



三江月 / 人文地图

责编 乐健中 审读 刘云祥
2020年9月12日 星期六 美编 曹林燕

投稿邮箱: ljz@cnnb.com.cn

宁波人习惯把螺蛳叫作蛳螺。蛳螺是东钱湖的特产,也是当地人日常餐桌上的一道美食。蛳螺和青鱼甩水、鲃鱼、湖虾一并被人们称为舌尖上的“钱湖四宝”。东钱湖蛳螺之所以受人追捧,其最大的特点是无泥腥味。这是由于东钱湖旁边有多座山脉的溪水流入湖中,各种湖鲜在这里自由吐纳,快活成长。

蛳螺有很多烧法,除了雪汁蒸蛳螺、清水蒸蛳螺、酱油炒蛳螺、红烧蛳螺、酱爆蛳螺外,还有盐焗蛳螺和醉蛳螺,不同烧法的蛳螺各有风味。“烧酒注注,蛳螺嘬嘬”,这是宁波人对平凡生活的向往和满足。小小蛳螺不但唤醒了人们对平常食物的眷恋,也满足了对乡愁的慰藉。

东钱湖人抓蛳螺有多种方法:一种是驾船“耙”,用两块木板拼成的“耙”,把湖底的蛳螺“耙”上来。但这种抓法人比较累,也要有一定的技巧,如没有经验,会落个“人仰马翻”。另一种抓法叫“摸”,人拎着桶,一只手沿湖边的埠头或石头往水下摸,如有蛳螺蛭在石头上,就直接抓上来放入桶中。

还有一种用棕榈树叶“下”蛳螺,是东钱湖百姓一直延续下来的老法子,这种“下”蛳螺的方法既不费体力,也不用技巧,但收获往往让人惊喜不已。

人们先在砍下的棕榈叶杆子上系一根数米长的线或塑料绳,当夕阳西下时,将棕榈叶抛入湖中,绳子另一头缠在树根或用石头固定在湖堤。

第二天清晨,解开绳结,要小心翼翼提起棕榈叶子,因为一旦用力过猛,叶子上密密麻麻的蛳螺受到惊扰,会纷纷掉入湖中。提上岸后,只要用手一抖,蛭在叶子上的螺蛳散落一地。回家后,挑好的蛳螺炒着吃,剩下的蛳螺喂鸭子。据说鸭子吃了蛳螺特别会生蛋,还常生双黄蛋。

用棕榈叶“下”蛳螺的方法看似简单,但也有讲究。据当地人介绍,抛下去的叶子以新鲜为好,因为新鲜的棕榈叶散发着淡淡的青草味,蛳螺喜欢蛭在上面。“下”蛳螺的选地也有窍门,有经验的人会把叶子抛在湖底有石头或较硬的地方,因为蛳螺大多蛭在这里。如果把叶子抛在结满淤泥的湖底,收获就不大了。

记者 胡龙召 文/摄



老法子“下”蛳螺

