▲從左到右依次為：口味嗦螺浸滿鮮辣入味的湯汁；醬爆螺螄；食客用牙籤把螺肉挑出。

田螺閃亮夜宵江湖 匯大江南北風味

每當天氣變熱，就到了田螺在夜宵江湖閃亮「出道」的時刻。

在一衆肥美的魚、蝦、蟹之中，小小的田螺同樣是淡水河鮮，卻實在太不起眼，彷彿河鮮班級裡的「吊車尾」。因它出身淤泥，螺肉又小又難取，不愛它的人嫌它「沒吃頭」，但這無法承擔飽腹重任的螺肉也有不少優點，譬如久吃不撐不膩、適合解饞，外加上價廉多產的特性，成就了它如今在夜宵場上的所向披靡。另外田螺還有一重不顯山露水的功力：鮮，懂吃的老饕會知道，螺在許多菜色中，都注入一味獨到的鮮美。

每逢炎熱夏季，啤酒配炒螺是各地宵夜的標準結局，尖椒、八角等香料在螺肉上催發出鮮香鹹辣的多重滋味，為一個個深夜增色增香。有閒的食客們沉迷於「嗦螺」本身的酣暢，唇齒之間，輕輕一嗦，螺肉便應聲彈出，螺殼內的鮮美湯汁也隨之入口。一盤螺雖小，卻能帶來無上的樂趣，由此衍生出的「吃螺」宇宙，也潛藏著中國人見微知著的生活智慧。

3萬年前先民 已會火燒螺螄、用骨針「撩螺」

小小的田螺雖然不起眼，但卻被饕客們早早發掘、在中國人的餐桌上飄香已久。考古學家們由廣西柳州白蓮洞遺址、大龍潭鯉魚嘴遺址、柳城巨猿洞等地的螺殼堆積物推斷，大約在距今 3 萬年的舊石器時代晚期，當地先民已經學會火燒螺螄、用骨針輕巧「撩螺」；雲南昆明滇池邊的古城村遺址下也埋藏著一座蔚為壯觀的螺螄山，還出土了骨錐、魚骨、銅錐等用以吃螺的「專屬器具」，可見祖先們彼時已有了一套巧取螺肉以獲取美味的獨到心得。

田螺曾是人們在衣食匱乏年代的果腹之味，隨著社會經濟的不斷發展，它仍然深得人們欣賞，成為文人騷客筆下的風雅之食。下水摸螺是水鄉民衆的質樸野趣，而「嗦螺」則更是下飯配酒的經典小菜、深夜相聚時的最佳消遣。

作為水網密佈的農耕大國，中國是全世界田螺科物種多樣性最高的國家，大江南北的田螺大小、品種各有不同，但都能填補大衆的口腹之慾。個頭較大的田螺基本是圓田螺屬，用來炒螺最佳；外形相對小巧、被大家稱作「螺螄」的則大多是環稜螺屬，是柳州人欽點的熬湯主力軍……雖說田螺在河湖、田野間唾手可得，吃螺卻是一樁精細的活計，烹飪前用老虎鉗夾掉田螺尾尖部、放在裝了水的面盆裡充分吐沙，都是事前必要的處理步驟，如此燒出來的螺才能保持潔淨、沒有土腥味；除此之外，愛螺之人還需要懂得辨認田螺的「真身」，近年來各地關於誤食福壽螺的新聞頻出，引得大家「聞螺色變」，其實經過高溫處理的正常田螺並無食用風險，而且福壽螺跟普通田螺的形態也相差不小（田螺螺口小，尾椎長而尖；而福壽螺螺口大，尾椎短而鈍），所以，細心辨別外觀，就能遠離「阿福（福壽螺）」，縱享口福了。

螺螄粉「吃螺不見螺」 老友炒螺鑊氣滿滿

作為最早開始吃螺的地區之一，廣西老饕對螺的情結之深、理解之充分，無人能出其右，不僅有炒、煮、烤、煲各種花樣，甚至達成了「吃螺不見螺」的高深境界，送出了一樣走遍中國的小吃——螺螄粉。

外地食客提起螺螄粉，大都先想到散發強烈存在感的酸筍，但柳州人都明白，以螺螄和豬骨熬製而成的湯底，才是一碗螺螄粉最重要的底色與靈魂，巨量的螺螄在大鍋熱湯之中翻滾，與豬骨和各式香料一同激盪身心，每一口都濃郁鹹香的螺螄粉底湯就此誕生。

螺螄粉之外，柳州人還有另一樣拿手「硬菜」——田螺鴨腳煲。煲中的鴨腳燉得軟爛，一抿就能輕鬆脫骨，嗦上幾個鴨腳解饞之後再慢慢挑螺吃，這是柳州老饕們消耗夏夜的固定環節。

柳州鍾愛螺螄粉的鹹香濃郁，而南寧熱衷老友粉的酸辣滋味，走在南寧的大街上，連空氣都蕩漾著老友味，在這座不睡覺的夜宵之城，食客們都會排隊來上一份鑊氣滿滿的老友炒螺，紫蘇、酸筍、豆豉……這些帶有濃郁廣西風情的食材和田螺一齊下鍋煸炒，為深夜的街頭帶來一鍋鍋活色生香。

▲左圖為廣西街頭的煮螺，右圖為螺螄熬湯。

江南人獨愛明前螺的清鮮 韭炒螺螄儘是春天滋味

不僅各地的田螺有所區別，不同地域民衆的嗦螺姿勢也相去甚遠，江南人獨愛明前螺的清鮮，湘贛一帶鍾愛深夜嗦螺的熱辣風味，而腦洞最大的廣西人，創造出了螺螄與酸筍的「最佳 CP（Coupling 配對）」……田螺身量雖小，卻容得下大江南北的萬千風味。

江南人「不時不食」的原則在吃螺上有著淋漓盡致的體現，螺是一年到頭都有的，但江南人深諳食材的自然生長之理，認為一年中最好的吃螺時節在清明，萬萬不可辜負。在江南有句俗諺叫「三月螺，抵隻鵝」，盛讚明前螺肉質的肥美、潔淨，清代文人厲惕齋還曾為其賦詩一首，「清明數典悉多多，甚事幹卿獨嗜螺」。

炒螺螄是江浙滬家庭最家常的法子，濃油赤醬的醬爆螺螄看似一片醬色，細品起來卻有餘甜；除了這類以螺螄為原料的菜色之外，口味清雅的江南人還熱衷於螺螄和各種春鮮的組合，一道鮮韭炒螺螄，是足以統一江蘇的「省菜「，一口下去儘是春天的滋味；而位於錢塘江源頭的浙江開化，深水幽澗之間的清水螺螄品質上佳，用一把紫蘇同炒就已經足夠鮮美；還有和春筍同煮的上湯螺螄，口味清新，盡顯淮揚特色。

螺螄和其他葷食搭檔之後，也能成為一道道菜餚中的點睛之筆，鹹肉蒸螺螄、鱔筒燉螺螄，都是上得廳堂的待客菜，上海老饕們還以肉餡塞入螺中、做出一道田螺塞肉，水產的鮮味與豬肉的香氣完美融合，是上海人童年記憶裡的獨特味道。

螺螄更是江浙滬老饕們離不開的提味工具，要是買不到螺螄頭，「老揚州」們就沒了熬麵醬的興致，麵醬得要螺螄和著毛豆、茭白一同下鍋，最好再來些河蝦點綴，才能成就麵醬的復合滋味；一道蘇式的奧灶麵通常也需要螺螄和鱔骨來吊湯，哪怕只是把炒螺螄的湯汁直接拿來下麵吃，滋味也好得緊。

湖南口味嗦螺浸滿鮮辣湯汁 「喝螺」品盡魚湯之鮮

明前螺只是江南的嚐鮮專屬，到了夏夜，田螺則正式登上更為廣闊的舞台。在湖南燈火通明的夜宵排檔之間，田螺是不遜色於龍蝦、燒烤的熱門存在，一盤盤口味嗦螺浸滿鮮辣入味的湯汁，賣相極其惹火。若是用牙籤挑出螺肉，螺殼裡的精華滋味就少了大半，因而湖南人對吃螺的動詞極其執著，必得是「嗦螺」或是「喝螺」，才能一網打盡盤中的風味。在長沙的口味嗦螺之外，湖南各地在吃螺這件事上都交出了不同的答卷，譬如瀏陽的官渡嗦螺，和口味螺就有極大的區別，官渡嗦螺做法相當繁複、精細，是把螺肉挑出之後拌上各色香料，再塞回螺螄殼中後大火蒸熟，韭菜、薄荷和茴香等各種香料造就的復合滋味滲入螺肉之中，嗦起來格外過癮。

而湘江上游的永州，以金黃色的魚湯為螺肉提鮮，所以在這裡，不叫吃螺叫「喝螺」，得品盡了魚湯之鮮才足夠痛快。

以小炒聞名的江西，鍾愛大開大合的香辣滋味，在這裡也有韭菜炒螺肉的做法，只不過一改江浙滬的小清新風格，把韭菜剁碎變為佐料，比起韭菜與螺螄的清鮮本味，鮮辣香氣才是主調。不少夜宵攤還信奉「強強聯手」，把螺螄配上另一個夏日大戶——龍蝦一同合炒，就是一盤麻辣鹹香的螺螄燒龍蝦了。

▲左圖為餡料飽滿的田螺釀，右圖為湖南人「嗦螺」吃法。

潮汕羅勒炒田螺配粥是完美夜食 田螺釀是客家人不可缺的時令釀菜

與各地濃墨重彩的重口味夜宵不同，潮汕的「打冷」夜宵氣質要清淡些，這裡的炒田螺沒有辣椒和濃重的醬色，風味卻絲毫不減。

潮汕人喜歡金不換（當地的羅勒），這是本地人烹飪河鮮海鮮時的「御用」配菜，在炒田螺之前摘上兩把金不換扔到鍋裡，猛火爆炒之下香氣四溢，薄荷味的清香恰到好處地中和著腥味，可謂是提神醒腦、相當「殺嘴」，再配上一碗白粥，就是一頓不油不膩的完美夜食了。

除此之外，在兩廣一些深受客家文化影響的城市，還能吃到田螺釀，這是客家人們不可缺的時令釀菜，碩大的螺殼裡撐滿豐富的餡料，吃完肉餡之後，螺殼深處嫩白的螺肉更是點睛之筆。

中國又到一年螺螄肥美時。當人們專心致志的嗦螺聲漸起之時，對生活的熱愛也蒸騰四溢。

本版圖文均據「地道風物」微信公衆號