

本地螺蛳开化青蛳:量少货俏受青睐

——我市民谚“明前螺蛳肥如鹅”的市场考证之三

每年惊蛰节气一过,餐桌上,螺蛳壳油亮的光泽、浓香的汤汁,总会让人食欲大增。美食作家沈宏非曾把塘鳢鱼、螺肉、河虾、竹笋、春韭并列为江南五大春鲜。而五大春鲜里,价格最亲民的莫过于螺蛳。

近日,记者走访我市餐饮店,发现他们抓住明前螺蛳肥如鹅的时机,把这一时令美味充分展现出来。



阿庆嫂餐饮公司可视厨房中,厨师正在烹制螺蛳。

早上到的开化青蛳,中午就可上桌

融媒记者 舒姿

采购本地螺蛳,基本靠抢

倒入酱油、料酒,配上高汤和辣椒,用大火爆炒三分钟,一锅鲜香的红烧螺蛳就做好了。我市新欣餐饮店大厨徐明兴致勃勃地告诉记者,本地螺蛳个头大,肉肥鲜嫩。

本地螺蛳产量少,采购难度大,货源只能靠抢。徐明笑着告诉记者,他一般向永祥、历山等我市水质较好、山塘水库多的偏远山区农户采购。

这些农户养螺蛳捞螺蛳,方法十分简单有效。在山脉水流进来的山塘水库里,他们放进树枝或是竹竿,方便螺蛳寄居繁殖。每年惊蛰一过,他们就开始把树枝或是竹竿打捞上岸。吸附在上面的密密麻麻的螺蛳,被轻轻一撸,一抓一大把。这种螺蛳,住在树枝或是竹竿上,没有泥土味;喝的是没受过污染的山泉水。因为地处山区,周边环境长年温度不高,这种螺蛳就长得特别慢特别厚实,肉质也就更加细腻。

养鱼塘也有不少螺蛳。摸螺蛳工具的制作方法很简单,就是在三四米长的竹竿顶端,套上一只三角形的网兜。养殖户站在齐腰深的水里,抖动上述工具,不一会儿,一大坨肥硕的螺蛳就出现在网兜里。

徐明告诉记者,20多年前,他刚开饭店时,螺蛳一般都是本地的。他们夫妻俩常去城区江边、塘边摸螺蛳,半天就能装满一只中号的篮子。后来,城区附近水域螺蛳少了,他就转移到乡下。现在,螺蛳来源地越来越多,但徐明仍坚持选用本地螺蛳烹饪。许多老客来了,也多点本地螺蛳。

记者了解到,螺蛳这道菜是我市市民的心头爱之一。早年间,市民生活还不宽裕,鸡鸭鱼肉还是奢侈品。每年清明前后,父辈就结伴去捕捞螺蛳,炒起来给家人打打牙祭。本地的螺蛳味美如鹅肉,汁鲜似鱼汤,给市民留下了深刻的味蕾记忆。

要说好螺蛳,藏在开化深山河沟里的青蛳算一个。我这里的客人要是知道开化青蛳到货了,每桌必点,有的吃完还要加一份呢。阿庆嫂餐饮有限公司厨师徐宇说,要让顾客吃得满意,螺蛳从选材到烹饪都很有讲究。

他告诉记者,店里曾组团去开化青蛳产地考察。他们看到长在钱江源源头开化山区溪水中的螺蛳,泥少干净。它和一般的螺蛳不同,有着黑色细长的外壳。他们一尝,肉质鲜嫩可口、风味独特,遂将其引进店里供顾客品尝。

记者了解到,青蛳对水温、水质等生长环境的要求很高。生长水域环境越好,青蛳的个头越大,肠子越绿,味道也越好。一般情况下,青蛳喜欢吸附在河里的石块、鹅卵石上。阳光强的时候,它们就躲在石块下面或是石块的缝隙里,到了傍晚才爬出来。

徐宇说:青蛳很是娇贵。店里为了保持食材新鲜,运输环节颇费心思。每天一大早,开化那边供应商将



刚出锅的酱爆螺蛳。

放有保鲜冰块的青蛳打包,专车运到永康。店里工作人员一收到货,就着手清洗、剪尾。在优质的溪水里长大的开化青蛳干净,他们不用像处理其他产地的螺蛳那样,进行长时间揉搓,促其吐沙。开化青蛳早上到货,厨师中午就可以将其炒起来上桌了。

开化青蛳素有盘中青螺碧玉之美誉。徐宇介绍,青蛳烹饪的方

法有清炒、酱爆、葱油焖烧等,最有特色的是用紫苏调味。紫苏不仅起到除泥腥的作用,还能中和螺蛳的寒性,口感郁香,是烧制青蛳的好配料。

徐宇介绍了烧制青蛳的方法步骤:用菜籽油炒,能衬出青蛳的鲜美。油温适度也是关键:太热,青蛳肉会萎缩;油温不够,青蛳会有腥味。最佳的油温是六七成热,表现为微微冒烟。这时,加入生姜、大蒜爆炒,然后倒入青蛳,翻炒一分钟,加入清水,水量是刚好淹没青蛳。水煮开后,加盐继续翻炒,放入生抽、紫苏、青红椒后,起锅。用上述方法炒制出来的青蛳,肉嫩味鲜,口感滑润,客人们可以大快朵颐。

徐宇告诉记者,开化青蛳产量不大。他店里一般隔段时间进一次货,一次也就进一二十公斤。客人需求量大时,他们只能变着花样满足,比如,用开化青蛳烧鸡肉、鸡爪、牛蛙等。同时,他店里还开发出螺蛳肉生菜包,即把螺蛳肉挑出来,用生菜包着吃,这道菜得到顾客的青睐。

江西小炒店打算把电厂螺蛳引入我市

我市哪种饭店螺蛳卖得多?遍布城乡的江西小炒店算一个。松石路江西小炒店店主许慧敏告诉记者,江西和永康地缘相近、人缘相亲,螺蛳的做法也差不多,主要有酱爆螺蛳、爆炒螺蛳、上汤螺蛳等。不同的是,江西人的口味偏辣,螺蛳中放的辣椒比较多。

许慧敏说,现在他店里的螺蛳多从永康本地采购。其实,江西也是螺蛳的主产地,不少地方炒螺蛳这道菜在全国都有些名气。比如,分宜县电厂螺蛳如今风靡全国。他表示,下一步打算把分宜电厂螺蛳引入我市。

电厂螺蛳是江西分宜县人气最旺的特色美食之一。此美食上世纪90年代中期发源于该县横溪村,因此地毗邻分宜发电厂而得名。如今,



顾客在品尝电厂螺蛳。

以电厂螺蛳命名的餐馆不仅在分宜县城遍地开花,还走进了新余、宜春、南昌等城市,成为一道招牌美食。

电厂螺蛳形成了一条特色美食产业链。当地人根据顾客的建议不断改进炒螺蛳的配方,自创出一种由

花椒、白芷、八角、草果等十种原料磨成的调味粉。在炒制时适量加入这种调味粉,螺蛳就会更加鲜香。

除了螺蛳这道主打菜以外,电厂螺蛳店还会推出麻辣鸭三件、双林豆腐、牙签肉、脆皮冬瓜等其他分宜特色菜,推动了分宜美食走出去。

许慧敏说,为了进一步提升电厂螺蛳品牌,去年,分宜县举办了首届电厂螺蛳文化旅游节。首届文化旅游节成功举办,更加坚定了分宜打造好螺蛳小镇的决心。在加强硬件建设的同时,分宜县还在加快出台分宜小吃标准,加强传统小吃技法的产权保护,加大对老字号的扶持,发展传统小吃食品工业,通过量化生产提升分宜小吃的市场流通度,形成美食品牌。

永康市创建文明卫生

永康市融媒体中心

宣