

清明螺，赛过鹅

东钱湖边一家
41年老店的春天

螺蛳出锅。



爆炒螺蛳。

清晨6点半，东钱湖边晨光熹微。马路旁的小阿四农家饭店里已是一片忙碌：老板王群正盘点着春笋、香椿、农家土鸡等食材；店员在处理刚捕捞上来的青鱼；一旁的竹篮里，螺蛳静静地吐着细沙——这是属于东钱湖春天的味道，也是这家小店的“老底子”滋味。

从父亲手中接过接力棒，王群已经在小阿四农家饭店的灶台前忙碌了多年。这家坐落于东钱湖镇的小饭馆，年头不算短，整整41年，见证了一代又一代食客的来来往往。

王群说，他们卖的东西很简单，没有什么山珍海味，“都是农民种出来的，渔民捕捞上来的，什么时令就吃什么。”



饭店菜肴。

1 清明前后，是生意最好的时节

清明前后，是东钱湖最美的时节，也是小阿四农家饭店一年中最忙碌的日子。桃红柳绿，扫墓踏青的人群涌入湖畔，小店里坐满了寻味而来的食客。

“青鱼划水，清蒸白条，咸菜笋，香椿炒蛋……”王群如数家珍地报出春季的时令菜。这些菜名听着朴实无华，却是这一带人家春天饭桌上的“常客”。

青鱼选择鱼尾的部位，经酱汁红烧后咸鲜入味；清蒸白条则讲究火候，蒸出来鱼肉洁白细嫩，吃的就是一个“鲜”字；咸菜笋是春天必吃的，东钱湖一带的春笋脆嫩，配上自家腌的咸菜，简单一煮就是下饭好菜；香椿炒蛋更是一期一会的春日限定，也是很多宁波人每年必吃的春菜。

不过，要说春季最畅销的一道菜，王群毫不犹豫地说：“钱湖之吻，也就是爆炒螺蛳。”

2 “清明螺，赛过鹅”

俗话说，“清明螺，赛过鹅”。东钱湖的螺蛳在宁波小有名气，属于青壳螺蛳，壳薄肉厚，味道鲜美。清明前后，湖底水草丰茂，螺蛳吃得好，长得也格外肥嫩，此时吃螺蛳，是东钱湖一带延续多年的习俗。

“最多一天可以卖100多斤。”王群介绍，他们家的爆炒螺蛳做法跟家里的一模一样，“除了酱油、米醋、盐、白糖，没有其他调料。”

铁锅热油，螺蛳下锅，滋啦一声，酱汁在高温下迅速裹住螺蛳，翻炒几下就出锅。这样做出来的螺蛳，酱香浓郁，螺肉脆嫩，一吸一咬之间，汤汁和螺肉一起入口，鲜得让人停不下嘴。

“就是老底子的味道。”也是无数宁波人记忆里最踏实的味道。

3 回头客心中有杆秤

做了这么多年餐饮，王群心里清楚，回头客不是靠花哨的东西留住的。

“他们心里有杆秤。”在小阿四农家饭店，点上一桌菜，花销不过一两百块钱。“现在的人也不容易。”王群说这话时语气平淡，却透着实在，“一桌吃个100元到200元差不多了。”

这样的价格在东钱湖旅游区一带实属难得。但王群不觉得这有什么特别，在他看来，开饭馆就跟过日子一样，实实在在最重要。食材是湖里捞的、地里种的，成本没那么高，卖得贵了反倒对不起老顾客。

正是这份实在，让小阿四农家饭店在41年里攒下了厚厚的“人缘”。很多食客从小吃到大，从年轻吃到老，有的搬家到了外地，回来时还是要绕到湖边来吃一顿。

4 香港来的“老宁波”：吃了十几年，是小时候的味道



香港来的“老宁波”沈先生对这家店竖起了大拇指。

俞先生和朋友每年清明前后都会出现在小阿四农家饭店的门口。他们祖籍宁波，如今定居香港，每年回乡祭祖后，必定要到这家店里坐坐，吃上一顿。

俞先生今年已经80岁了。他跟朋友一起来小阿四吃饭时，总要点上一盘爆炒螺蛳。老人吃螺蛳的动作依然利索，一吸一咬间，脸上露出孩子般的满足。

“螺蛳吃的是童趣。”俞先生的童年就是在东钱湖边度过的。那时候夏天一到，他就和小伙伴下到河里摸螺蛳。湖水清亮，螺蛳趴在石块和水草上，一捞就是一大把。捞回来的螺蛳养上两天吐净泥沙，剪掉尾巴，母亲用家里的大铁锅炒上一盘，全家围坐在一起吸螺蛳，那声音此起彼伏，是夏天傍晚最热闹的背景音。

这就是东钱湖边的春天，年年相似，却又岁岁不同。而一家小饭馆最大的本事，大概就是让每一个走进来的人，都能在那一口“老底子”的味道里，找到属于自己的记忆。

记者 胡琦 陈金辉/文 实习生 何洛樊/摄