

责编/乐建中
审读/邱立波 美编/许明

海螺趣

□沈潇潇

上是小孩。那时的学生课业负担轻，放学早，渔村的孩子放学到家撂下书包，便会拎只小竹篮或小竹篓飞奔海滩。多数小孩将爬在涂面的斑螺拾走了事，经验丰富的孩子还能顺着斑螺在沙上爬行留下的印痕跟踪追击，把藏在泥涂里或躲在洞内的斑螺挖出来。还不到晚饭时刻，小篮子里就满了，便洗了手脚，拎着篮子喜孜孜地回家讨母亲的夸奖去了。

把斑螺捡回家后，先要让它们在脸盆、木桶之类容器内爬行一会儿，将体内涂泥吐出。然后洗净入锅烧煮。水沸后得用锅铲稍加翻动，使螺肉生熟均衡，适时捞起出锅。若煮得过长，盘旋于壳内的螺肉就容易断开，下半截就吮不出来了。

水煮斑螺又是母亲奖赏给孩子的零食，当年孩子大多身着粗布衣衫，毫不顾忌将大把的斑螺揣入衣兜。他们不会忘记从灶台上的洗帚或门口的扫帚上撸一截竹丝，然后用竹丝挑着螺肉出门，欢天喜地找小伙伴玩乐去了。等衣兜里的螺吃光了，也就到了回家的时候。斑螺肉高蛋白低脂肪，人体必需的氨基酸几乎齐全，海边的孩子聪明健壮，大概与从小多吃螺不无关系吧。

随着美食传播半径不断扩大，早先不起眼的斑螺上了酒店的餐桌，爱吃螺的人大大增加。而随着生态环境变化，海滩上的斑螺已不再多得“摆摊”。供应端和需求端的反差凸现，斑螺的价格自然不菲了。如此情形下，斑螺当然也已不再是渔村小孩的寻常零食了。

“二月二，辣螺上道地；三月三，辣螺上高滩。”辣螺个头比斑螺要小，因其味微辣被宁波人叫为辣螺。它的学名叫疣荔枝螺，因其壳表面有荔枝似的疣粒突起而成刺钉状角质而名。农历二三月间，随着气温渐渐升高，滩涂岩缝间的藻类和浮游生物日益丰富，蛰居于潮间带中下区的岩礁上或附近海底的辣螺开始活跃，纷纷往上爬行，品尝着美味的饵料，开始进入旺发时期。人们也纷纷出动，去海岸、滩涂或岛屿上的礁石间探寻、捡拾辣螺。

辣螺可以水煮后用一根牙签挑出螺肉吃，也可以把它敲碎去壳，烹制一道美味的葱油辣螺，但更多的是制成醉螺。有两种做法，一种是整螺腌醉，还有一种是把厚厚的辣螺壳砸碎，壳碎而肉未碎，先用盐腌制一两天，再沥去

部分盐渍后加酒和少量糖，在容器内密封十来天就可吃了。醉后的辣螺肉脆韧适中，咸中带微苦微辣，苦辣转瞬即逝，回味中又有甘香萦绕，风味独特。

缕缕乡愁辣螺牵。有一位从象山港畔出去的北京乡友，少儿时代没少落过小海，对家乡的海味念念不忘，其中对醉辣螺的滋味情有独钟。他每次回家乡探望双亲，离开时总要带走几瓶醉辣螺。现在有了快递，他的妹妹会在每年“三月三，辣螺上高滩”时节特地落小海去，将亲手捡拾来的辣螺制成瓶装醉螺，寄给远在京城的兄长。

在宁波沿海的螺类中，个头最大要数红螺了，也就是人们常见的那种可把螺壳做成舂公螺号或工艺品的大海螺。这种螺在奉化沿海称之为“瓦螺（方言音‘瓦卵’）”。它壳大坚厚，壳面粗糙，大的直径可达十多厘米。小的海螺煮熟后，用牙签或筷子尖头把海螺肉按盘旋趋向慢慢挑出来，蘸酱油或其他调料就可以吃。大的海螺煮熟后，要挖出螺肉切成条块才能吃，一只大螺的肉可装成一盆。

螺类中最小的一类统称海蛸或海蛸蛸，包括乌蛸、黄蛸、青蛸、香蛸、苦蛸等，其中乌蛸个头相对较大。每年清明前后海蛸长得最为肥壮，营养价值最高，有“清明螺，抵只鹅”“清明前蛸，过冬雄鸡”的说法。古人也喜爱在此时食用海蛸，明代鄞县诗人汪坦诗曰：“小铛正煮螺羹熟，檐外游丝拂面低。”退潮后海蛸爬满滩涂，捡拾者大多是小孩子，一是因为捡拾比较容易，二是因为煮熟后家长允许作为零食让他们享用。

海蛸可煮、可炒，是海边人家笃悠悠喝酒时的佳肴。海蛸中有一种叫丁香螺的，是一种呈细长锥形的硬壳螺，外形小巧，螺口白色圆润，产量不多，却是一道不可多得的美味，全祖望也忍不住赞其“芳馨馥馥”。海边人是吃这类小海螺的高手，清洗干净后，剪去尾部，用油爆炒，或者直接拿水煮熟，筷子夹起一粒放入口中，用牙齿和舌尖配合，轻轻一吮，就能吮出螺肉。肉质嫩滑中略带筋道，丝丝缕缕的鲜香刺激着味蕾，就像磕香瓜子一样让人越吃越上瘾，欲罢不能。

记得小时候去影院看电影，影院门口街边有卖香瓜子的，也有卖丁香螺这样的小海蛸的。海蛸不称份量，用杯子量着卖，几分钱一杯。那时候看电影、看戏是高档的文娱活动了，若能在影剧院里一边看电影看戏，一边磕着香瓜子，或吮着小海蛸，那更是奢侈的精神物质双享受了，也是特定时代的一大风情——那时候的影剧院工作人员并不会来干涉这些在现在看来是不太文明的行为。

海螺海蛸大多是硬壳的，有

一种生着一层薄薄透明、呈回旋形软壳的螺，那就是泥螺了。其名因它生长在涂面的软泥稀浆中而来。宁波沿海的泥螺象山港黄泥螺为佳，它个体较大，肉质柔软肥厚，极少含泥沙，透明的薄壳呈淡黄色，与其他地方所产的白壳泥螺有所区别。

泥螺渔谚有“干潮泥螺涨潮蟹”之说，潮水刚退去时去海涂上捡拾泥螺正适时。泥螺喜凉爽，怕强光，又有“早潮泥螺晏潮蟹”之渔谚。阳光灿烂时，泥螺钻入泥中，不易发现。在上午阴天或多云天气，泥螺会爬出洞来在涂面上觅食、溜达。泥螺蠕动爬行速度缓慢，所以一被发现就没有逃得了的。泥螺鲜活时颜色淡青，捡拾到手时柔柔滑滑的，吐出壳外的形体大小似一瓣刚采摘下来的棉花。

农历二至五月间泥螺旺发，精壮的渔民已出海捕捞，在家的妇女和孩子们来到退潮后的泥涂上，一见到泥螺就用挠刮的手指或小网兜贴涂舀起，多时一人能捡拾到一二十斤。在四月产卵期，泥螺尾部拖一晶体小球，夜间能发出荧光，去夜潮后的海滩上循光俯拾即可。秋天丹桂飘香时节的泥螺也是上品。

近年随着象山港畔莼湖街道的千年莼菜重生，新品莼菜葱油泥螺受到越来越多人的喜欢。这也只能在宁波湾才能吃到。先分别将泥螺和莼菜用沸水一焯即捞起，这时原先像朵朵棉花似的活泥螺会急剧失水，肉缩进壳内，体积缩小好几成。把焯熟的泥螺和莼菜合并装盆，撒葱花、浇酱油，最后淋上一勺沸油，上桌香气扑鼻，入口鲜滑柔顺。

醉泥螺是常见的传统吃法。将泥螺先腌制数小时，然后盐卤汁加调料煮沸，再倒入泥螺中，然后加酒在容器中密封。醇香咸鲜的醉泥螺是绝对的“塞饭榔柱”，是宁波人的喜爱之物。过去浙东地区多专门挑担叫卖醉泥螺的行贩，清代余姚诗人潘朗诗曰：“树头月出炊香饭，郎担挑花吐铁来。”吐铁是泥螺的又一种叫法。行贩挑着两只大水桶走村穿户，“上磨肩胛下磨脚板”，往往一桶是醉泥螺，一桶是虾子酱，按斤两或按勺论价卖。担子在村头一摆，几声吆喝，便会有三三两两的主妇，和被主妇差遣的小孩拿着碗盆向行贩担子聚拢。

醉泥螺早年随着宁波人的足迹而流行于上海十里洋场。梁实秋的夫人韩菁清，少年时代在上海度过，十分喜欢吃醉泥螺，随父去台湾后仍一直念念不忘。有一天她居然在台北一家店里瞥见了瓶装醉泥螺，像是他乡遇故知而悉数买下。令她遗憾的是，这几瓶醉泥螺是海员偶然寄售的，以后再也买不到了。

至少在清代，宁波醉泥螺已蜚声在外。全祖望曾盛赞象山港蛸蛸泥螺：“浪逐桃花涨，螺生海岸腴。安期曾教孝，墨子不回车。酿春春糟白，脂分土冻储。年年梅雨后，万瓮入姑胥。”不知当年卖到姑苏的醉泥螺装的是什么样的瓮。现在市面上卖的大多是苗条的小瓶装，但价格不菲。

在包括象山港在内的宁波沿海近岸，分布着众多的潮间带海涂。这些海涂当潮水涌来时被淹没，退潮时又露出水面，潮来潮往间孕育出丰富独特的海产资源，其中一大类是名目繁多的海螺。

在宁波，常见的可食用海螺不下十多种，主要有斑螺、辣螺、瓦螺、泥螺、芝麻螺和各种海蛸。宋宝庆《四明志》载：“螺，多种。掩白而香者为香螺，有刺曰刺螺，味辛而曰辣螺……”清代宁波宿儒全祖望写下了诸多歌咏海螺的诗词，如“试看青螺羹熟，芳香馥馥堪夸”（丁香螺）、“蛸埼亭下是依家，雪后沙螺旧所夸”（沙螺）、“浪逐桃花涨，螺生海岸腴”（泥螺）……

斑螺，是宁波海边常见又受人青睐的一种海螺。它壳顶低小，背腹扁宽，螺旋部较短，壳呈半球形。斑螺有玉斑螺和花斑螺两种。花斑螺壳体黄色，其上布满黑或褐色斑点，个头如一颗蚕豆那样大小，又称花螺；玉斑螺的壳为淡紫色，个头比花斑螺稍大，也称玉螺。清北仑诗人谢朝绅《玉螺》诗曰：“各种螺名出海乡，何如金玉赋其相。旋纹逾入味逾美，尖壳含黄赛蟹黄。”

“日头落山，斑螺摆摊。”随着初夏的到来，穴居的海螺们感受到了气温的变暖，纷纷爬到涂面上觅食、嬉戏。若当夕阳西下时又遇到退潮，滩涂上更是爬满了斑螺。斑螺们在涂面上寻觅着海潮留下的浮悬微生物和其他饵料，这也正是落小海者捡拾斑螺的最好时机。

早年在滩涂上拾斑螺的基本