

# 闲时啜螺

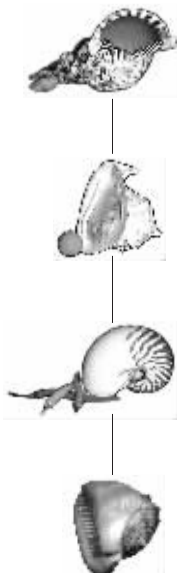
文\海南日报记者 王勇 通讯员 王一雅

金指螺



临高人吃螺,在海南算一绝。在临高常见的、常吃的大约有数十种,人们在不同季节会吃不同的螺。和别处不同的是,这里的人们把海螺当零食吃,朋友聚会先上一碟螺,大家像嗑瓜子一样,边聊边挑螺吃;姑娘们逛街,也要在路边买一袋螺边走边吃;茶馆里喝茶,也配一碟螺,让消遣不那么单调。在临高,螺不仅是一种美食,还有食疗作用,渔民们说吃螺能补碘,还能下火、清热明目、利膈益胃,每种螺还有各自的功效。

# 千般趣



凤尾螺、唐冠螺、鹦鹉螺和万宝螺,被称为海南四大名螺。(资料图片)

“捡螺去捡螺,给妹指条路,阿妹快来捡,捡满一腰篓……”海南民歌里面,有一首著名的《捡螺歌》,它生动地再现了人们劳作的场景,姑娘小伙以螺传情,妙趣横生。

捡螺之趣,恐怕在海南生活或来海南游玩过的人中,很多人体验过,只不过有人捡的是活的螺,有人捡的是贝壳。

美丽的贝壳,人们拿来观赏;活着的螺,经过一番蒸煮烹炒,端上人们的餐桌,啜的人直赞“一味海螺千般趣,美味佳酿均不及”。

## 白灼海螺装筐卖

海南是渔业大省,临高是渔业大省里的渔业大县,海产品特别丰富,为了让大家看到更多种螺和吃法,我们把品螺的地点选在临高。

临高育螺专家符承荣介绍,世界上的螺大约有5500种,在临高常见的、常吃的大约有数十种,人们在不同季节会吃上不同的螺。

符承荣告诉我们,在临高,人们喜欢把海螺当零食吃,朋友聚会先上一碟螺,大家像嗑瓜子一样,边聊边挑螺吃;姑娘们逛街,也要在路边买一袋螺边走边吃;茶馆里喝茶,也配一碟螺,让消遣不那么单调。

在临城,有一个固定的海螺交易市场,设在临高商场门口,中午过后各镇的摊贩就会把做好的螺拉到这里来卖。

大家一字排开,每人一辆三轮车,上面放五六筐海螺,一筐一个品种。卖者不叫卖,买者不还价,小县城人口少,大家都熟悉而默契。

符承荣说,这些摆卖的海螺都是近海螺,渔民从海里捡回,清洗后经过简单蒸煮,就直接上市。到街上买这种螺,大家尝的就是原味和鲜美。

逐个从这些摊位前走过,我们发现这个季节螺的品种有十多种,有披着一身豹纹、小巧玲珑的香螺,有全身像小螺号却顶着个犹如牛眼般乌溜黑亮硬壳的牛眼螺,有长得像圆锥似的白面螺,有斑马一样的血螺,还有浑身长满青苔的毛螺。

摊主许秋龄告诉我们,每一种螺的生活环境不一样,因此味道也不一样,香螺肉少味香,血螺鲜美,牛眼螺肉劲道。

许秋龄边介绍,边用工具挑出螺肉让大家品尝,螺肉是凉的,但入口清甜,嚼有肉香,继而满口生津。

大家迫不及待地自己动手,左手螺,右手签,熟练者,一番巧取,肉入口满脸笑;生疏者,竹签断肉未现,口中直流涎。

## “炒海螺喝米酒,强盗来了舍不得走”

如果想把螺吃得更有趣味,可到临高海边“赶海”,在涨潮和退潮的间隙,去海边的礁石间捡螺。

换上一双防滑结实的鞋,背上鱼篓,拿起螺锥,走到海边,就像走进一片丰收的田野。此时,潮水刚刚退去,各种各样的螺却还没睡醒,它们有的像树上的果实一样挂在礁石上,你伸手摘就可以了;有的稍微顽强一些,为了不伤害它的身体,用螺锥钻一下礁石,它们就应身而落。

许秋龄在临高卖螺已经有13年了,家住临高东英镇美夏海边的她,开始只是在海里自捡自卖,现在由于市场需求量大,她变成收购专业户,从渔民手中收购活螺,自己再批发到临城市场和全省各地。

白灼的螺畅销,爆炒的螺更受欢迎。许秋龄说,单单每天自己卖出去的螺超过600斤,200斤白灼摆摊零售,400斤进酒店餐馆,成为客人们的下酒菜。

“炒海螺喝米酒,强盗来了舍不得走。”临高民间有句形容爆炒海螺美味的顺口溜,形象地反映了爆炒海螺在临高人餐桌上的地位。

爆炒海螺一般选择容易清洗,表面光滑的螺,这样方便食客用嘴啜螺。爆炒海螺的方法大致一样,先将海螺飞水,再烧锅落油,放蒜蓉、豆豉、紫苏叶丝、风味酱料,



右上图:卖螺姑娘用大头针挑牛眼螺肉。本版照片除资料图片外均由海南日报记者 宋国强 摄  
左上图:冬季临高街头售卖的螺肉品种比往常少了一些。

接着放田螺和烧酒等调味料,加盖焖至熟,打芡,加包尾油即可起锅。

一般的爆炒海螺不需要去壳,独临高牛眼螺不同,因其两头有壳,必须碎其壳,味道才能渗入螺肉,壳虽去掉但螺盖仍连着螺肉,爆炒时一颗颗螺盖叮当作响,享用时螺盖与螺肉同时入口,吃掉软的,吐掉硬的,独留清香在齿颊。

白天嚼螺,晚上“喝螺”。到了晚上,临高人喜欢呼上三五好友,一碟炒尖螺、一打啤酒,在烧烤园一坐就是一晚。一碟炒得油光发亮的尖螺,香气四溢,一上桌,食客们就拿起炙手的尖螺狠狠一啜,将螺肉连汁吸入口中。吃螺的动作跟拿一杯小酒一饮而尽差不多,人们形象地称为“喝螺”。

苏东坡被贬儋州时,曾经路过临高。相传苏东坡就不会“喝螺”,他吃螺时用尽全力却无法吮出螺肉,原来他没有将螺尾剪去,只好用竹针挑着吃,看来这个美食家并不谙食螺之道。有人于是趁机编了个歇后语,叫做“东坡食螺——慢慢挑”。

## 葱油螺片做大菜

苏东坡碰巧遇到了小螺,他要是吃今天的葱油螺片,就不会落下“东坡食螺——慢慢挑”的笑柄。

民间有“三担海螺四担壳”,来形容海螺壳多肉少,但大海螺却不一样,大海螺肉多味美,营养丰富,不再像白灼、爆炒海螺那样是一道小食,而要做成一道大菜。

临高渔民造大船闯深海,捡回的深海螺自然不少,因此在临高吃到葱油螺片自然不难。

葱油螺片的做法稍微复杂,需先把海螺敲破取肉,用醋洗去黏液,用刀将海螺片成薄片,放入沸水中焯过,装入盘中,香菜洗净切段备用;然后将部分葱、姜和蒜洗净后切成末,用蚝油、酱油调成汁,再将剩余葱和姜切丝备用;将调好的汁倒在螺片上,撒上香菜段和葱、姜丝,浇热油即可。

这样做出的葱油螺片肉质鲜嫩、爽滑、口感细腻香浓。雪白的螺片上撒着细细的葱丝,点缀着点点红辣椒末,从造型色泽上先征服了食客。入口鲜嫩无比,细细品来,愈感到味道足,尤其是汤汁味道浓郁。

在临高,螺不仅是一种美食,还是一种食疗,渔民们说吃螺能补碘,还能下火、清热明目、利膈益胃,每种螺还有各自的功效。

如老螺吃了可预防大脖子病,甲亢病人吃了可减轻病情,甚至痊愈。

香螺虽然小,但是味道之美则是别的螺所不能比拟的,越吃越香。香螺肉含有丰富的维生素A、蛋白质、铁和钙,对目赤、黄疸、脚气等疾病有食疗作用。[图]



在临高海边,尤其是海水退潮后,经常可以看到有人在拣拾海螺。因为不需太多体力,拣螺者以妇女儿童居多。