

水中螺 赛肥鹅

文本刊特约撰稿 杨树



俗话说：靠山吃山，靠海吃海。海南岛四面环海，岛上河湖密布，海螺和淡水螺资源非常丰富。自然而然，螺成为千百年来海南人餐桌上的一道美味。



白灼东风螺。邹玲灿摄



琼菜西沙公螺。资料图



琼菜尖椒少油螺。资料图

吃螺历史 海边居下海挖螺

儋州传统山歌有这样的唱词：“在山而种田耕地，海边居下海挖螺。”耕地点豆种稻，赶海拾螺捡贝，大海的馈赠为海南先民带来极致的味觉享受。位于陵水黎族自治县新村镇南湾半岛上的陵水石贡贝丘遗址，距今4000多年前曾有古人生活，考古人员在这里发现了石器、陶器及古人吃螺留下的痕迹。

在近1000年前，苏轼谪居儋州时作《献蚝帖》，其中写道：“海国食……螺、八爪鱼。”他提到海南人吃多种海鲜，螺自然少不了。

吃螺甚至成为古代海南人的一种节日习俗，明正德《琼台志》记载：“（清明）以米易海蛎啗之，谓得目明。”清嘉庆《澄迈县志》中也有相似描述：“海蛎，清明渍酒啗食。”海蛎就是一种小型海螺，民国《琼山县志》称：“海蛎，螺之小长者。”古人认为吃螺能明目，现在仍有一些老人秉持这种观点。

除了海螺，淡水螺也早早登上了海南人的餐桌。清光绪《崖州志》中有这样一段记载：“田螺，生淡水田，壳最薄而圆，纹旋如蜗牛，壳性冷，味甜。又河中有香螺，壳亦如田螺而小，如小指尾，取盐水炒之，针出其肉，甚香美。”

清光绪《崖州志》又载：“生牛螺，大于杯，壳光且厚，尾尖，有旋纹，肉皆厚美。又有尖尾螺，生淡水，生海中者较长大，壳皆有旋纹，击断其尾，吸可出肉。海螺甚多，有白螺，有青螺，有血螺，布刀螺，固不一而足也。”可见，当时海南人不仅吃淡水螺和海螺，对它们的类别、特点也有比较清晰的认识。

螺很美味，不过也得跋山涉水去找去捡才能获得。《捡螺歌》是一首海南黎族传统民歌，其中

有这样的歌词：“捡螺去捡螺嘿呦，带妹去捡螺，妹不去就吃不到田螺哎呦。妹啊，快来捡，装满你的腰篓。等下我俩带回家，放在土锅煮哎呦……”这首歌节奏欢快、生动有趣，描绘了过去海南人捡田螺、煮田螺的场景。

螺之美味 入口小辛美且清

“香螺酌美酒，枯蚌借兰肴。”南北朝诗人庾信这样描写吃螺的场景。在古人心中，螺是佳肴的代名词。对于螺之鲜美，古人从不吝嗇赞美之辞，南宋理学家张九成在《闻彦执熙仲有辣螺诗聊复有作》中写道：“入口小辛美且清，荐酒百盏壶更倾。”炒一盘螺，配一壶美酒，几乎就是一顿人间美餐。

说到炒螺，这也是海南百姓爱吃的一道菜。海南人炒螺一般选用尖嘴螺或田螺，做成炒尖嘴螺或香辣田螺。香辣田螺肉质鲜美嫩滑，麻辣爽口，而炒尖嘴螺也不遑多让，螺肉有嚼劲，味道清甜。临高民间有一句顺口溜：“炒海螺喝米酒，强盗来了舍不得走。”这句话虽然说得有些夸张，但足见当地人对炒螺这道美味的痴迷。

红口螺在海口、三亚等地的海鲜市场上经常可以看到，这种螺肉质嫩滑、香甜可口，民间有不少人喜欢。清光绪《崖州志》记载了炒香螺这道菜，称其“甚香美”。按生境分，香螺有海水香螺、淡水香螺两种，淡水香螺个头小，螺肉有一种天然的香味。过去，人们可以在清澈的河流中捡到香螺，但整体而言，香螺不像田螺那么容易得。

螺的种类很多，并非每一种都可以端上餐桌。乌螺又名织纹螺，与河豚相似，味极美，但有毒，不建议食用。鸡心螺也叫“芋

螺”，和乌螺一样有毒，不可食用。还有一些螺是国家重点保护野生动物，也不能食用，比如法螺、唐冠螺、黑星宝螺。

烹螺之法 煎炒蒸煮皆可口

海螺田螺，酸辣麻香，不同烹饪方法带来不同的风味。海南人饮食向来崇尚原味与清淡，原味螺颇受欢迎。万宁、陵水等地的渔民吃红口螺，烹饪方法很简单，用海水煮熟就端上桌。

老海南人吃马蹄螺、苦螺通常选择白灼。马蹄螺味道甘甜，白灼能最大程度保留其甜味。苦螺味道苦中带甘，白灼的苦螺味道甜而香，十分可口。

海南人吃花螺（东风螺）最常见的方式是白灼、清蒸，在一些比较隆重的场合，花螺炖汤是一道特色菜。炒尖尾螺是海南夜宵江湖上的“常客”，炒时放入特制的酱汁、葱、姜、辣椒，又香又辣，令人胃口大开。香辣田螺在夜宵排档上也很受欢迎，炒前厨师需清洗田螺，去掉螺尾，然后带壳放进锅中炒煮，放入油、盐、花椒、辣椒等。三五好友围桌而坐，点一盘炒田螺，啗一口螺肉，抿一口小酒，乐由心生。

吃炒尖尾螺和香辣田螺讲究技巧，会“吸”是关键，一吸就把螺壳中的肉和汁水一并吸入口中，鲜爽滋味顿时弥漫开来，如果一颗一颗挖出螺肉食用，味道就差了许多。当年苏东坡吃田螺，但未谙此技，只好用针一颗一颗挑着吃，后来被人传成“东坡食田螺——慢慢挑”的笑谈。

居住在海边的海南人还会做冰镇海螺，一般用花螺、塔螺、皇帝螺等，先将螺煮熟并取出螺肉，然后把螺肉放入冰水或冰块中冰镇，拿出来后蘸辣椒、豉油、酱油等食用，别有一番风味。

海边挖螺人

文本刊特约撰稿 杨树

海南的海边，一年四季都有挖螺人的身影，而夏天、秋天更是挖螺的好季节。在物资匮乏的年代，临海而居的村民靠捡螺、挖螺，丰富自家餐桌，或拿去集市上卖补贴家用。

烈日炎炎之下，风浪之间，拿着小锤头、钳子、竹篮等工具，长时间弯腰劳作，挖螺人的辛苦可想而知。

挖螺不仅辛苦，还要学会和大海对话，掌握潮汐规律。海水一般每天涨退两次，有些经验丰富的挖螺人会背下潮汐口诀：“正月初七二十一，二月初五一十九……”他们知道潮水何时退去，便追随潮水的脚步走进海滩，经常可以挖到第一批螺。大海很开阔，海滩面积很大，要提高挖螺效率还得有眼力。一些挖螺人可以根据潮水、沙滩的状况，判断哪里的螺比较多，然后有的放矢。

如今，每逢周末或节假日，我们经常在海边看到许多来自都市的挖螺人。他们挖螺不为谋生，甚至也不指望能吃上一盘螺菜，精心准备而来，只为休闲放松，体验一下赶海人的生活，过一把瘾。

大海是一片广阔的田地，挖螺人在自己看上的一片小田地里忙碌，耕海拾螺，好不自在。

挖螺地点推荐

- 临高新盈后水湾
- 琼海博鳌玉带滩
- 三亚海棠湾滕海渔村
- 万宁石梅湾
- 海口演丰镇北港岛
- 海口桂林洋海滨
- 文昌潮滩鼻
- 文昌冯家湾

制图/杨千懿



游客在临高县东英镇博村海边挖螺。海南日报记者 陈元才 摄