

ShenJialu

螺蛳吞鸭



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

对上海市民而言，小小一只螺蛳，构成了寒素生活的温暖背景。江南民间有句俗语：“清明螺，顶只鹅。”清明前后，莺飞草长，螺蛳也进入高光时刻。不过螺蛳再肥硕，也不能与鹅有一拼啊，这就是民间口头文学的夸张手法。

螺蛳以青壳为上品，肉嫩壳薄味鲜，黄壳褐壳的就差多了。江南水乡常见的乌青，就是吃青壳螺蛳长大的，所以也叫“螺蛳青”。阳澄湖里的养蟹人会在湖里放养一些螺蛳，这是给蟹补充营养的活肉。吃蟹季节一到，食客也会叫老板娘炒一盘螺蛳来吮吮，这是最会吃的方法。

妈妈告诉我，螺蛳以小江所产为妙，所谓的“小江螺蛳”，我想大约是生长在小河里的吧，或者在稻田里。现在的螺蛳味道也不如过去的鲜美，可能是人工养殖的缘故。我还知道阳澄湖养螺蛳的农民，收入比蟹农还稳定，大闸蟹有大年小年之分，螺蛳作为蟹饲料，旱涝保收。

螺蛳经过一个冬季的滋养，在清明前后是长得最肥硕的时候，吮出来的螺头肉极其饱满，有韧劲，外加一股鲜汤喷射而出，下饭最佳。螺蛳尾巴是一团活肉，微苦，却糯软爽滑，也可同吃。再过一段时日，它的尾巴就附满了乳白色半透明的籽，肉就变得瘦而紧，风味大逊于前。

上海人喜欢吃炒螺蛳，葱姜、黄酒、酱油和白糖，火头要猛，叮叮当当一阵爆炒，加水锅盖，待螺壳脱了衣，葱花一撒即可盛起，多炒后肉头会紧，大煞风景。一碗炒螺蛳，在物质匮乏的时代也算一道荤菜了。在老上海口中，此物也叫“罐头肉”，又有一说：隔夜螺蛳不能吃，吃了闲话多，招人嫌。上世纪80年代，夜排档风行一时，炒螺蛳是路边摊必备的下酒菜，炒螺蛳、吮螺蛳的声音一直响到三更半夜，沿街居民苦不堪言。

除了葱姜炒，上海人还有一道酱爆螺蛳，在前者的基础上加点甜面酱和辣椒，以提鲜增香。我家还有一道蒸螺蛳，用菜刀跟部在螺蛳壳上磕出一个口子，洗净后放碗里，加少许酱油煮熟，淋几滴麻油上桌，最能保持原汁原味。在买油要凭票的日子里，这也算一种曲径通幽的吃法。

上海人吃螺蛳的绝技，被外地人目为异秉。要治一下瞧不起上海男人的北方汉子，就请他吃炒螺蛳。面对小小螺蛳，北方汉子的舌尖就转不开啦，手忙脚乱，满头大汗，怎么也吃不到壳里的那一小粒肉肉。俗话说：一钱逼死英雄汉。移植到螺蛳上也是行得通的。

有一次美食评论家江礼阳兄请我去斜土路一家饭店吃饭，有一道菜叫作“螺蛳吞鸭”，砂锅里卧着一只红汤整鸭，汤水上飘着青蒜，下面埋伏着不少螺蛳。这是哪个帮派的名菜？老板出来解释：当他还是个孩子的时候，常在家乡的小河小溪里摸来螺蛳，敲碎后连壳带肉喂鸭子，鸭

子吃得开心极了，拍拍翅膀呷呷叫，这就是“鸭吃螺蛳”。吃螺蛳长大的鸭子肉质特别肥美，但我觉得还不够，就想到用螺蛳来加持鸭子，发明了“螺蛳吞鸭”这道菜，也算是鸭子和螺蛳的再次联手吧。顾客吃了都叫好，几乎每桌必点。

前不久，我在松江吃到一款农家菜，螺蛳与鲫鱼、蛤蜊、黄鳝、青虾、毛蟹一锅煮，小毛蟹两只浓毛大螯高擎，八脚朝天，一副小霸王腔调，而螺蛳沉在下面一声不吭。同桌的一帮五零后画家与螺蛳都有着漫长的亲密关系，当然也是很会吃的，满世界找锅底的螺蛳。此时螺蛳吸足了鱼蟹虾蛤的汤汁，肉质肥腴，味道最佳。

清明一过，螺蛳带子，持中馈的上海煮妇就将螺蛳煮熟，挑出螺头肉，炒白头韭菜，或与内酯豆腐一起烧豆腐羹，都是鲜香夺人的家常小菜。☑

面对小小螺蛳，北方汉子的舌尖就转不开啦。