

责编/乐建中
审读/邱立波 美编/曹优静

春来螺蛳鲜

□陈建苗

我的家乡在浙东平原地区，江河纵横，湖泊众多，淡水产品较为丰富。螺蛳是常见之物，河埠头、桥墩边、石驳岸，随处可见一颗颗青如翡翠、状如玲珑宝塔的螺蛳。

食用螺蛳的最佳时令是在清明时节，因为这个时候，气候日渐温暖，在水下泥里埋了一个冬天的螺蛳，刚从冬眠中醒来，便浮上来活动，很少泥腥气，基本上还没产子，肉质较紧实，也很肥美。“清明螺，赛过鹅。”意思清明前后的螺蛳，味道比鹅肉鲜美。

螺蛳的美味，很难用笔墨来形容，有人称之为“河中第一鲜”。“鲜”，是螺蛳的独特之处。可是舌尖五味：酸、甜、苦、辣、咸，鲜不在其列。但螺蛳的“鲜”，却是真真切切地存在着的。民间有句俗语：“笃螺蛳过酒，强盗吃了勿肯走。”大意是螺蛳的鲜美，让人舍抢劫的强盗忘记了逃命，就是冒着被捉的风险也要留下来再多吃一口。这里的一个“笃”字，既是螺蛳尾部剪掉的意思，又有笃定享用的闲情逸致。

那一年，我和家人去东钱湖游玩，中午时分，走进湖边的农家乐，点菜时，自然先点“钱湖三鲜”：鲃鱼、螺蛳、湖虾。钱湖的螺蛳其色墨绿，出淤泥而不染，没有一点点的泥腥味。大家都抢着吃清炒螺蛳，时不时称赞其“鲜”，满满的一大碗螺蛳顷刻见底。我马上提议：“要不要再来一碗？”大家异口同声说：“好！”

鲃鱼和湖虾也鲜，但不及

螺蛳。

螺蛳的鲜，年幼时也曾有过体验。餐桌上，看见父母和哥很熟练地吃着螺蛳，享受着螺蛳的美味，我却怎么也吮不出里面的螺蛳肉，很是懊恼。母亲给我一根她做针线用的针，叫我用针来挑出螺蛳肉，慢慢地我学会了吮螺蛳肉的方法，才知道真正的鲜味要用嘴巴吸出来的。

螺蛳的美味，还能寄托游子思乡之情。汪曾祺先生在散文《故乡的食物》中提到：“用五香煮熟螺蛳，分给孩子，一人半碗，由他们自己用竹签挑着吃。”在汪老的笔下，螺蛳成了水乡孩子解馋的小零食。字里行间读到的分明是思乡之情，螺蛳可以让久别故乡的游子魂牵梦萦。

螺蛳虽美味，但不是人人都会享用。一次，想用家乡的螺蛳等农家菜招待东北的客人，只见几位东北大汉看见桌上小小的螺蛳，竟束手无策，你看看我，我看看你。有一个胆大的，拿起筷子夹了一个螺蛳往嘴里送，居然嘎嘣嘎嘣嚼起来。客人们任你怎么教都吸不出里面的肉，只好用牙签来挑：“嗯，鲜，好鲜！”其实，这挑螺蛳肉也是一个精细活，几个东北大汉还是被小小的螺蛳搞得手心出汗。饭后，那个先动筷子的汉子说了实话，鲜是鲜，可是没有我们东北“杀猪菜”来得实在。

螺蛳这么鲜美，但就是上不了台面，家里很少用它来招待尊贵的客人。从清朝袁枚著的《随园食单》等古代菜谱上，找不到螺蛳的记录，可见螺蛳的“卑贱”历来如此。如今，螺蛳以其野生和味美的特点，已经不再局限于家常，开



始登堂入席，饭店不论大小都可见它的身影，尤其是小饭店和大排档等大众化的餐饮场所，是螺蛳最受青睐的地方。这时，边饮酒，边吮吸螺蛳，“滋滋滋”的吮吸螺蛳声，此起彼伏，使酒席平添一分热闹。但未曾看到过在婚宴上有螺蛳出现，我猜想主人怕上了螺蛳，会给客人当作笑料。

前几天，姚江边散步，看到一对中年夫妻划着小船，在江里捞螺蛳。男人戴着草帽，左肩上搭着耢网的长竹柄，右手握着又长又细的螺蛳耙，动作很有节奏，船自然慢慢移动。妇人蹲着挑拣螺蛳，把碎石和杂物扔回江里，泛起层层涟漪。这让我想起年幼时耢螺蛳、摸螺蛳的情景。

那时每当农闲，为了改善家里的伙食，父亲总是手提耢网，叫我拎着竹篮跟在后面，往河岸边走去。耢网呈三角形，形如畚斗，拖着一条四五米长的竹柄。父亲握着长柄，稍微用力地推着耢网，使它在河底上缓慢滑行，然后再把耢网慢慢拉回来，拉到岸边时，将夹杂着的碎石、淤泥等杂物倒扣在河塘岸。我马上蹲下来仔细挑拣，把螺蛳扔进竹篮里。一个时辰下来，父亲看一眼装螺蛳的竹篮说：“差不多了。”我就随着父亲拎着沉甸甸的竹篮，高高兴兴地回家了。

相对于捕鱼的繁琐和费时，摸螺蛳简直是唾手可得。想吃螺蛳，跑到河埠头，卷起袖子和裤管，手伸到水下的石缝里一摸，一把螺蛳就抓上来了。有时，看到河泥仓的河泥上面爬着密密麻麻的螺蛳，回

家拿个晒谷用的耢耙，轻轻地从远处往近一拉，一个个螺蛳就堆在眼前，弯腰捡起来扔到旁边的脸盆里，一会儿，就能捡满两三碗。还有一种简便的办法，用棕榈叶“下”螺蛳。砍下几片棕榈叶，叶片的柄上系一根根据河底深浅确定的绳子，当夕阳西下时，将棕榈叶抛入江河之中，绳子另一头缠在树根或用石头固定在岸上。次日清晨，解开绳结，小心翼翼提起棕榈叶，叶子上就有密密麻麻的螺蛳，拉上岸后，用手一抖，倚在叶子上的螺蛳便散落一地。

剪螺蛳，是炒螺蛳前的一道必要工序，就是用剪刀或老虎钳剪去或轧去螺蛳的尾部。如果螺蛳剪多了，拿剪刀的手指有时会起泡甚至出血。剪好的螺蛳细细地搓洗几遍，再用清水养着，水中滴上几滴食用油，螺蛳就会吐出壳中的泥土。等养螺蛳的清水变混浊了，便再用清水更换，换过几次水后，螺丝便可以烧炒了。

炒螺蛳，火一定要猛，锅一定要烫，老酒去腥，酱油提味，加水煮沸四五分钟后即刻出锅。螺蛳鲜美，其汤更鲜，儿时螺蛳汤淘饭，饭量大增。

清明时节，“螺蛳软软，老酒润润”，这是江南人对平凡生活的向往和满足。小小螺蛳，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。

