



香螺。



青島海螺。

螺是青島海鮮的一類。青島的海螺具體有多少個品種？真還沒有人統計過。不過當下正是各種螺上市的季节，近日，記者在青島多家農貿市場上發現十種海螺，這些海螺各有各的特點，差別不僅在外观上，更在口味上。

海螺不在大小：有鮮則靈

近期青島市場能見到的海螺有十種，看看它們的來歷和吃法

青島海鮮



釘螺。



紫螺。



海瓜子。



丁波螺。

大海螺 個頭大價格高

常見的大海螺近年來一直穩坐青島海螺家族的头把“交椅”。不僅是因為它個頭大、價格高，更因為它味道確實鮮美。粉紅色的皮壳里，包裹的是標準的青島海鮮味道。

據了解，目前大海螺沒有養殖的，全部都是野生的。大家在選貨時，要觀察海螺開口處的內皮，帶花紋的大海螺，它的整個外殼會相對薄一些，因此螺肉也更多。沒有花紋呈光滑的深紅色的，則皮厚肉少。

魯菜中有道名菜，叫油爆海螺，這道菜既講究廚師的刀功，還要看油爆的功夫。上等的油爆海螺不僅薄如紙片，而且入口脆生，體現了海螺的鮮與香。

大海螺涼拌也是一道絕好的美味，有的廚師喜歡用點兒芥末提鮮，佐以清脆的黃瓜，味道不錯。

香螺 香就香在它的螺黃里

香螺個頭小，外皮圓潤，與大海螺可謂相輔相成。吃大海螺，圖的是它白皙的肉質；品小海螺，更注重螺黃里呈現的鮮與香。

春季正是吃香螺的好季节，因為此時的香螺經過一個冬天，達到了肉肥黃多的最佳狀態。最佳的吃法就是清水煮，食用時，用牙簽去撬動它里面的肉，那真是沁人心脾的美味。

紫螺、貓眼螺、灰螺 鮮味各不同

仔細觀察和品味青島的香螺，大家會發現香螺自身也能分成幾種，對青島的海鮮行家來說，香螺可細分為香螺、紫螺、貓眼螺和灰螺四種。呈鮮紅色圓潤的香螺最常見，口感上有發甜的感覺。

相比於香螺，紫螺的顏色要深好多，一般來講，個頭比香螺稍大一圈兒，與香螺相比，紫螺的肉質稍硬，如果體內干淨的話，吃起來更有咬頭兒。

貓眼螺的顏色介於香螺和紫螺之間，特別突出的是貓眼螺的壳体顏色更鮮亮，螺的頭尖部呈紫黑色，遠看像小貓的眼睛。有的市民品嘗後發現，貓眼螺外觀很好看，但是吃頭却是這四種香螺中口感最差的。

灰螺通體呈灰黑色，形狀也更圓一些。灰螺是香螺中的“貴族”，大體因為它體內的黃兒更多，味道也更香，價格自然也更高些。

辣螺 香辣中帶着點兒苦味

辣螺狀似漏斗且外表粗糙，里面的螺肉有苦辣的味道，因此被稱為辣螺。它有一股辣喉的感覺，還輕微帶着苦頭兒。近年來很受市場歡迎。

在青島海鮮市場上的辣螺分為兩種，一種是本地產的，個頭較小；一種是渤海貨，個頭相對大一些。

海瓜子 這些年的行情不如从前

這種顏色淺黃，大小如豆的小螺，在前些年的青島特別時興，據說來自烟台威海海域。近年來海瓜子的行情大不如前，說它味道鮮美，比不上香螺；說它吃起來過癮，比不上海螺。這或許是海瓜子在青島海鮮市場上越來越少見的原因吧。

記得好多年前，海瓜子這種小螺在青島剛剛出現時，大家都認為它挺別致，因此飯店都在銷售這種菜品，一般是清煮或爆炒。因為它個頭太小，多數食客在喝酒時才會吃這道菜。

圓波螺和丁波螺 用綉花針挑肉

圓波螺呈圓形，青島本地漁民直觀地稱它為“轉盤兒”。這種小螺的肉也很少，食客們吃它，其實就是圖它那丁點兒肉里透出的香味。

還有與圓波螺外表很相似的一種螺，被漁民稱為丁波螺，兩者模樣差不多，但是丁波螺的開口處有一層較厚實的蓋兒，它的肉就藏在這個蓋子的底下。圓波螺的肉全是螺肉的香味兒，丁波螺的肉則在香味之外還有種苦頭兒。

其他海螺的肉都能用牙簽順利地挑出來，可牙簽在圓波螺或丁波螺身上卻不好使，因為兩者的肉都是順着盤旋的外壳深藏在里面的。那用啥？青島人喜歡用綉花針。

這兩種小螺的肉很緊實，即使你用綉花針也不能夠保證每次都能挑出它的肉來。在用綉花針挑動螺肉時，要順着這兩種螺的圓形身體方向轉，才可能將螺肉從深藏的螺壳里拖出來。如果你第一次拖出來的是空氣，也不要灰心，要深信“失敗乃成功之母”。總之，吃這兩種螺時要有耐心。

尖波螺 吃的是老電影院里的情怀

這種一頭兒呈尖形的小螺被稱為尖波螺，也被青島人稱為“撈波螺”。撈，就是用嘴用力去吸食的意思。青島話中“撈波螺”的這個“撈”字，很難用其他字代替，比如用吸、吮等，都无法表達那種吃尖波螺時特有的動作。

說起尖波螺，總想起近半個世紀前到電影院看電影的場景。那時電影院門口都有售賣尖波螺的小販，五分錢或一毛錢一小紙袋兒，紙袋多是用廢棄的作業本兒折成的，大家一邊看電影一邊用嘴撈這種煮熟的尖波螺。

釘螺 嘔摸的不是海鮮，是調料

釘螺顧名思義，外表像釘子一樣螺。一般有五六厘米長，打掉一端，然後吸食，吃法與撈波螺基本相似。釘螺如海瓜子一樣，多數是從江蘇一帶的水域運輸到青島的。釘螺近年來在青島海鮮市場的流行，與人們對味道的追逐息息相關。

自從市場出現了各種各樣的調料後，什麼味道的醬汁兒，廚師都能給你調出來。將釘螺在各種調料里浸泡一段時間後，混合著海鮮味道的調料合成品便端上了餐桌。

觀海新聞/掌上青島/青島晚報 記者 許秉智