

1

## 广西·花样吃螺

螺与广西人似乎有着与别不同的情缘,对广西人来说,吃螺不仅是满足口腹之欲的需要,更是某种乡愁的寄托……广西人爱吃螺,也很会吃螺,花样很多,广西不同城市甚至有不同的吃螺方式,随便掰着手指一数就可以得到诸如螺蛳粉、田螺鸭脚煲、田螺酿、田螺汤、田螺粥等等的名堂。

### 柳州螺蛳粉



一种食物的出现往往伴随着某种意外和勇于“吃螃蟹”的食客,柳州螺蛳粉就是其中之一,据传唐代柳宗元被贬至柳州任刺史后,心情低落加之水土不服,不思饮食,大夫也没招儿,府中厨师亦十分心焦,于柳江边洗菜时随手捡回几颗螺蛳,精心烹制了一碗酸酸辣辣的螺蛳粉,竟然十分开胃,让柳先生的胃口也随之打开,此后柳州螺蛳粉便成为柳州的味道标签之一,一直传承至今……

一碗柳州螺蛳粉的烹煮过程其实并没有什么特别的秘方所言,清水烧开放入爽滑桂林粉,煮开后捞出备用,加适量由炒

好的螺蛳肉加猪骨、大料、沙姜、八角、炒果、罗汉果、干枣、枸杞、香菇等熬制成的高汤,再加酸笋、酸豆角、木耳、炒黄豆和炸腐竹,最后淋一勺红油,即可出炉。

酸辣咸“臭”很开胃,但需要厘清的是,真正地道的螺蛳粉里是看不到螺肉的,然而近年来不断地以讹传讹,导致现如今要不在螺蛳粉里搁上几枚螺肉反而会被质疑不正宗……

此外干捞的螺蛳粉和炒螺蛳粉同样值得一试,柳州街巷随便一家螺蛳粉都有自家的味道,基本上都不大会踩雷,一场“柳州螺蛳粉”主题的“说走就走”,会很有趣。

### 田螺鸭脚煲

整只鸭脚洗净,不用褪皮,过水滤干后放油锅中炸至外皮金黄酥脆,这是南宁著名街头小吃鸭脚,据说一试难忘,而当鸭脚遇到田螺,又是怎样的风光?

起油锅,放香料包、大葱段、姜、蒜炒香,倒入处理好的田螺,翻炒几分钟后加入酸笋、盐、蚝油和其它配料继续翻炒,然后加少许水焖煮一会儿,让水自然煲干下炸好的鸭脚,配以白砂糖、豆豉、腐乳、紫苏等作料再煲三分钟,后移至砂锅中加满水煲至鸭脚软而不烂,出炉前五分钟撒上紫苏叶和葱花——酸、辣、甜、鲜,这味道就对了!南宁的街头,田螺鸭脚煲不可辜负。

### 阳朔田螺酿



田螺酿肉是阳朔当地特色之一,阳朔的田螺得天独厚,个头特别大,有的甚至有乒乓球大小,肉质肥美,为制作田螺酿提供了必要的先天优势。

将处理好的田螺倒入开水中过水后捞出,挑出螺肉,去掉外面的盖子和螺尾的泥肠,把螺肉剁碎加入姜末、猪肉、剁碎的薄荷叶等搅拌均匀,加三花酒和酱油予以调味,再给少许生粉拌匀,以此作

为酿田螺的馅料。

接下来,把制好的馅料塞入洗净的田螺壳内,入锅,加油、水、酱油、三花酒和两三枚干辣椒,水开后盖盖焖数分钟,随后轻轻翻炒,起锅前再撒一些新鲜薄荷叶,收汁、装盘。

享用美味的时间到了,夹起田螺一吸,肉与汤汁的丰美溢满口腔,这一份田螺酿会不会成为让你再去一次阳朔的理由?!

# 以螺为媒,赴一场寻螺欢宴

## 八月望日,尚芋食螺

■新快报记者 毛静 实习生 张强芳(文(图片来源视觉中国(部分资料,图片)

『八月十五月儿圆』,咸丰年间《顺德县志》上有言曰:『八月望日,尚芋食螺。』意思是农历八月,适合吃芋头和螺,且认为田螺可明目,因螺肉含维生素A丰富,是视色素的重要物质,故食螺明目言之成理。而中秋前后正是田螺空怀之时,腹无小螺,因此肉质肥美,是食螺佳时。很多小伙伴会脑补起旧时路边小推车售卖炒螺的景象,湖广乃至福建等地,中秋食螺已成传统,各地做法不同,吃法各异,不同的饮食文化和地域特质,被一枚小小的美味的螺串联了起来,颇有一番别样滋味。

