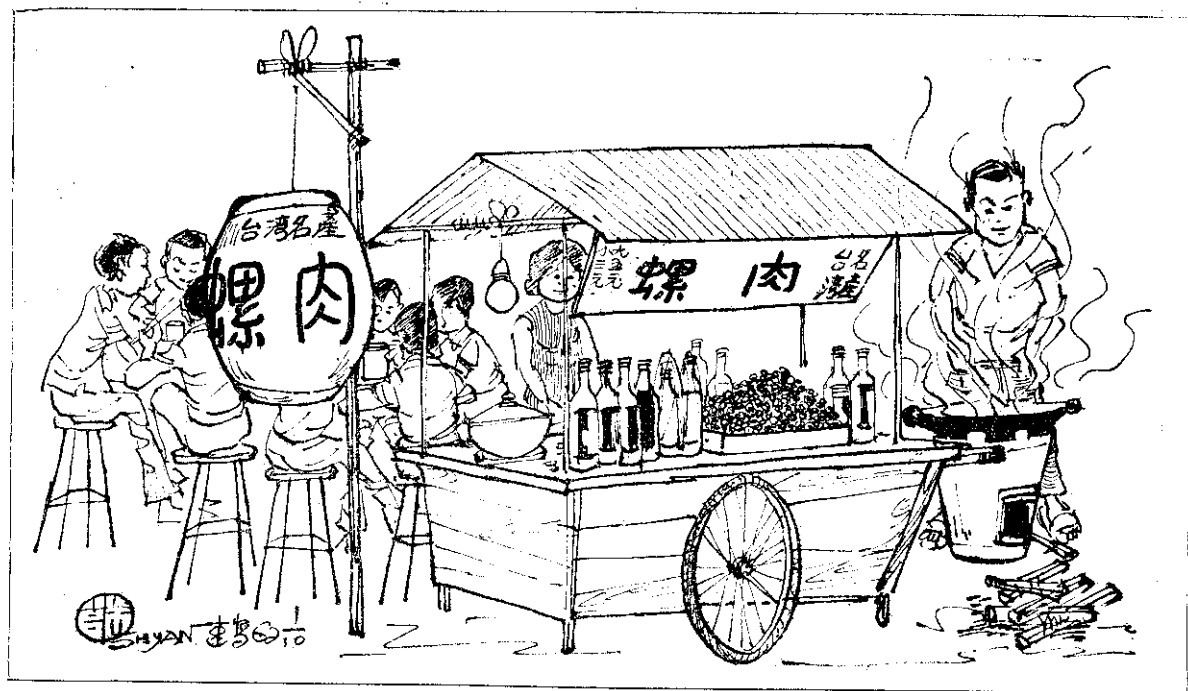




炒螺肉滋味如何？

台北市幾處夜市裡，常看到許多炒螺肉的小食攤，招牌上自稱為台灣特產。當然，他們不說是露螺，你問他，就會告訴你是海螺。

詹文卿的炒螺肉，在這些小食攤中有點名氣，生意也十分旺盛。他對於露螺（非洲大蝸牛）的掌故非常熟悉，談來如數家珍。二次大戰末期，糧食奇缺，駐在花蓮的日軍嘗試煮蝸牛肉。當時不懂料理技巧，只是將整鍋螺肉煮熟，加入紅糟調味，味道當然很差。

台灣光復後，花蓮山地居民也試着炒螺肉。從自己吃發展為小買賣，吃螺肉的風氣也漸漸盛行。經過台東傳到屏東、高雄，最後傳遍了全省。

五十七年，詹文卿在屏東服兵役，初次嘗到炒螺肉，覺得味道不錯，立刻興起退役後做這行生意的構想。

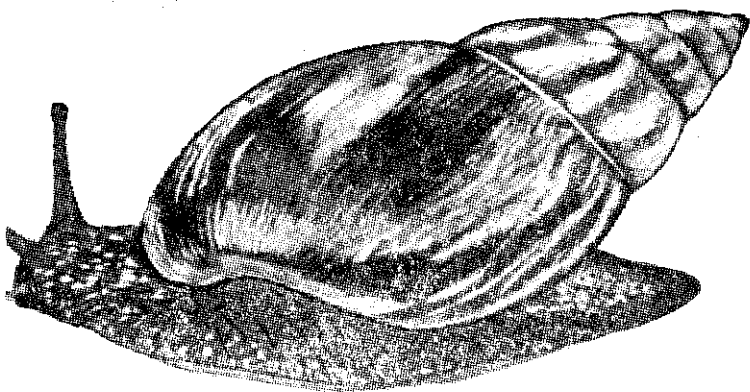
詹文卿回到台北，就憑着他的一股幹勁，在圓環附近重慶北路擺了個小食攤，開始做炒螺肉的生意。經營方針是薄利多銷，價錢便利，招呼親切，因此吸引了不少顧客。他不斷研究香料的調理技術，味口的配合也大為進步。夜市盛時，在他的小攤上占一個坐位，還要排隊等候哩！

詹文卿的原料來自屏東，由業餘的採集者供應，根據他的經驗，山地產的螺肉，不及平地產的。因為平地飼料充足，生長快，所以螺肉較肥較脆，收購價格也較高。

大蝸牛破壳取出螺肉後，去掉腸泥，以灰分揉搓（木材或稻草焦灰），去除部分粘滑液體，沖洗後再用明礬處理。

最後將螺肉剖半，經過一連串的清洗過程，才用滾沸的水將螺肉煮至九分熟。此時須注意火勢的強弱與時間的長短。通常山螺肉煮的時間較久，平地螺肉預防縮水變硬，煮的時間不宜太長。

這樣處理過的螺肉，隨時可以煎炒。滾燙的油鍋，加上薑、蒜、辣椒、九層塔及各種調味品，即可炒出一盤香噴噴的螺肉。配上一杯冰凍啤酒，真是其味無窮。



蝸牛肉經過適當的處理，去除粘液後，加上烹調的技巧，成為香噴噴的小菜。近年全省各地夜市，都有這種小攤出現。燈光下，炒螺肉的招牌晃動著，小攤的主人大聲吆喝，誘人的香味瀰漫著，誰都忍不住化幾塊錢嘗嘗看。

可是稍有生物常識的人，立刻想到寄生蟲的問題。露螺在山野間生長，什麼東西都吃，會不會成為寄生蟲的「宿主」呢？

台大醫學院寄生蟲科主任邱瑞光教授告訴記者說，有一種廣東住血線蟲，一般多寄生在淡水螺類裡，例如蝸牛、田螺等都有此種寄生蟲的可能性。

但線蟲的生活史中，必須經過野鼠。也就是說，蝸牛先要受老鼠的感染，才可能有寄生蟲。萬一蝸牛已經感染線蟲，我們吃蝸牛肉時又沒有充分煮熟殺死寄生蟲，住血線蟲就可能進入人體。

廣東住血線蟲的幼蟲，多寄生在人體神經系統，如腦或脊髓內。寄生幼蟲數如超過十隻，就有類似腦膜炎的症狀，嚴重者往往致人於死。

邱主任對於螺肉傳染寄生蟲的意見，認為並不嚴重，因為經過高溫處理，熱食的蝸牛肉是沒有問題的。生吃或是沒有炒熟的螺肉，傳染寄生蟲的危險確是很大。

在蝸牛的营养成分分析中，蝸牛的壳與肉均含有豐富的鈣質，螺肉也的確含有多量胺基酸。

台大農化系王西華教授認為：蝸肉雖含有高度的營養，但是消化率不好，並不十分適合人食。目前主要的用途，仍然是供作雞、鴨的飼料。

大蝸牛作飼料，有企業化經營的可能嗎？田野間捕捉，來源不甚可靠。如何大規模飼養？王教授提出一個新構想。

大蝸牛飼養於周圍繞水的小島上，這樣可防止蝸牛隨意爬失。小島上的植物可供蝸

牛食用。配合蝸牛生長速率，隨時取出供作飼料。蝸牛生養不息，不怕絕種，可以有計畫的經營。

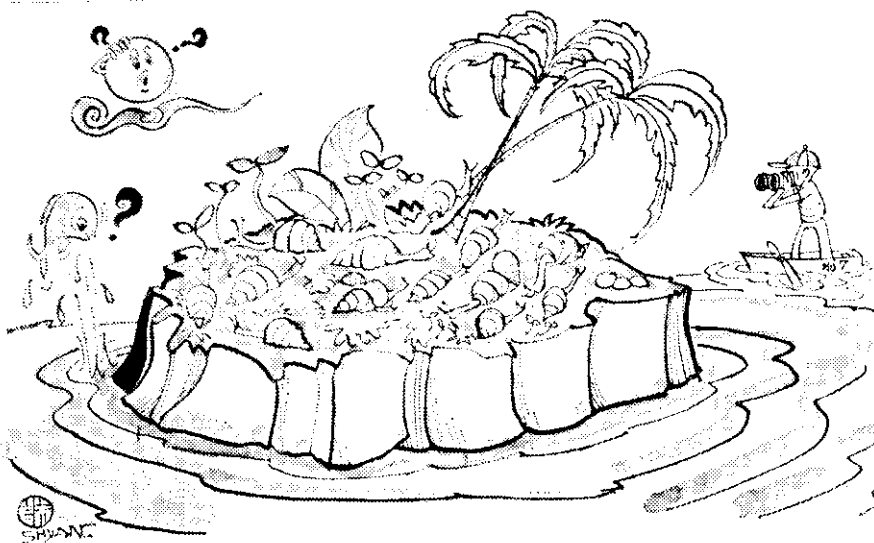
農林廳最近出版的「台灣農業」季刊上，有一篇謝賢文先生的作品，討論本省食用蝸牛的营养價值，這是根據二十年前的實驗報告寫成的。文中提到，這篇報告是由台大農化系楊祖榮教授指導的。本刊記者訪問王教授時，

提出目前盛行炒螺肉的情形，請他談談蝸牛的過去與將來。

王教授回憶，約在四十年前，民間傳說蝸牛肉對於肺病的治療與預防都有奇效，因此有人大量繁殖。

沿著現在的台北圓環到民生西路當中，寧夏路及重慶北路一帶，就有二、三百家做這種

四面環水的小島上飼養螺，隨時拾取，供應家畜，家畜飼料的新構想。



生意。一個大型種蝸牛，售價銀行券五圓，約略有現在五百元的價值。那時台北第一流料理店蓬萊閣也有此料理，包括冷盤、油炸、牽粉煮，光是一盤蝸牛肉就有一桌酒菜的價錢。那時的螺肉身價真是不凡。

此種情形只持續了三、四個月，由於蝸牛繁殖力快，食性粗，很快就遍及全省。同時，螺肉對肺病的防治當然也沒有效果，因此身價一落千丈。原來養蝸牛的，都任意拋棄在田野間了。

三十年前，因為戰爭糧食缺乏，有人嘗試著吃。那時的台北帝國大學農藝化學科主持教授藤正一做過蝸牛的研究。楊祖榮教授那時是藤正一教授的助教。

蝸牛分泌的粘液液體，究竟應該如何處理？據法國人的研究，粘液液是一種醣蛋白質（Glycoprotein）。如果用水清洗，它會繼續滲出，最後剩下堅韌的螺肉，就不好吃了。

最好的辦法是用稀酸（○．三％醋酸或○．一％塩酸）處理，粘液液迅速凝固，可以保持螺肉鮮嫩。目前許多賣螺肉的小食攤，已經採用這種處理方法了。

烹調螺肉，最常用的有下列四法：

涼拌：黃瓜切片與煮熟的螺肉切片混合，加塩加糖調味，也可以加薑絲拌著吃。

牽羹：將洋葱、筍片加牽粉的濃稠汁，澆在煮熟的螺肉上。

生炒：生炒螺肉，多用花生油。

油炸：以麵粉混合螺肉，下鍋油炸。

目前螺肉在家庭餐桌上還不常見，因為市場上還沒有加過工的螺肉出售，同時，一般人也還沒有吃慣。

螺肉雖然也是蛋白質的來源之一，常吃是否有益，尚未經科學証實。不過，偶爾吃一兩次總是無傷大雅的。

張慶貞