



水流量随时可能激增,危险! 又有人在西湖边古新河里摸螺蛳了 螺蛳最肥美的清明季快到了 为什么不建议吃城市河道里摸来的螺蛳?

记者 张超 通讯员 钟兴文

眼看还有一个月就到清明节了。俗话说“清明螺,赛肥鹅”,已经有人急着想吃上这口“清明螺”了。

前天上午10点多,西湖区城管执法北山中队的执法队员在环城西路北山街交叉口的古新河里,发现一个男子站在河中央。

北山中队的钟队长说,男子大概40多岁,裤脚管都卷到大腿上了,袖子也撸得老高,正拎着一只绿色的塑料袋,不断俯下身子去,抓起一把东西放进袋子里,看样子像是在摸螺蛳!“他都已经走到河中央了,水位已经漫到了大腿,太危险了!我们跟他喊话,后来把他劝上来了。”

在执法队员的监督下,这名男子蹚着水走到岸边,穿好了衣服上岸。不过感觉他并不在乎水里的危险,反而对执法队员的劝导感到不解。

“他收获还蛮大的,袋子里估计已经摸了三五斤螺蛳了。后来我们教育了一下,他也就回去了。”钟队长说。

其实,这一段古新河,早就被不少人看中了,每年前来钓鱼、摸螺蛳的情况并不罕见。

“钓鱼的最多,天气一热,傍晚、早上,还有其他时间段都有人来钓,摸螺蛳前几年也有,今年还是第一次见到。可能是要到清明节了,这个时候的螺蛳最鲜,他们也忍不住想来尝尝,而且这一段古新河,都是由西湖水冲出来的,估计大家也是看中了西湖水养的螺蛳,才冒着危险下水的。”

钟队长说,西湖水域河道基本由人工配水,一旦流量激增,人在水中很难立足,如果人被冲走,后果不堪设想。其次,河道中的螺蛳、鱼虾等生物都是河道生态系统的一部分,把它们捞走,也会对河道生态产生一定程度影响。下河摸螺蛳也是《杭州市城市河道建设和管理条例》明令禁止的违法行为,根据该条例第48条的规定,非法捕捞水生物的,可处50元以上2000元以下罚款。



少年宫旁的近水平台上,遗留有很多螺蛳壳
记者 张超 摄



少年宫旁的近水平台 曾有人天天来摸螺蛳

昨天天气也很好,我在这一段古新河上待了几个小时,并没有发现摸螺蛳的市民。

在北山街和环城西路交叉口,西湖水“隆隆”地排进古新河,冲击力之大,让水花都呈现出白色,泛出去很远。不少路过的游客,都会在此拍照留念。

古新河水很清,一眼能看到河底大概模样,从北山街和环城西路交叉口一直到凤起路上的凤起桥,这段大约200米的河道上,最方便下水的位置,就在少年宫一处近水平台上。

平台已用铁栏杆封死,不能下水。从平台上看河底,更加清澈,水面下的河岸边有不少星星点点的凸起——那就是螺蛳了。

平台上还有不少空的螺蛳壳,看起来有些日子了,人踩在上面,壳“嘎吱嘎吱”碎了。

一位河道保洁师傅说,按以往经验,再过一个月,天气热起来的时候,来这里钓鱼、摸螺蛳的人就多了。“他们说,从北山街到凤起路这一段的河里,螺蛳最鲜了,可能是西湖水养着的缘故,再远一点就不好吃了。”

他指着平台上那些螺蛳壳说,“喏,他们就是从这里下水,这一片这里是最近最方便的了,摸上来之后还要选一选,有的螺蛳可能老早就死了,剩下空壳,他们就扔在这里了。按照老底子的说法,清明这段时间和夏天的八九月份,螺蛳是最好吃的,因为这两段时间螺蛳壳里没有小螺蛳,味道好。我也听说前几年摸螺蛳的时候,有个人天天来,还把这些螺蛳拿来卖,不过今年倒还没看见过。”

保洁师傅说,这段古新河经常放水,水位大概1米左右,水流比较急,这种环境下下水摸螺蛳,一般是要穿下水裤的。

“就是那种连裤橡胶衣,一直到胸口位置的,这么冷的天、这么急的水,就这么下水摸螺蛳也算拼的。”

保洁师傅告诉我,这段古新河里螺蛳有不少,基本都是原生的。每年到了特定的日子比如“放生节”,还有人买来螺蛳放到河里。

“螺蛳现在已经很多了,在岸边用网刮一刮、捞一捞就行了。不过螺蛳几块钱的东西,冒险来摸,没必要啊!”保洁师傅说。

杭州人吃的螺蛳 主要来自湖州

既然快到吃螺蛳的季节,就让我们一起来认识一下它。

浙江大学动物科学学院副教授舒妙安说,螺蛳其实有两种,一种是大一点的田螺,学名叫“中华圆田螺”,南方人吃得更多一点;另一种小一点,浙江人吃得最多,学名叫“铜锈环棱螺”。市面上90%的小螺蛳,都是“铜锈环棱螺”。

舒老师说,螺蛳是标准的水生底栖生物,在水底吃腐殖质、藻类或碎屑。“它算是杂食性生物,偏向于植物性,比如有人养田螺就会扔些稻草、水草之类的在水里,田螺吃这种也能活得很好。”

别看螺蛳小,我们吃到的90%都是野生的。舒老师说,其实螺蛳养养很容易,承包个水塘就可以。

“不过螺蛳是底栖生物,生活在水底的,就算整个水塘底部密密麻麻都布满了螺蛳,能卖多少钱?现在市面上的螺蛳都很便宜,几块钱一斤,如果整个水塘都用来养螺蛳,肯定亏,所以水里肯定会养些其他价值更高的东西,有人养四大家鱼,有人养虾,有人养甲鱼,成规模成产业的螺蛳养殖几乎没有。”舒老师说。

没人养殖螺蛳,那么杭州人吃的螺蛳都是哪里来的呢?

“据我所知,杭州地区的螺蛳主要是浙江的嘉兴、湖州产的,特别是湖州,靠近太湖,湖泊水系很发达,随便捞捞就有好多了。杭州本地的螺蛳相比起来数量就少很多了。”

舒老师还提到,野生螺蛳多的另外一大原因是天敌少。

“螺蛳有壳,水里本身吃贝壳类的生物并不多,最常见的就要数青鱼了,所以有人叫它‘螺蛳青’嘛,它就是吃螺蛳的。但是青鱼也主要靠养殖,因此养青鱼的池塘里螺蛳肯定少,而没有青鱼的水系里螺蛳就多了,一年年繁殖起来,数量就很庞大。”

四五月、八九月 为啥这两个时段螺蛳最好吃? 螺蛳到底什么时候吃最好?

舒老师说,螺蛳一年四季都有,但主要上市季节集中在四五月之后到下半年,“清明螺,赛只鹅”的说法,从科学上看也有依据。

“螺蛳繁殖的旺季基本上是四五月份,产下的小螺蛳当年是不能吃的,因为

只有正常的一半大,起码要到第二年的九月份。吃螺蛳有两个时间段,一是清明前后螺蛳还没生产的时候,这个时候螺蛳刚刚越冬,正好要繁殖,螺蛳会大量进食,体内的营养物质含量很高,味道会比较好吃。二是八九月份,因为四五月份后螺蛳完成繁殖,原本体内的营养物质全部用于生产了,都在小螺蛳上,但是到了八九月份,生产完的螺蛳经过一段时间恢复,又吃肥起来了,加上前一年的小螺蛳差不多长好了,这时候是第二个最佳的尝鲜期。”

不建议在城市河道摸螺蛳 也不建议食用摸上来的螺蛳

那么,河道里捞起来的螺蛳到底能不能吃?

舒老师说,这个主要看水体环境是否清洁。

“水体脏有两个不同的概念,一个是藻类多,即我们说的肥,水体富营养化,普通人看来也是脏,这对螺蛳的影响还不是很大;另一种是有毒有害物质多,这个时候螺蛳可能可以生存,但是吃下去对人体就可能有害。”

螺蛳也有一定的净化水体作用,不过舒老师说,这个作用相比水草之类的生物,还是小了很多。

河道相关管理部门也表示,不建议市民们在城市河道里摸螺蛳。

“杭州螺蛳最多的地方应该就是西溪湿地了,不过城市河道比如中河、古新河、上塘河都有螺蛳,但不代表就可以下去摸。撇开法律法规不谈,更重要的还是安全性。”

工作人员说,现在城市河道的水深一般都在1.5米到2米,这个水深,人站下去相当危险,而且大部分河道都采用垂直型堤岸,上下困难,为了摸一点螺蛳,可能要承担数倍风险。

另外,杭州城市河道的水质前几年并不是太好,近段时间通过五水共治等措施,水质已有明显提高,但可能仍达不到食用级别。

“螺蛳是底栖生物,都是在水底的泥里,现在城市河道里的泥仍然比较脏,最下面的不是底泥而是淤泥,不像城郊或农村里的农灌河,螺蛳生长在淤泥里,体内可能会有不少残留的有害物质,因此建议不要摸螺蛳,也不要食用这样摸上来的螺蛳。”工作人员说。