

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，导致现如今要在螺蛳粉里搁上几枚螺肉反而会被人质疑不正宗……

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

■ 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D丰富，是视色素的重要物质，故食螺明日言之成理。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光景，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。

