撮一个多小时就点齐人头回家了。

泥螺可以做汤,可以葱油炒,但在我小时候葱油泥螺别说尝,就是连听都没听说过。因为那时油贵,大家都买不起。吃得更多的是咸泥螺,用嘴唇轻轻一嘬,就能轻松将肉从泥螺壳中吸出。

而人到中年,去海涂撮泥螺,撮得更多的是记忆里的童年生活。

## 捡田螺

□沈东海

总第6509期 配图 盛近 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

最近翻看一本菜谱,无意间发现了几道关于田螺的菜。这个熟悉的字眼,让我回忆起许多往事来。

田螺对于生在农村、长在农村的我而言,不是一个新鲜事物。记得在当时农村的沟渠、河流以及水稻田里,都有它的身影。它自古就是一道农民餐桌上的家常菜,滋润了不知道多少劳苦大众的胃。只是随着时间的推移,后来它竟渐渐消失了。这件事现在想来,还有点让人惋惜。

记得小时候,我们这些小伙伴除了喜欢摸鱼捉虾,也常常去沟渠里捡田螺玩。对此不仅小孩子喜欢,回来的时候还有碗下饭菜带回家,自然大人也是乐意的。记忆中让我念念不忘的摸田螺的事,那还是有的。那时我约莫只有四五岁,跟着老姐和表哥撑了一条小船去的。船是养鸭人丢弃在河滩上的一条沉船,是表哥把它从河里捞起来的。船很小,也就两米来长、一米宽这样,并且还是漏的。三个人坐上去的话,水就开始不断漏进来。所以,就得有一个人不断往外舀水。这种没技术含量的活,一定是交给我的。

当时表哥站在船头,用竹竿撑着船,听从老姐的指挥,控制着船的走向,老姐负责捡田螺。那时候土河两岸,田螺很多。捡到后来,船进的水太多,就不得不考虑往外扔东西了。在这条船上,最不值钱的东西就是我了,结果你是可想而知的。

当时,他们会就近找一块河滩,然后用“命令”的口气让我下船,并嘱我待在原地,说他们很快就会回来的。没法,毕竟我不下去,船就要沉了。而供我站脚的地方,不仅泥泞,而且又滑,一人多高的土河两壁,布满了大大小小的龙虾洞,恐怖极了。我生怕从中溜出一条巨蟒来,假如真那样的话,那今天我也没法坐在这儿陪大家唠嗑了。

从河里满载而归的我们,回家总会受到大人的表扬。捡来的田螺,当天是吃不来的,要先找个有青石板的河埠头搓洗几遍,把附着在壳上的脏东西洗掉,然后就可以拿到清水里养了。一般养一晚上,第二天就可以吃了。宁波人田螺的做法很简单,一般都是红烧。煮的时候火要烧旺,把锅烧热了,舀几勺菜籽油下去,就可以爆炒了。只有爆炒过的田螺,口上的吸盘才会掉下来;吸盘掉下来的田螺,煮的时候才能完全入味。这是做这道菜最关键的一个步骤。这道菜的具体做法,我就不介绍了。

摸来的田螺除了吃,老一辈人还喜欢养在水缸里。那时候的天水,是供一家老小吃的。听奶奶说,养它的好处,就是能把缸底沉积的泥土通通吃掉。由此可见,田螺对于当时的老百姓而言,有多么重要。田螺除了我上面说的,其实还有一个鲜为人知的用处,就是耳朵不小心进水了,滴一滴从田螺屁股下滴下来的水,那种不舒服的感觉就会马上消失。到现在我还一直困惑,不知道这是为什么。反正这个土方法用在我的身上,屡试不爽。

文章写到此,让人忆起小时候边吃田螺边看《田螺姑娘》(电影)的情景来。我觉得:现在的年轻人喜欢喝着啤酒看世界杯,也就那样吧?写着写着,不自觉地口水就要流下来了。毕竟有些年头没吃了,那种滋味,真令人怀念啊!

