

胶东风物

黄县海域常见的几种螺

王东超

“小海鲜”并不是一个严格的生物学分类,而是海鲜市场和餐饮业约定俗成的说法,指生长在滩涂或浅海的鱼、虾、贝、藻、蟹等相对较小型的海产。

这些海鲜种类丰富,产量不大,易于捕捞和采集,通常不用出船,老人、妇女和小孩赶个小海就可以捡到。相较于大鱼、大虾、大蟹等“大”海鲜,小海鲜价格比较亲民。烹饪方法也相对简单,主要是白灼、清蒸、爆炒、烧烤或煮汤。在龙口,夜市经济的半壁江山是靠小海鲜支撑下来的。

在小海鲜中,各种小型螺在海岸边尤为常见。我想把黄县海域常见的几种海螺掰扯清楚,考虑自己只能算半个海边人,恐力有不逮,便联系上一位高中女同学,她是桑岛人,从小吃螺长大。桑岛是火山岛,岩礁众多,因而螺的产出是非常可观的,港栾码头上卖螺的渔妇,基本上都是桑岛过海来的。有我的同学做我的“螺类顾问”,我对几种海螺的分类有了些信心。

锈凹螺

黄县人对小型海螺统称“波螺”“海波螺”。同学说,海波螺分两种,一种是软盖的,一种是硬盖的。软盖的海波螺即锈凹螺,为腹足纲马蹄螺科凹螺属软体动物。其螺壳圆锥形,壳质坚厚,螺层5到6层,体螺层壳宽度自上而下逐渐增加,壳面各层均有细弱的螺旋形肋和粗大的斜行放射肋,故又称“转螺”“偏腓波螺”。壳内面灰白色,具珍珠光泽。壳口呈马蹄形,壳底平,厣(yǎn,螺类介壳口圆片状的盖)角质,圆形,棕红色有银色镶边。锈凹螺主要生活在潮间带,退潮后常隐藏在石块下或石缝内。锈凹螺以褐藻和红藻等藻类为食,是海带、紫菜等经济藻类养殖业的敌害。

黄县人把锈凹螺叫“波螺”“海波螺”,过去有煮熟卖的,现在一般都是卖生的。煮海波螺是个技术活,冷水下锅,开锅就好。煮的火候合适了,旋转着一挑就完整地转出来了,煮的火候不好,要不就是一挑就断,要不就是“一挑一筋筋”。有时渔妇吆喝“大海波螺”,是个头较大的锈凹螺。有外地朋友来黄县,端上一盘大海波螺,既可一尝小海鲜,看上去也比较有面子。海波螺的肉质非常细嫩,入口有微微的弹性,越嚼越香。

硬盖海波螺

硬盖海波螺学名朝鲜花冠小月螺,为蛸螺科小月螺属软体动物,过去管这种螺也叫粒蛸螺。贝壳小,近球形,壳质较厚。螺层5到6层。壳面灰绿色或黄褐色,别的螺厣都是薄的一片,它却是硬硬的厚厚的凸起来的半圆。挑软盖海波螺针可以从盖上直接扎进去,挑硬盖的就只能从边上插入。硬盖海波螺生活在潮间带中区的岩石下或岩缝中,有群集性,退潮后极易采集。同学说,硬盖海波

螺是她的最爱,带点儿苦味,但肉质鲜嫩有弹性。

香波螺

香波螺学名短滨螺,为滨螺科滨螺属软体动物。贝壳小,球形,壳质较坚厚。螺壳6层,壳表面生长线细密,具有粗细不均、距离不均的螺肋。壳表面呈黄绿色,杂有褐色、白色和黄色斑纹。壳内面褐色,有光泽。壳口为圆形,厣角质,褐色。生活在高潮线附近的岩石上,可用肺室呼吸,有半陆生和半水生性质。常密集成群,数量很大,为海边最常见的螺类之一。香波螺个体虽小,但肉却鲜中带香,所以也有不少人偏爱此螺。

礁礁儿

礁礁儿学名脉红螺,为骨螺科红螺属软体动物。贝壳大,高可达14厘米,略呈梨形,壳质坚厚。螺层约7层,壳表面较粗糙,密生较低平的螺肋和结节。壳表面黄褐色,具棕褐色斑带。壳内面杏红色,有光泽。壳口大,厣角质,厚而坚固,棕红色。栖息环境从潮间带至水深约20米岩礁及泥沙质的海底都有。潮间带采到的多为幼体,成体栖息较深。肉食性,能钻入泥沙中,能捕食双壳贝类,如中国蛤蜊(黄县人称“黄蛤”)、菲律宾蛤仔(黄县人称为“花蛤”)、竹蛏(黄县人称为“海指筋儿”)、文蛤(黄县人称为“花皮儿”)等,是贝类养殖业的敌害。

礁礁儿个体大,肉肥厚,味鲜美,是北方沿海重要的经济贝类,也是名贵海产。有一年,同学有外地朋友来黄县,请我陪着在海边转一转。顺着一道长堤往海里走了六七百米,那位朋友竟然在消波块的下面捡到一只拳头大的礁礁儿,往回走的时候有游客要花50元购买,我们没卖,晚上添了几只,上了一盘白灼礁礁儿。我认识一个打工人,前些年曾靠赶海补贴家用。他说越是靠大潮的时候,越能捡到大礁礁儿。有一回潮水退到三道滩外,他捡的礁礁儿都没出海滩,直接被人200元收了。

礁礁儿经典的吃法就是白灼,吃的时候去掉厣,用筷子插入肉里转着挑出来,一大口螺肉下去。我偏爱把螺肉切薄片,用水略焯,蘸辣根吃杀生,鲜而淡雅,脆嫩弹牙。我有朋友来黄县,只要有礁礁儿,我必请他们吃杀生,俱惊艳不已。还有一种吃法,礁礁儿肉切成丁,和韭菜、猪肉包饺子,为海鲜饺子中的顶流。我一直认为八带蛸韭菜饺子是无法超越的,没想到礁礁儿包饺子无论是脆弹还是鲜度都略胜八带蛸半筹。

礁礁儿的壳可用来作贝雕。有内陆来的朋友,吃完礁礁儿总要把贝壳收集起来带回去。听海边老人儿说,过去捕八带蛸,是把礁礁儿壳用绳穿起来,一嘟噜一串地放到海里,八带蛸要寻找藏身之处,就会钻入螺壳中,等一段时间拔上来,就能掏出不少八带蛸。

辣肉

同为骨螺科,疣荔枝螺的螺类黄县人称作“辣肉”。同学说,辣肉有两种,一种是大辣肉,一种是小香辣肉。我请她辨认图片,小香辣肉为骨螺科荔枝螺属的疣荔枝螺,个头比较小,壳长不超过4厘米,贝壳呈卵圆形,壳质坚厚。螺层约6层,每一螺层的中部有1列疣状突起,螺体上还有4列疣肋,这也是其得名原因。生活在潮间带中、下区有岩礁的地方,肉食性,喜钻孔侵袭其他贝类。大辣肉为骨螺科荔枝螺属的黄口荔枝螺,个头要大得多,壳长可达七八厘米,贝壳呈纺锤形,壳质坚厚。螺层约7层,壳面较粗糙,黄褐色,具有纵走的紫褐色花纹,颜色有变化。壳内面土黄色,杂有蓝紫色斑,有光泽。壳口卵圆形,厣角质,卵圆形,红褐色。这两种螺的肉吃起来稍有苦味和辣味,吃完有回甘,所以也有不少人好这一口。

同学说,小香辣肉的肉不好挑,容易断。在分布上,小香辣肉个头小,在比较浅的水域,大辣肉生长的水域可浅可深。桑岛有句渔谚,“麦儿上场,辣肉上床”。麦收季节,辣肉螺齐集礁石上产卵,这称为“上床”。同学读高中时,她父母发现一块大辣肉床,潜水下去摸,摸了一千多斤,当时是八毛钱一斤,卖了一千多元钱。

“花老婆”

同学说,桑岛还有一种螺,叫“花老婆”(岛内给香波螺叫“香老婆”,这或许是出于对这两种螺的偏爱吧),数量不多,但特好吃。核对图片,学名应为单齿螺,与锈凹螺同属马蹄螺科,为单齿螺属软体动物。贝壳呈拳形,壳质厚而坚实。螺层6-7层,螺肋和生长线交织成方形的颗粒突起,排列整齐如石块叠置,故又称“石叠螺”。壳表多为暗绿色,有白色、绿色和褐色斑,看起来像撒了把芝麻,故又称“芝麻螺”。壳内面为白色,具有珍珠光泽。壳口为卵圆形,壳口内唇基部有一个强大的白色尖齿,“单齿”之名由此而来。厣角质,圆形,棕褐色。以中潮线附近聚集较多,喜群栖于石缝或石块下。以海藻为食,对紫菜等经济藻类养殖业有危害。这种螺我不记得是否吃过,如果有机会一定要品尝一下。

“海扣儿”

马蹄螺科还有一种螺,即蛸螺属的托氏蛸螺,黄县人称作“海扣儿”。贝壳为低圆锥形,壳质结实。壳宽大于壳高,是扁扁的。壳表光滑有光泽,通常为棕色,也有棕色与紫色相间的,看上去很精致,很漂亮,像衣服上的扣子似的,故名海扣儿。海扣儿生活在潮间带沙滩或泥滩上,平日喜欢在沙滩上爬行,经过处会留下一条痕迹,大风时则潜入沙中。多聚集成群,很容易采集。我以前去海里游泳时,经常一会儿工夫就摸一把。但这

个东西太小了,只有指甲盖大小,壳又坚硬,想咬开生吃也不容易,最后只得扬回海里。我记得小时候有卖煮熟的海扣儿的,得用大头钉挑着吃(用粗一点的东西挑就把口儿堵死了),肉很小,吃半天没吃出什么味儿来。海扣儿贝壳壳纹繁复,色彩艳丽,是贝雕工艺的良好材料。

“海锥儿”

“海锥儿”是个统称,在黄县话里用来指那些壳呈螺旋状、尾部尖细的螺类,包含汇螺科拟蟹守螺属的几种,如珠带拟蟹守螺、中华拟蟹守螺、红树拟蟹守螺和尖锥拟蟹守螺等,数量较少,特点是壳表面多呈黄褐色,略粗短,吃的时候不太容易掰断。另一些是滩栖螺科的纵带滩栖螺、古氏滩栖螺、多形滩栖螺等,数量较大,以古氏滩栖螺最为常见,壳表面多呈青灰色,并具白色条纹或斑点。

黄县人吃海锥儿多是把尖端插入钥匙后面的圆孔里一别,别断了然后从螺口吸食螺肉,这叫“吸(读如许)海锥儿”。滩栖螺比较容易掰断。黄县大隋家村过去是卖海锥儿的专业村,我听村里一位老年人说,他是去莱州虎头崖进海锥儿的,那里海滩上退潮后海锥儿一片一片的。算计好时间骑自行车去,收货后直接返回,连夜煮熟,第二天就可以卖了。

我小时候,供销社门口总是有一个卖瓜子的摊儿,还有一个卖海锥儿的支着自行车,用酒盅作量器,三分钱一盅,五分钱一盅,还要撒进半个大拇指去。哪个村里放电影,总有卖海锥儿的骑车赶去,车把上挂着嘎斯灯。一边在演电影,一边是此起彼伏的吸海锥儿的声音。我比较喜欢吸海锥儿,大小也是个海鲜嘛,吸得多了,会生口疮,脸上、上牙窍儿上也常黏着海锥儿的厣。

夏天烧烤摊上卖的生腌海鲜,有一种钉螺,像大号的海锥儿,其学名为棒锥螺,为锥螺科锥螺属软体动物,广泛见于浙江、福建、广东等海区。钉螺说是生腌,其实是煮熟后腌制的吧。真正的钉螺是盖螺科钉螺属动物的统称,是血吸虫的中间宿主。上世纪50到70年代,为控制血吸虫病,曾发起过消灭钉螺的大规模运动。

“海瓜子儿”

黄县人称为“海瓜子儿”的,为织纹螺科织纹螺属的几种螺,主要是纵肋织纹螺。这种螺贝壳呈锥形,壳质坚厚,螺层约9层,螺体有显著的纵肋和微弱的螺旋纹,两者相交织成布纹,“织纹”一名由此而来。壳口的螺肉边缘有细的齿状缺刻,像山石竹的花瓣。吃的时候用牙咬住露出来的肉瓣,轻轻一拽螺肉就出来了。这种螺肉质紧实有弹性,味道鲜美,喝酒的时候来一盘,像嗑瓜子儿一样,螺的个头也跟瓜子儿差不多大,这也许就是它得名海瓜子儿的原因吧。

还有一种扁玉螺,黄县人称为“海脖脐(读如鼻丘)”的,我已专文写过,此处不赘述。