

逐海知螺味

□舟轩

随着休渔谢洋的开启,船回港,网封存,但海边人餐桌上少不了小海鲜,这时各式各样的海螺尤受欢迎。辛辣下饭的辣螺、微甜脆感的黄泥螺、鲜美爽口的芝麻螺、肥美多汁的香螺……每一种都让人爱不释手。

当年舟山商帮闯荡上海,总有黄泥螺和螺酱相伴,螺味里蕴藏着他们对家的思念;如今远行的舟山人,也喜欢点一道螺味,在其中品味家乡的滋味。小小的螺壳,何以承载大大的乡愁?



各种螺味 陈炳群/摄

一

“三月三,螺上山。”在舟山,流传着这样一句古老的谚语,每到农历三月初三,万物复苏,原本在冰冷礁石下蛰伏的海螺,也感受到了春天的召唤,纷纷从石缝中探出头来。

海螺很小,胜在种类多。据不完全统计,世界已知的海螺有7万多种。在浙江海域,能叫得上名来的海螺就有数十种,宋《宝庆四明志》就记载有香螺、刺螺、辣螺、拳螺、剑螺、丁螺、斑螺、鸚鵡螺等多个品种。

舟山海域,尤以辣螺、芝麻螺、泥螺、拳螺等最为常见。宋人傅肱在《蟹谱》里就曾提到:“海中有小螺,以其味辛,谓之辣螺。”拳螺,成人拳头大小,外表粗糙丑陋,但胜在螺肉硕大且鲜美。清代徐珂《清稗类钞》中记载的荣螺,即为拳螺:“荣螺,为软体动物,亦作螺螺,形似拳,故又名拳螺,壳甚厚……肉味颇美。”

在海岛还流传着海螺姑娘的动人传说。勤劳善良的海螺姑娘原身为金色海螺,偷偷为心仪的渔民小伙洗衣做饭,直至被海神娘娘发现而受罚。小伙以真诚之心感动海神,两人终得良缘。这一故事原型可以追溯到西晋束皙的《发蒙记》,并在我国沿海各地演绎出不同版本。上世纪六十年代,上海美术电影制片厂将其拍摄成剪纸动画片《金色的海螺》,成为许多人童年的美好回忆。

踏浪赶海,是许多海边人的童年记忆。退

潮前两小时,或者退潮后的一小时,拎上小桶向着海岸走去,翻开一块块石头,总能看见一个个新奇的世界:喜欢淡水的芝麻螺、潜伏在藤壶和蛎黄堆里的辣螺……赶海的乐趣就像开盲盒,出发前你不知道能淘到点什么,但在找寻中总能发现一些小惊喜。

历经辛苦,才能淘得美味。海螺不仅满足了人们的味蕾,更让人们在寻找和品尝的过程中,感受到大自然的神奇与美妙。

二

宋人洪迈《夷坚志》录有一则“真一杀螺”的故事。早在宋代,沿海渔人就懂得取海螺为食。螺的品种多,吃螺历史久,做法自然也多。

白灼、上汤,是舟山人吃螺的首选做法。无论是小鲍螺、芝麻螺还是马蹄螺,洗干净后,倒入雪里蕻的卤水煮熟,用筷子夹起一颗,在螺尖轻轻一吸,入口一抿,随意一嚼,“突”的一声,肥厚的螺肉便落在舌尖了,那股子爽利通透,无以言表,吃的就是一个原汁原味和爽口鲜美。

爆炒或炖蛋,能品尝出海螺的另一番风味,更是海边人家宴客的家常做法。从混杂的碎壳中吸吮出嫩小的螺肉来,既考验舌尖技术,又考验食客的耐心,二者缺一不可。

在海边人家心中,腌渍的美味无可替代,螺肉在盐分的浸润下,鲜味被巧妙地激发出来,每一口都仿佛带着海洋的清新与咸鲜,让人不禁沉醉其中,也成为了不少离乡的海边

人心中难以忘怀的味道。

以泥螺为例,须先将黏液清洗干净,待吐尽泥沙后,再加入适当的盐水和黄酒或白酒入坛,腌制半月左右即可食用。《闽中海错疏》中对泥螺的描述十分生动:“壳似螺而薄,肉如蜗牛而短,多涎有膏。”经过半个月的等待,壳薄肉嫩的泥螺口感更为爽脆,与酒的香醇完美融合,每一口都是层次丰富的味觉享受。

而不少“口重”的人,则更青睐辛辣爽口的螺酱。新鲜的辣螺经过焯螺、洗螺、腌制,短则两三天,长则一周,一罐咸鲜下饭的螺酱便制作完成。螺酱的汁液浓稠,用来蘸海蜇也是风味绝佳。嫩滑的肉质和鲜辣的口感让苏东坡也推崇备至,他在《杭州故人信至齐安》文中说:“轻圆白晒荔,脆红辣螺酱。”足见其对螺酱的喜爱。

海螺海风共缠绵,编织出了海边人的舌尖记忆,也成为了浙东沿海世代传承的渔家“珍馐”。

三

海螺的鲜香浸润着沿海人民的情感与记忆,它不仅是餐桌上的一道佳肴,更是海边人心中的那份情怀。海螺之忆,承载的是少年的自己。

舟山位于东海之滨,舟山渔场是我国最大渔场,平均最高潮位和最低潮位之间的海岸上存在极为丰富的生物资源。在常见的贝壳类里面,又以螺的品种居多。父亲出海捕鱼,母亲岸边织网,小孩背上小背篓赶海拾螺的场景,是无数海边人的集体记忆。童年时光里,船的马达声惊动了敏感的黄螺,它们像乌龟似的一缩脖子,一排排排掉了下来;家里来了客人,小孩得到妈妈命令,穿上套鞋便快步跑到海边捡上一盆螺,感受在海边肆意奔跑的自由。

海螺之意,品尝的是生活的惬意。海螺之所以受欢迎,在于它的“适配”。它是独自一人就餐时的下饭菜,是宴请宾客时的下酒菜,是每年夏天海边大排档亲友相聚时,必不可少家常菜。小小海螺,上得了平常百姓家餐桌,也登得上大雅之席,它见证了海边人家的生活,看惯了生活中热腾腾的烟火气息。海螺里,藏的是海边人家的生活态度。

海螺之味,追求的是无限的乡愁。可以长时间保存的螺酱,是游子出门时的必备品。一个玻璃罐,装满了螺酱,也装满了父母的牵挂。远方的城市,少了熟悉的海味,缺了熟悉的乡音,乡愁生根发芽,好在打开冰箱还有螺酱。早起一碗泡饭,加几颗冰凉凉的黄泥螺,清嫩鲜脆,伴一股黄酒的幽香,味蕾和脾胃都得到了满足;到家没有胃口时,尝一点螺酱,也能得到些许慰藉。海螺承载的,不仅仅是食物的美味,更是对家乡、亲人的思念。

海螺上回旋百变的螺纹,螺壳里百转千回的口感。在小小的海螺里,听得到大海的呼唤,感受得到海边人家的情感希冀。

文章来源:浙江宣传



小朋友在海边赶海捡螺 图片来源:舟山群岛旅游微信公众号

学法规 懂安全 知危险 会避险

平安出行 安享天伦

舟山市公安局交通警察支队 宣