



香螺。

螺是青岛海鲜的一类。青岛的海螺具体有多少个品种？真还没有人统计过。不过当下正是各种螺上市的季节，近日，记者在青岛多家农贸市场上发现十种海螺，这些海螺各有各的特点，差别不仅在外观上，更在口味上。



青岛海螺。

海螺不在大小：有鲜则灵

近期青岛市场能见到的海螺有十种，看看它们的来历和吃法

青岛海鲜



钉螺。



紫螺。



海瓜子。



丁波螺。

大海螺 个头大价格高

常见的大海螺近年来一直稳坐青岛海螺家族的头把“交椅”。不仅是因为它个头大、价格高，更因为它味道确实鲜美。粉红色的皮壳里，包裹的是标准的青岛海鲜味道。

据了解，目前大海螺没有养殖的，全部都是野生的。大家在选货时，要观察海螺开口处的内皮，带花纹的大海螺，它的整个外壳会相对薄一些，因此螺肉也更多。没有花纹呈光滑的深红色的，则皮厚肉少。

鲁菜中有道名菜，叫油爆海螺，这道菜既讲究厨师的刀功，还要看油爆的功夫。上等的油爆海螺不仅薄如纸片，而且入口脆生，体现了海螺的鲜与香。

大海螺凉拌也是一道绝好的美味，有的厨师喜欢用点儿芥末提鲜，佐以清脆的黄瓜，味道不错。

香螺 香就香在它的螺黄里

香螺个头小，外皮圆润，与大海螺可谓相辅相成。吃大海螺，图的是它白皙的肉质；品小海螺，更注重螺黄里呈现的鲜与香。

春季正是吃香螺的好季节，因为此时的香螺经过一个冬天，达到了肉肥黄多的最佳状态。最佳的吃法就是清水煮，食用时，用牙签去撬动它里面的肉，那真是沁人心脾的美味。

紫螺、猫眼螺、灰螺 鲜味各不同

仔细观察和品味青岛的香螺，大家会发现香螺自身也能分成几种，对青岛的海鲜行家来说，香螺可细分为香螺、紫螺、猫眼螺和灰螺四种。呈鲜红色圆润的香螺最常见，口感上有发甜的感觉。

相比于香螺，紫螺的颜色要深好多，一般来讲，个头比香螺稍大一圈儿，与香螺相比，紫螺的肉质稍硬，如果体内干净的话，吃起来更有咬头儿。

猫眼螺的颜色介于香螺和紫螺之间，特别突出的是猫眼螺的壳体颜色更鲜亮，螺的头部呈紫色，远看像小猫的眼睛。有的市民品尝后发现，猫眼螺外观很好看，但是吃头却是这四种香螺中口感最差的。

灰螺通体呈灰黑色，形状也更圆一些。灰螺是香螺中的“贵族”，大体因为它体内的黄儿更多，味道也更香，价格自然也更高些。

辣螺 香辣中带着点儿苦味

辣螺状似漏斗且外表粗糙，里面的螺肉有苦辣的味道，因此被称为辣螺。它有一股辣喉的感觉，还微微带着苦头儿。近年来很受市场欢迎。

在青岛海鲜市场上的辣螺分为两种，一种是本地产的，个头较小；一种是渤海货，个头相对大一些。

海瓜子 这些年的行情不如从前

这种颜色浅黄，大小如豆的小螺，在前些年的青岛特别时兴，据说来自烟台威海海域。近年来海瓜子的行情大不如前，说它味道鲜美，比不上香螺；说它吃起来过瘾，比不上上海螺。这或许是海瓜子在青岛海鲜市场上越来越少见的原因吧。

记得多年前，海瓜子这种小螺在青岛刚刚出现时，大家都认为它挺别致，因此饭店都在销售这种菜品，一般是清煮或爆炒。因为它个头太小，多数食客在喝酒时才会吃这道菜。

圆波螺和丁波螺 用绣花针挑肉

圆波螺呈圆形，青岛本地渔民直观地称它为“转盘儿”。这种小螺的肉也很少，食客们吃它，其实就是图它那点肉里透出的香味。

还有与圆波螺外表很相似的一种螺，被渔民称为丁波螺，两者模样差不多，但是丁波螺的开口处有一层较厚实的盖儿，它的肉就藏在这个盖子的底下。圆波螺的肉全是螺肉的香味儿，丁波螺的肉则在香味之外还有种苦头儿。

其他海螺的肉都能用牙签顺利地挑出来，可牙签在圆波螺或丁波螺身上却不好使，因为两者的肉都是顺着盘旋的外壳深藏在里面的。那用啥？青岛人喜欢用绣花针。

这两种小螺的肉很紧实，即使你用绣花针也不能保证每次都能挑出它的肉来。在用绣花针挑动螺肉时，要顺着这两种螺的圆形身体方向转，才可能将螺肉从深藏的螺壳里拖出来。如果你第一次拖出来的是空气，也不要灰心，要深信“失败乃成功之母”。总之，吃这两种螺时要有耐心。

尖波螺 吃的是老电影院里的情怀

这种一头儿呈尖形的小螺被称为尖波螺，也被青岛人称为“搐波螺”。搐，就是用嘴用力去吸食的意思。青岛话中“搐波螺”的这个“搐”字，很难用其他字代替，比如用吸、吮等，都无法表达那种吃尖波螺时特有的动作。

说起尖波螺，总想起近半个世纪前到电影院看电影的场景。那时电影院门口都有售卖尖波螺的小贩，五分钱或一毛钱一小纸袋儿，纸袋多是用废弃的作业本儿折成的，大家一边看电影一边用嘴搐这种煮熟的尖波螺。

钉螺 咂摸的不是海鲜，是调料

钉螺顾名思义，外表像钉子一样的螺。一般有五六厘米长，打掉一端，然后吸食，吃法与搐波螺基本相似。钉螺如海瓜子一样，多数是从江苏一带的水域运输到青岛的。钉螺近年来在青岛海鲜市场的流行，与人们对味道的追逐息息相关。

自从市场出现了各种各样的调料后，什么味道的酱汁儿，厨师都能给你调出来。将钉螺在各种调料里浸泡一段时间后，混合着海鲜的味道的调料合成品便端上了餐桌。

观海新闻/掌上青岛/青岛晚报 记者 许秉智