

相关链接

泥螺 啥时候 最好吃？

大连新闻传媒集团
记者 马征

泥螺集中上市的时间为5~8月。泥螺在南方繁殖期为3月~11月。江浙沿海泥螺苗一年会放养两次。3月份放养的，经过2~3个月养殖，在5月份收捕，因为此时正是桃花盛开的时候，所以被称为“桃花螺”；6月份放养的泥螺苗，8~9月收获，此时又正值桂花盛开的时候，所以这个时候收获的泥螺被称为“桂花螺”。泥螺以桃花盛开时所产的质量最佳，此时泥螺刚刚长发，体内无泥，且无菌，味道也特别鲜美。

受水温影响，大连的泥螺生长期相较于南方滞后，但也以春夏相交时的味道更好一些。



“泥溜子”到底是个啥？ 吃腌制的还是熟的好？

大连新闻传媒集团记者 马征 图 修风 摄

泥螺在大连主要分布在哪里？

泥螺是一种广温、广盐的贝类，它的适应能力极强，我国南北沿海潮间带砂泥质滩涂上均有分布，江浙沪闽沿海一带产量较多。北方的丹东沿海泥螺的产量也相对比较多。

在大连地区，泥螺主要分布在黄海沿岸滩涂，特别是庄河，靠近丹东，且内陆河流较多，在咸、淡水交汇的内湾常常可以见到泥螺生长。

泥螺的生长周期要多久？

泥螺寿命在1年左右，生长近1年的泥螺即可繁育幼螺，泥螺的受精卵经过40天左右变态发育成幼螺，幼螺经过大约半年即可长成成体，一般养殖10个月的泥螺即可收获。

泥螺可以人工养殖吗？

泥螺可以养殖，上世纪80年代浙江开展泥螺养殖工作，目前泥螺养殖已在全国沿海滩涂大面积推广，滩涂粗放养殖、滩涂低网围网养殖、滩涂高网围网养殖、滩涂筑堤（坝）蓄水养殖、土池（塘）养殖、盐田养殖等，其中以江浙沿海产量最高。

大连地区有人工养殖的泥螺吗？

对此，李磊表示，由于受水温和生长环境限制，据他了解大连地区还没有规模化养殖的泥螺。一般市面上的泥螺如果来自庄河地区，大都是野生的。

泥螺有什么营养价值？

泥螺含有丰富的蛋白质、钙、磷、铁及多种维生素成分。泥螺营养丰富，又具有一定医药作用。据《本草纲目拾遗》载：泥螺有补肝肾、润肺、明目、生津之功能。民间还有以酒渍食，防治咽喉炎、肺结核的做法。



“泥溜子”到底是个啥？

庄河人口中的“泥溜子”，其实就是泥螺。外壳呈卵圆形，壳薄脆，其壳不能包住全部身体，腹足两侧的边缘露在壳的外面，并且反折过来遮盖了壳的一部分。它的壳薄而脆，成贝体长40毫米左右，宽约12~15毫米。在滩涂上，泥螺的身体表面，呈泥沙色，酷似凸起的泥沙，起着拟态保护作用。

泥螺有什么历史？

古代称泥螺为吐铁。据明·万历《温州府志》记载：“吐铁一名泥螺，俗名泥蛸，岁时衔以沙，沙黑似铁至桃花时铁始吐尽”。所以，在古代，泥螺也叫吐铁或者泥蛸。

如今，由于中国各地方言不同，泥螺的叫法也就各有不同。在庄河和丹东，它叫“泥溜”或者“泥溜子”。在温州，它又被叫做“泥糍”。闽南地区，因其盛产于麦熟季节，所以称其为“麦螺蛤”。而到了青岛，方言口音的原因，泥螺又被叫“泥蚂”。

泥螺是贝类吗？

泥螺是贝类。更准确的说，泥螺是泥螺属软体动物门腹足纲后鳃亚纲头楯目阿地螺科。虽然听起来很复杂，李磊表示，其实简单地说，泥螺是螺的一种，而螺又属于贝类，所以泥螺也是贝类的一种。

泥螺有近亲吗？

有趣的是，按照生物学分类，泥螺属于阿地螺科泥螺属。根据中国动物志记载：泥螺属本属仅一种，为东北亚区域性种类。除中国外还在日本、朝鲜均有分布。所以，通俗的理解，你可以说“泥螺九代单传，是没有近亲的”。

泥螺是海产吗？

泥螺是海产，泥螺一般选择风浪小、潮流畅通、流速缓慢、地势平坦、滩面稳定的潮间带中、下区。滩涂底质以泥多砂少、底栖硅藻丰富、有机碎屑含量多为好，尤以咸、淡水交汇的内湾更佳。

泥螺分不分公母？

泥螺为雌雄同体，异体受精，雌雄性腺生长在一起，因此泥螺不分公母。

泥螺怎么做好吃？

泥螺大都经腌制后食用。新捕到的泥螺用海水洗净，放入容器内，加盐后快速搅拌，静置若干时候，待泥螺死亡后，去掉水分，再加盐，加酒若干。在过去，北方泥螺的吃法多以盐渍为主，南方则是酒渍。不过，随着信息和物流的发展，南北方对泥螺的做法早已互通有无。

在庄河的餐桌上，吃到酒渍的泥螺，早已不是什么新鲜事儿了。

除了腌渍，泥螺也可以快炒。把泥螺洗净，水里加盐搅拌均匀泡2~3小时，当中换几次水。葱姜辣椒切段备用。把泥螺放到水里烧开，捞出备用。锅里放油，加入葱、姜、辣椒、花椒煸香，倒入处理好的泥螺，大火翻炒片刻，加盐调味即可。

泥螺里有泥沙， 吃泥螺会导致结石吗？

胆结石和肾结石都与吃泥螺没多大关系。胆结石多是因为饮食失调引起的，过多饮食生冷、油腻、高蛋白、刺激性食物及烈酒等易助湿生热，使胆汁淤积和食物都比较容易引发胆结石。肾结石多是由于机体内胶体和晶体代谢平衡失调所致，与感染、营养代谢紊乱、泌尿系统异物、尿郁积以及地理气候等因素有关。两种病症都不是单一吃泥螺就能引起的。

咋吃泥螺可以不把沙子 吃进嘴里？

泥螺的做法大同小异，可要想吃得舒服，就得凭借个人的技巧。这是因为泥螺小巧玲珑，但很难将泥沙全部吐尽。泥螺的泥沙常常包裹在壳里，会吃的人，把嘴对准螺口，轻轻咬住那露出螺壳的一点小小的螺肉。一边咬肉，一边用牙齿把肉里的沙挤出。鲜美的螺肉入口，却不含半点泥沙，这是吃泥螺的最高技巧。

吃泥螺有什么注意事项？

泥螺虽然味道鲜美，也有一定的营养价值，但在食用时有些事项一定要注意。

泥螺的机体组织内含有某些能使人体发生变态反应的有害物质如卟啉类日光敏感物质等，食后可能出现麻疹、皮炎、手足和颜面肿胀等过敏症状。若有上述情况应停食泥螺，服用脱敏药物，严重者应迅速就医。因此，属过敏体质的人最好不要吃泥螺。

泥螺受生长环境影响，有可能携带寄生虫，一般水产品经过加酒（10%酒精腌制）、盐腌、加醋等不能完全杀死寄生在水产品内的寄生虫，因此工厂对泥螺加工时应应对泥螺体内寄生虫情况进行检测。所以，虽然腌制的泥螺风味独特，但出于安全的考虑，还是熟食更好。