

# 清明螺 赛肥鹅

## 杭城最新“喂螺蛳”地图,请收好



杭椒螺蛳

“一味螺蛳干般趣,美味佳肴均不及。”眼下,吃货们最期待的,莫过于“喂螺蛳”了。清明前后的螺蛳肉质紧致,又鲜又肥。一碗乌光铮亮、烫口鲜辣的螺蛳刚端上桌,便让人口水直流。

本报记者 祝瑶 毛玮琦

### “喂螺蛳”大赛 高手3分钟喂出108个

一年四季,在杭州的菜场都可以买到螺蛳,不过“明前螺赛肥鹅”,清明前后,是一年中螺蛳销量最大的时节。据杭州古荡农贸市场副总经理赵方明介绍,最近市场里一个摊位就要卖出上百斤本地螺蛳,零售价在6~8元/斤。眼下正是螺蛳最肥美的时候,杭城的批发市场单日螺蛳交易量爆增到2万斤左右。

这几年,爱好“喂螺蛳”的吃货越来越多。这段时间,杭州崇阳餐馆一天要备货200斤以上。杭州人对喂螺蛳的热情,老板娘许女士颇有体会。因为她们每年这个时候都要举办一次“喂螺蛳”大赛,今年已是第五次了。今天晚上,杭城的“喂喂”高手们又将齐聚一堂,现场比拼。

许女士说,“喂螺蛳”,最具吸引力的环节就是“喂”。各位选手对着小小的螺蛳壳“滋滋”地喂着,不仅喂出弹牙的螺蛳肉,更喂出鲜浓的原汁,一颗接一颗,停不了口。“不能使用牙签这样的辅助工具,全凭真实力。”许女士说。去年,“嘴上功夫”了得的一位参赛选手,创下了3分钟喂了108个螺蛳的纪录,果然是“高手在民间”。

江浙地区的螺蛳,食法颇多,可与葱、姜、酱油、料酒、白糖同炒,也可煮熟挑出螺肉,可拌、可醉、可糟、可炆,无不适宜。我们梳理了一下,除了上汤螺蛳、红烧螺蛳、土酱烧螺蛳、剁椒螺蛳等常规做法外,盐焗螺蛳、蒜苗炒螺蛳,这几年也被敢于尝鲜的网友“开发”了出来。

### 费工夫的螺蛳肉 同样卖得俏

如果嫌螺蛳“喂喂”太麻烦,那就去尝尝这道“春韭茄子螺蛳肉”吧。“夜雨剪春韭”,在知味小馆行政总厨施册的眼中,与春韭最搭的,还是这个季节相当肥美的螺蛳肉。

这些天,每天上午10点,知味小馆的员工们都会聚在一起,做同一件事——挑螺蛳肉。“一斤鲜螺蛳只能挑出2两左右的螺蛳肉,差不多就是一份菜的用量。”施册告诉我们,“这道菜其实去年就已经在试推了,客人反映很好。今年我们调整了出品,配上了荷叶夹饼,将它列入今年春季主推菜之一。”

鲜活的螺蛳经过简单焯水,用竹签挑出螺蛳肉,再清洗一番,就可以准备下锅炒制了。“这道菜的制作并不复杂。明前螺蛳最肥美,但是不易入味。而这个菜又是旺火急炒,过头了会使螺蛳肉口感变老。所以,我们配了更容易入味的茄子,互补一下,口味上层次更多,更浓郁。”碧绿的韭菜,紫色的茄子,配以珍珠般大小的螺蛳肉,经过大火烹制,最后再浇上一勺麻油,色彩诱人,香气扑鼻。

由于螺蛳肉需要每天现挑,为确保品质,



螺蛳小龙虾



春韭茄子螺蛳肉



螺蛳紫苏河虾



春江鲜



紫苏炒螺蛳



上汤螺蛳

这道菜在知味小馆(西溪店)每天限量供应,卖完后就只能明日请早了。

### 杭州哪里的螺蛳值得喂

杭州哪里的螺蛳值得喂?不妨来看看我们为您整理的杭城“喂螺蛳”地图。

#### 杭椒螺蛳

发现地:杭州泛海钓鱼台酒店·品聚杭州

肥美鲜嫩的螺蛳肉被浓郁的汤汁内外包裹着。轻轻挑开螺盖,用力一“喂”,美味的汤汁伴着螺肉,一起落入口中。

#### 螺蛳小龙虾

发现地:朱小乐的龙虾生活

4月不仅仅是“螺蛳季”,还是小龙虾的尝鲜季。来一盘螺蛳小龙虾,一边喂螺蛳,一边吃小龙虾,享受双份满足。

#### 春韭茄子螺蛳肉

发现地:知味小馆

螺蛳肉新鲜弹牙,丝丝入味,而初春的韭菜和茄子各自浓烈,口味上却不相互干扰。一筷子下去,让人一口满足。

#### 螺蛳紫苏河虾、螺蛳鲫鱼

发现地:好食堂

肥美的螺蛳与河虾,都从德清新鲜运来,加入紫苏叶一起炒,能产生特别的香气,还能去腥,堪称螺蛳和虾美味的灵魂所在。

螺蛳鲫鱼,店老板老马的招牌拿手菜。鲫鱼先用菜油煎,再加青雪菜、鲜菇、野山椒,搭配葱、姜、蒜,直接上小火炖。出锅前,加入螺蛳,稍加烹煮,汤稠味鲜。

#### 春江鲜

发现地:西溪宾馆·逸园中餐厅

这一道西溪春江鲜,集螺蛳、泥鳅、河虾、春笋的鲜味于一锅。产自西溪本地的青口螺蛳,个大饱满,肥硕鲜嫩。

#### 紫苏炒螺蛳

发现地:江郎山农家大院

紫花路上开了近二十年的小馆子,老板娘和多数员工都是江山人。在龙游、江山、开化等浙西南一带,紫苏是随手可以加进菜里的佐料。江山人酷爱的螺蛳烧法,“落胃”是必须的。

#### 上汤螺蛳

发现地:崇阳餐馆、李白餐厅

桃花流水春笋出,最是“河鲜”味美时。眼下,不少餐厅几乎把整个春天都“搬”上了饭桌,其中自然少不了经典菜上汤螺蛳。高汤煮过之后,螺蛳肉变得咸鲜可口。



小程序  
二维码



杭州吃货