

《钱江晚报桐庐生活》创刊六周年“桐庐味道”访谈(二)

## 吃螺季节话吃螺

本次主持:桐庐资深美食学者·许马尔

又到了一年一度吃螺蛳的最佳季节,其实我对螺蛳的挚爱在童年时就开始了,记得十五年前,我就写过一篇《我对螺蛳的挚爱》的文章。

岁月的风沙经过70个春秋的吹刮后,已经淹埋了许多许多或苦或甜的往事记忆,但是,当年我父亲那句“笃螺蛳过老酒,强盗甃来弗肯走”的老话以及母亲那碗酱烧螺蛳的美味,却一直鲜明地贮藏在心坎里,并养成了对螺蛳百吃不厌的习惯。

螺蛳对于一般的平民百姓来讲,那可是大自然馈赠的一道美味佳肴,螺蛳肉丰腴肥嫩,味道鲜美,再说它的营养也不错,如果家里饭桌上有这么一碗螺蛳啾啾,虽说没有持螯赏菊的那种清高和诗情画意,很平淡,但对于平民百姓来讲却很悠然,也是蛮“落胃”的。

螺蛳不仅能吃出它的美味,而且还可以吃出意境,吃出五花八门的技艺。小时候,我父亲和伯父经常去东门头的那几家酒店喝酒,他俩每人要上一碗热老酒后,就弄上几块豆腐干、一小碟炒螺蛳来下酒。只见他们一手拿着老酒碗,另一手的手指撮螺蛳,这一拿一放,一撮一喝之间,堪称是一种极妙的意境了。难怪父辈们常会唠叨“螺蛳啾啾,老酒笃笃”,这其中的味道恐怕也就是平民所向往的一种生活意境了。

“笃螺蛳过老酒,强盗甃来弗肯走”,其意思就是螺蛳的味道很美,能够即使后面有强盗赶来,也舍不得逃走,这种大有“拼死吃河豚”的气概,也只是平时吃不上山珍海味的人,一句自我调侃的语言而已。因为,螺蛳只能说是国人的一种小鲜食材,这种小食其实真要上台面也是上不了的。

螺蛳“不登大雅大堂”,并不是某个人说说而已,而是各地都在流行的一种民风民俗。说这句话的原因不外乎大雅之堂素来是讲究礼法的场合,比如《礼记》毋啜食;而《论语》食不语,这在古代都是餐桌上默守的尺度。然而当礼法遇到螺蛳,那一切就全然失效了,试想在穿长袍马褂的场面上,满桌一片“嗦嗦”啾螺蛳的声音,似鸡雏争食,雀群喧闹,这种现象怎么可以在大雅之堂出现呢?其次螺蛳毕竟是荤物中档次极低的食物,宴席可是富人讲排场、穷人撑体面的一种仪式活动,这种家常小鲜的螺蛳那是绝对不会拿出手的;当然,更主要的还是各地风俗所形成的禁忌了,桐庐民间之所以流传螺蛳、黄鳝一类在喜庆宴席上受禁忌,这是因为它们要先去尾巴后才成菜的,那是比作“绝后”的菜,1970年我到仇岭坞村给祝宗海婚宴烧菜时就遇到过这种说法,后来在石埠珠山给人帮忙连豆芽菜也不能用等,这种风俗不仅桐庐流行,而且在其他地方也有类似的乡风,比如苏州人逢年过节,红白喜事,也决不会用螺蛳上宴席来招待亲朋好友。虽然先秦的礼法已经很遥远了,就连民国3年最后颁布的一部礼法也100多年过去了,但民间在饮宴、祭祀时很多的做法仍旧是按老规矩来遵守的。

其实,有的地方乡风螺蛳连家门也不能进。比如县城有位朋友至今还记得小时候到外公家拜年遇到的一件事,那一天他发现外公那地方的家门口池塘里石头上有很多螺蛳,当时捡了不少回家,结果被大人臭骂了一顿,后来他的外公把他捡回来的这碗螺蛳一颗颗地重新放回到那池塘里,并且朝着池塘里放一颗螺蛳拜一拜,直到碗里的螺蛳全部放完、拜完为止。这些乡风现在年轻人恐怕是不会理解的,但在当年的现实生活中确实是存在的,比如有的牛肉不进家门,有的狗肉不进家门等等。因为禁忌是一种历史悠久且极其复杂的民间社会文化现象,它已经渗



透到人们生活的方方面面,不仅民间会讲禁忌,比如桐庐乡风“无鳞”祭祀不用、酒席不用的习俗,就连今天的国宴上也有“无鳞”不上席的说法。

我对螺蛳的爱好,除了它有鲜美的味道外,更主要的还是螺蛳曾经为我们家渡过了一个难关。记得那是1957年,杭州、上海等地的煤电使用率一提高,桐庐所产的柴禾与木炭一下滞销了起来,桐庐港的货运生意过了常规的“荒五月”,还是出奇的清淡,面对无着落的生活来源,县城的船上人家别无选择,只有到南乡边池塘里去摸螺蛳来渡难关,直到1958年大跃进开始,国家大搞基本建设,开始挖运富春江黄沙后,这难关才算结束。当时小小年纪的我已很懂事,父母亲摸回来的螺蛳,我用竹篮拎上岸去卖,在桐庐这条大街上从东门头一直叫卖到南门头,用螺蛳换来的铜钿维持着全家的生活。如果没有螺蛳,真不知当年这难关怎么过才是呢。

桐庐传统的螺蛳烹饪方法,有酱爆、有红烧,也有把螺肉挑出合成菜炒等,最近几年也有人引进一种吃法叫“清水螺蛳”,而我最喜欢的还是当年在船上生活时,我母亲烧的那碗酱烧螺蛳即酱爆螺蛳了。螺蛳买回后,先用清水在脸盆中漂养一两天,并在水中洒上几滴菜油,这时的螺蛳会像在泥中一样缓慢爬动,或吸附在脸盆的壁上,螺蛳痒它会轻轻地一张一合,于是便会有泥沙秽物从螺口一点点地吐出来,然后再剪去螺尾洗净。

母亲烧菜习惯用旺火,而炒螺蛳更是要把锅内的油烧至冒烟为止,这时,边放生姜、大蒜、葱头、辣椒及豆板酱这些炒螺的必备配料,爆出香味,倒入螺蛳后,用锅铲迅速翻炒,只听锅内发出哗啦啦的螺蛳相互碰撞声,然后烹入黄酒,并放水,待大部分的厝盖脱离了螺蛳,翻炒几下就可以装盆了。母亲炒的螺蛳,有一股扑鼻的酱香和蒜香味,螺蛳滚烫的,壳上还会冒着一个个细密的小泡泡,螺蛳的汤汁不多不少且成粘稠状,不仅螺蛳肉的味道浓烈鲜辣,用这样的螺蛳汤拌饭味道更妙,使人大开胃口,饭量也会不知不觉地增加好多。

若想吃上一款美味的螺蛳,选择怎样的烧法至关重要,在螺蛳的本味基础上要烧出它的真味来,恐怕老祖宗传下来的酱爆螺蛳是最佳选择了,由于酱爆螺蛳还得配上姜、蒜、辣椒、紫苏等配料,调味品渗入螺蛳肉,使螺蛳肉倍加美味,更主要螺蛳性寒,这些配料还都有一定的去寒作用。

吃螺蛳除烹烧的方法外,当然掌握季节与选择螺蛳也很重要。清明之际,正是螺蛳

长得最好时候,这时候的螺蛳泥腥气小,螺蛳肉不仅丰腴嫩滑,而且体内还没有小螺蛳,因此,在清明节前后这段时间就是吃螺蛳的最佳季节了。

在富春江的鳞类鲜、介类鲜、贝类鲜三鲜之中,螺蛳、河蚌可是不在其例的,一是富春江并不盛产螺蛳、河蚌,即使有也是很少很少,难得被人能捡到几个。螺蛳的生活习性是栖息于冬暖夏凉、底土柔软、饵料丰富的湖泊、池塘、水田和缓流的河溪中。据浙江省自然博物馆研究员钱周兴介绍:“螺蛳常栖息于水深1-2米的淡水区,而且下面要有一定的淤泥,喜欢相对清澈的水域。”螺蛳大多栖息于腐殖质较多的水底,而桐庐富春江水域河床基本不属于此类,两岸水域很少见到土质河床,即使县城东门横江一带是土质,但也是硬质土,并不适宜螺蛳生存。因此,赞美富春江的螺蛳鲜美,那肯定是门外汉了。

螺蛳虽然味道很美,但还得会吃才是。说起吃螺蛳,这啾的功夫还真需要有点技巧的。苏东坡虽然是位美食家,可惜苏东坡先生不会啾螺蛳,据说苏东坡用尽内功,却无法吸出螺肉,只好用竹针挑着吃。不谙食螺之道,最后落得个“东坡食螺——慢慢挑”的笑柄。

其实我吃螺蛳并不高明,而我的同事姜宝荣可是吃螺族的一绝了,二十多年前的一天,一碗炒螺蛳上桌,大家聊起吃螺蛳的经验,只见姜宝荣老弟并不用筷子夹螺蛳,也不要用手指去碰螺蛳,拿起调羹足足舀上20余颗连汤的螺蛳,往嘴里一送,一啾一吐,螺蛳肉全部下肚,而螺蛳壳、螺尾及厝盖一一吐回调羹里,让在座的人个个瞠目结舌。

螺蛳虽然味道鲜美也很会被人所诱惑,但是一定要结合自己的身体状况而适可而止地食之,其实古代姚可成在他的《食物本草》中,早就告诫我们“多食令人腹痛不消”了。螺蛳肉虽美味,但是并非适合所有人吃的,因为螺蛳不仅难以消化,而且性又大寒,故脾胃虚寒者、风寒感冒者、女子行经期间及产后者、便溏腹泻之者是不应该食用螺蛳的。



(作者许马尔,热爱烹饪,研究美食,笔耕不辍。著有《古今推富春》等专著出版,是“十六回切宴席”省级非遗项目传承人。)