

辣螺：入口小辛美且清

陈汉莉

辣螺，单从名字上就可以猜出这是一种有辣味的螺。这种螺在东南沿海一带极为常见，其貌不扬，其价不高，其味因人而异：有人大赞好吃，有人绝口不吃，还有人说，这种螺吃到最后味道更好感觉更妙。

浙江人所说的“辣螺”，又称口水螺，学名为“疣荔枝螺”，属骨螺科，外壳呈疣状突起如荔枝表面，故名。这种生长在海滩岩石缝隙里的小螺，第一眼真不会爱上：壳厚，色绿，外壳疙疙瘩瘩，样子既粗糙又丑陋，实在不招人。辣螺之所以得名，是因为它尾端自带辣味，这种以辣得“浑然天成”而著称的小海螺早在古代就备受食客青睐。宋韩偓在诗中说：“螺之辣者真海鲜，每或酌侑能醒然。”宋人罗大经的《鹤林玉露》中将“螺头新妇臂，龟脚老婆牙”这四种小海鲜列为浙江沿海一带所推崇的特产，据说连宋孝宗亦为之赞。其中，“螺头”位居第一，这里的“螺头”尤指辣螺，以肉鲜微辣有清香而著称，早在唐宋时期就已成珍奇海鲜，传至宫廷内外。

辣螺，明弘治《温州府志》、明代屠本峻的《闽中海错疏》均称之为“蓼螺”。《诗经·周颂》中有：“其饘伊黍，其笠伊纠。其饘斯起，以薊荼蓼。”蓼，为一年生草本植物，生长在水边或水中，其茎叶味辛辣，可用以调味。清代陈昌治刻本《说文解字》谓“蓼”为：“辛菜”。“蓼”，可以说就是“辣”的代名词。因此，宋《证类本草》中解释：辣螺，“生永嘉海中，味辛辣如蓼，故名蓼螺。”辣螺煮熟后，有点辣，还有点苦，福建厦门等地也称之为“苦螺”。

在赶海人的眼中，辣螺是最常见的，属于比较容易捕捉的小海鲜。人们通常说“敲雀嘴”，“凿龟足”，“捡辣螺”，听起来，捕获辣螺似乎不须什么技术，似乎只要伸手去“捡”就可以了，毫无难度。其实，捡辣螺虽然不需要高难度的技术，也不存在太大的风险，但“捡”也是有讲究的，只有深知潮汐习性的渔民渔嫂们才更了解捡得又大又好的那些独门诀窍。在浙闽沿海有渔谚云：“三月三，辣螺爬满滩”。说的是：每年农历三月三前后，随着大地转暖气温开始升高，浅海处辣螺会争相爬上滩头岩礁间繁殖，渔村里的妇女孩子们就会趁着这个时候去海边捡拾辣螺，如同旧时农耕收获季节拾麦穗拾稻穗一般。这习俗传与一个民间传说有关：旧时一渔家姑娘为追求忠贞不

渝的爱情，因渔霸的胁迫于农历三月初三毅然投海，以死抗争。之后每逢三月三，海边辣螺旺发，爬满海滩，是因为渔家姑娘不忘生前盟誓，等候情人归来践约。这个传说，似乎极符合辣螺姑娘的气质。

辣螺在全国沿海均有分布，其形体上也有小有大，小的和河里的螺蛳差不多，大的则有成年人的拇指般大小。在温州沿海以洞头与苍南出产的辣螺为好。虽然，各地出产的辣螺看起来都差不多，表壳黑灰色，全都清一色疙疙瘩瘩地长满荔枝疣，但仔细一看，苍南的略显淡绿，洞头的近乎淡棕，倘若你再一路北上来到舟山，点上一盘最爱的辣螺，嘿！原来黑黑的辣螺姑娘此时的“肤色”竟然都变得白了！这种色彩上的变化许是因为地域不同，环境及水温差异等的缘故。因为有了不同的肤色，这些深受食客喜爱的“辣妹子们”就纷纷贴上了不同地域的标签，也就“辣”出了各自不同的风味与特色。

辣螺一般生长在潮间带中潮区的上区岩石缝内，喜集群生活。退潮后，远远的，喜欢在海滩上逐浪奔波的孩子们就能发现这些螺的外壳在阳光下泛着一种绿色的光，于是，他们向着那一片绿色奔过去，每次总能收到潮水留下的更多馈赠。然而，人们往往发现留在礁石表面上的一般只有个头很小的小辣螺，那些长得个头大、上了年纪的辣螺俨然已领悟了自然界“适者生存”的道理，早已规避到水下的礁石缝里，要对付这些“老辣”的家伙，往往就需要用镊子等工具了。

等到捡了一篮子的辣螺拿回家，冲刷洗净，就可下锅了。对于辣螺这种自身味道就很有层次感的海味，美食家们尤其推荐白水煮熟。但对这种小海螺，北方或内地的人吃一个就绝不会再吃第二个，一致认为这种螺又苦又辣，实在吃不惯。究其原因，在螺肉一侧有一条黑绿色的螺线，辣味苦味蕴藏其中。

沿海渔村里的人们则认为这种螺直接用清水煮熟就非常鲜美，不仅肉质细腻，吃到嘴里就是原汁原味，辣到本色，臻其精髓是苦中有甘。水煮辣螺做法比较简单，辣螺洗净，入锅加清水、姜片、料酒，煮个3分钟即可，按自己口味调好酱油醋。吃的时候，将这个肉挑出，因为辣味就在尾部，如此才是最有滋味。辣螺螺肉鲜嫩多汁，带着鲜甜味，有嚼劲，吃到最后，一丝辣味和一点苦味一起交汇，这种天生自带的苦辣，在舌尖上

一沾，味蕾的感觉就来了——你看它：浑身长着尖刺一般，味道也极富刺激性，也只有真正的食客才懂得，这种刺痛般的辣味，才是这道海味真正灵魂所在。还有资深美食家说辣螺最好吃的是螺尾端，也就是螺屁股。

旧时，渔民捡到辣螺数量较多的，就将辣螺腌制起来制成螺酱存放。腌制时要用锤子先把螺壳敲碎，敲出螺肉来后用盐腌渍一两天，沥去汤汁，再加入黄酒和少许食盐搅拌均匀，在密封容器内放置10天左右即可。出缸后，螺肉爽口，脆韧，而辣味回甘，余味悠长。

这种纯手工的腌制方法，全凭经验和感觉做出一道渔家特色菜肴，其做法、配方历史悠久，都是一代代人口耳相传下来的，有着时间的味道。

千百年来，螺酱赢得食客们的青睐，其中就有宋代大文豪苏轼，他在《杭州故人信至齐安》中写道：“轻圆白晒荔，脆酥红螺酱。更将西庵茶，劝我洗江瘴。”在这里，东坡先生甚至将螺酱与当时“一骑红尘妃子笑”的荔枝相提并论，可见这海岛珍馐之美味，以及其历史之悠长。

在浙南，人们往往喜欢将水煮的辣螺沾点酱醋搭配着食用，苦、辣、酸、甘，也只有辣螺这样的“辣妹子”，才能把这样刺激的味道掺和在一起却毫无违和感，就如，把人生的况味都括到一口螺的内容里，让人感觉奇妙无穷。

在中医看来，辣螺是一种性寒的食物，所以在煮的时候可以搭配放一些生姜，可以去除土腥味还可以驱寒，或者在调制辣螺的蘸酱的时候可以放点姜醋。喜欢口味重的，则要把螺壳敲碎，连壳带肉一起爆炒，加姜蒜辣椒酱醋翻炒出锅，香辣咸香，下酒最好。等到螺肉被大快朵颐一扫而空，一盘子的碎螺壳依然沉醉在浓郁的汤汁之中。这种烧法让浓郁的香辣掩盖了淡淡的苦，也掩盖了淡淡的甘甜。

辣螺最够味的吃法是在浙江沿海的城镇，在夏日夜晚大排档，一张餐桌边，围坐着两三个至交好友，桌上是冰鲜的扎啤，玻璃杯里泡沫冒着，几地端上来一大盘香辣爆炒辣螺。啤酒清清凉凉的苦和着螺肉浓浓淡淡的辣，在舌尖上掺杂着，把一个晚上的时光就此狠狠消磨掉。这个场景，真正应了宋代张九成在《闻彦执照仲有辣螺诗聊复有作》中所说的：“人口小辛美且清，荐酒百盏壶更倾”。

——似乎因了辣螺，千百年的时光也不过就是推杯换盏、觥筹交错的那一瞬。

环川河事：扒螺蛳

李立民

近日，阴天。我重返家乡。站立环川河畔，手拂同善桥栏，面朝蓼岸油水，与几位邻居闲聊。话题天上地下，也谈及水中鱼虾。忽然，有个年青人一声长叹：“这两年，环川河水有所好转，而前些天我从河里摸了一碗螺蛳来炒，吃后皮肤痒了好几天。”

“谁叫你嘴馋？”旁人搭了话，又蹦出两个字：“活该。”

“我以为不要紧。”
“没吃死你，才怪呢？”
年青人一时无语。

是的。冰冻三尺，非一日之寒也。二十世纪八十年代末期开始，环川河道日渐遭受污染；二十一世纪以后，河水一度恶化。老天有眼，河内的螺蛳历经磨难，还是有一些顽强地生存了下来，但要它们出污泥而不染，谈何容易？环川人出于无奈，只好忍痛割爱，很久不敢品尝它们了。为了寄托哀思，我曾经填词一首《望江南·佳看》：

江南好，美味易寻求。脱壳螺蛳烧米粉，出锅甘旨赛牛脔。餐后乐悠悠。长告别，思欲再难酬。依旧河塘生物在，兴叹望水岂中牟？梦醒更添愁。

回首当年，环川河岸水清草绿，水中的螺蛳干净，肥壮，大自然的恩赐，人们取之不尽。

摸螺蛳，我从小就经历过，但有一次却让我心有余悸。有一年盛夏，我图求清凉，入河往石洞、泥穴中摸螺蛳，忽然感觉到手指被什么东西紧紧地咬住，我本能地抽回手指用力一抛，一条约两尺长的水蛇摔到了对岸，而手指上深深地嵌入了几颗尖尖的蛇牙。此后不久，我就买了一副扒螺蛳的工具。

扒螺蛳的工具，俗称螺蛳扒。它由两个部分组成：一是带竿的螺蛳畚。螺蛳畚由竹篾编制，再取一根竹竿系于畚面的前后而成。二是带木板的扒竿。取一块长约一尺、宽约三寸、厚约一寸的硬木板，在其中间偏上的位置凿个方孔，再取一根细长的竹竿削平头部，插入木板方孔固定而成。操作时，一手将螺蛳畚插入水底，一手按扒竿在螺蛳畚前方一米左右，用力一拉一拉往回扒，扒至螺蛳畚内再放下扒竿，双手托起螺蛳畚临近水面，使劲来回甩动，冲洗掉泥沙、小螺蛳和杂物，再举上畚拣螺蛳，一回少有几颗，多有一、两把，转手放入系在腰间的竹篓中。

炒的螺蛳，人时尝过；蒸的螺蛳，人亦未必。所谓蒸，就是将螺蛳剪尾洗净，盛以盘子，添少许盐巴和水，煮饭时放在锅内竹夹上蒸，饭熟螺蛳熟。这种蒸法，在环川那个以稻草为主要燃料的时代，为了节约些许薪火，我家也时而为之。至于合味与否，倒是其次，在当时有盘螺蛳总比蘸盐吃饭强。平生我最喜欢的，还是味道鲜美的螺蛳粉。具体做法是，以开水烫螺蛳，剔螺肉清洗，油锅添佐料炒，适时加水烧汤，熟了撒些葱段出锅，再烫一些粉干倒入即成。早年中秋，它是一家人最奢侈的节日食物。后来，随着生活的改善，则成了家常便饭。再后来，上面已叙述，难有口福了。

说也恰巧，那日笔者回乡，遇到了一位花甲老人推着三轮车，来到断头河水埠头清洗螺蛳。他说自己时下以扒螺蛳为生，河内螺蛳无人要，只好去以往烧砖瓦挖土后遗落的水塘里扒，那里水净螺蛳也干净，扒来供给排档和酒家，一天百把斤，一斤两、三元，算是赚点工夫钱吧。

天晓得，那些水塘真的是一块净土？但愿是吧！

半枝莲的传说

尤荣开

半枝莲常用于治疗跌打损伤、吐血、咯血、痈肿疔疮等疾病。半枝莲又名韩信草，为什么叫“韩信草”呢？这里还有一个典故。

相传，汉朝开国元勋大将军韩信幼年丧父，青年丧母，家境贫寒，生活艰辛，靠卖鱼苦苦度日。

一天，韩信在集市卖鱼时，被几个无赖打了一顿，卧床不起。邻居赵大妈送饭照料，并从田地里弄来一种草药，给他煎汤服用，没过几天，他就恢复了健康。

后来，韩信入伍从军，成为战功显赫的将军，帮助刘邦打败了项羽，夺取了天下。

韩信非常爱护士兵，每次战斗结束后，伤员很多，他一面看望安慰，一面派人到田野里采集赵大妈给他治伤的那种草药。采回后，分到各营寨，用大锅熬汤让受伤的士兵喝，轻伤者三五天就好，重伤者十天半月痊愈，战士们都非常感激韩信。

后来，大家听说韩信也不知道这种草

药叫什么名字，于是，就想给这种草药起个名字。有人提议叫“元帅草”，有人反对说：“几百年后，谁知道是哪个元帅？干脆就叫韩信草吧！”大家一致同意。于是，“韩信草”的名字就这样叫开了，并一直流传至今。

注释

【植物形态】多年生草本，高15~50cm。茎四棱形，叶对生；叶柄长1~3mm；叶片卵形、三角状卵形或披针形，长1~3cm，宽0.4~1.5cm。花对生，偏向一侧，排列成4~10cm的顶生或腋生的总状花序；下部苞叶叶状，较小，上部的逐渐变得更小，全缘；花梗长1~2mm，有微柔毛，中部有1对长约0.5mm的针状小苞片；花萼长2~2.5mm，果时达4mm；花冠蓝紫色，长1~1.4cm；雄蕊4，前对较长，具能育半药；花盘盘状，前方隆起，后方延伸成短子房柄；子房4裂，花柱细长。小坚果褐色，扁球形，径约1mm，具小疣状突起。花期5~10月，果期6~11月。

【性味与归经】味辛、苦，性凉。归



药用半枝莲

心，肺，肝，肾经。

【功效】清热解毒，利尿消肿。

【应用】

1、用于热毒疮疡，毒蛇咬伤，以及肺病等症。

2、用于肺癌，以及肠胃道癌症。

3、利尿、祛瘀止血，可用于腹水及损伤出血等症。

【用量用法】内服，10~30克，煎服。鲜者加倍，外用适量。

