

喝啤酒配螺蛳几成夜宵的 标配

我市民谚 明前螺蛳肥如鹅 的市场考证之二

春天在哪里?吃货们戏称:春天就在菜市场里、在马大嫂的菜篮子中。的确,清明节前肥美的螺蛳,是马大嫂们的宠儿。爆炒螺蛳、上汤螺蛳、酱爆螺蛳等,是她们在厨房里奏响的春天乐章。

近日,记者走访城区华丰菜市场、农贸城等地了解到,我市螺蛳销量与日俱增,已进入螺蛳香味满城飘的时节。



华丰菜市场螺蛳批发店。

融媒记者 舒姿

烹制螺蛳有几个关键的步骤

有一个摊位 日销螺蛳500公斤

记者在华丰菜市场逛了一圈,看到不少水产摊主坐在小板凳上,从盆里捞起一把螺蛳,麻利地剪掉螺蛳屁股,清脆的声音引来不少市民。

王秋燕是家庭主妇,正在埋头挑螺蛳。她说:老一辈常说,明前螺蛳肥如鹅。趁着周末,我打算做个酱爆螺蛳,全家人一起品尝,别提多美了。

华丰菜市场里,和王秋燕一样想的市民可不少。虽然离清明节还有较长一段时间,但市场上的螺蛳销量已见涨。

记者找到卖了20多年螺蛳有螺蛳哥之称的王东海。他告诉记者:农历年开年后,各地气温普遍较快上升,螺蛳肥得很快。现在的螺蛳已经很好吃了,七八元一斤,多是来自鱼塘或者虾塘里的塘螺。我的摊位螺蛳日均销量500公斤。

王东海说,螺蛳一年四季都有,但清明前后的最好吃。水质好的稻田、池沼、湖泊、河沟等地,螺蛳最喜欢寄居。经过一个冬季的蛰伏滋养,现在的螺蛳肉质肥厚,无幼螺又干净。三四月间的螺蛳,无论是营养还是口感,都达到了巅峰,因此才有明前螺蛳肥如鹅,三月螺蛳四月蚌的民谚。

王东海告诉记者,全国螺蛳主产区为湖北、江苏、江西等地。这些地方河湖多,水域宽广,水质好。而我省较出名的螺蛳产地是开化,我市水产商多从上述地区进货。他批发零售都做,回头客多。他的货源多由产地直供。

永康农贸城螺蛳销量也较大,日销量350公斤。肥嫩的螺蛳大量上市,各餐馆螺蛳菜品的销量也持续上升。有一个规律,我市螺蛳销量会在炎热的八九月达到高峰。

王东海提醒市民,螺肉虽然美味,但有些螺肉却不能食用,比如福寿螺的螺肉。近些年,我市较多水域出现福寿螺,不少市民将其捞回家煮着吃。其实,福寿螺是入侵物种,已被列入黑名单。福寿螺体内有寄生虫,还啃食植物根茎,且食量惊人,破坏水稻等植物生长,几乎到了见青就吃的地步。

我市寻味餐厅厨师叶跃庆告诉记者,这段时间,点螺蛳的顾客多了起来,但螺蛳这道菜销量最大值多出现在炎热的夏季。从现在开始,市民吃夜宵,喝啤酒配螺蛳,几乎是标配。

叶跃庆说,处理干净,是螺蛳烧出美味的关键。大家买回螺蛳后,必须在清水里养上半天。清水的水量尽可能多一些,至少是螺蛳量的两倍;同时,要在清水上面滴七八滴食

用油。这样,能逼螺蛳吐出泥沙。吐干净以后,再剪去螺蛳屁股。最后一道工序是,用手多搓几次螺蛳,多淘几次水,直至浸螺蛳的水十分清澈。

另外,剪螺蛳屁股也有讲究。我市民间有螺蛳好吃屁股难剪之说:剪口大,漏风,螺肉吮不出,剪口小,气息不通畅,吮不动。

叶跃庆介绍,我市烹饪螺蛳的方法多为家常烧法,比如,酱爆螺蛳、上汤螺蛳等,以保留螺蛳的原汁原味为

先。一般情况下,他把螺蛳清洗干净后,辅以生姜、大蒜、辣椒等配料,烧到鲜香四溢即可出锅。

怎样检验螺蛳是否熟了?主要看螺蛳的厣是否脱落。螺蛳厣自然脱落,预示着一盘散发着浓郁鲜香的螺蛳可以上桌了。

螺蛳一定要煮熟煮透,但煮的时间不宜太久,螺肉太老,味道就大打折扣。同时,咸淡也要掌握好。过咸,就会失去螺蛳的鲜香。叶跃庆说,爆炒螺蛳的时候加点水,用大火翻炒,用中火焖,这样烧出来的螺蛳既鲜又嫩。

叶跃庆说,真正把螺肉推上美食谱系,与醋的作用密不可分。国人很早学会了一种方法:依靠肉酱、鱼酱的发酵,获得与果酸风味迥异的酸味。吃螺蘸醋、烹螺点醋,乃至螺蛳粉里加醋,是相当普及的吃法。

全国各地的的美食爱好者对螺蛳都是相当偏爱的。云南有春秋螺蛳、黄焖螺蛳、酱爆螺蛳、水煮螺蛳、爆炒螺蛳和粉蒸螺蛳等,烧法多样。湖南人不善吮螺,往往挑出硕大的螺肉,以青椒爆炒,湘味十足。广州人喜欢用蒜头和鲜紫苏混炒螺蛳,咸中带鲜,香气盈口。而糟螺蛳则是上海名菜,厨师烹制时除了放火腿、姜、白糖、茴香外,还要添加糟卤。



螺蛳哥 王东海正在剪螺蛳。

期待以螺蛳为主材的美食不断出现

叶跃庆说,其实螺蛳粉里是吃不到螺蛳肉的,只有螺蛳汤汁。在我国,将螺蛳这一传统食材做出新花样的,当属广西柳州人。他们硬是把小小的螺蛳做成了大产业。目前,柳州螺蛳粉共有200多个品牌,国内螺蛳粉预包装销量突破100亿元;出口20多个国家和地区。

柳州市委市政府对螺蛳粉产业发展非常重视。目前,当地对这一产业的扶持是全方位的,包括养殖、加工到生产、销售等,涵盖螺蛳粉的全



切开后螺蛳粉青团。

产业链。2018年,柳州市推出大力发展螺蛳粉产业升级规划,螺蛳粉袋装以及相关衍生产品,在2022年之前实现双百亿。截至去年,该市预包装螺蛳粉销量已达到109.94亿元。

叶跃庆介绍,有了广西柳州螺蛳粉的成功案例,不少商家也作了不少尝试。前不久,盒马鲜生推出螺蛳粉青团,价格为12元2只,配料表里有酸笋和酸豇豆。

将来,还会有哪些以螺蛳为主材的美食出现?我市吃货们拭目以待。