

簡易蝸牛加工與銷售

張文重

誰也沒有想到，幾十年來，一直被農民視為危害作物而欲趕盡殺絕的蝸牛（露螺），一轉而為我國爭取外匯最成功的獨特食品。近年來蝸牛肉的需求量逐漸增加，於是鄉村民眾利用夜晚提燈撿拾蝸牛的風氣頗盛，尤其是每年入夏後最為風行。撿拾來的蝸牛就轉售給蝸牛加工廠，而後供給國內外的需求。

蝸牛的加工

雖然蝸牛的加工法簡單，但較為特殊，特別以圖解的方式介紹，供大家參考。

原料蝸牛——可自行去撿拾或向各村莊搜購。由於目前的原料蝸牛大部分為野生種，大小參差不齊，要先行選別，把長約6~11公分的螺壳留下作加工用，其餘太大或太小及死亡者均須去除。

前處理——原料蝸牛要殺青前，必須先予處理，使蝸牛的觸角及腹足均能收縮於螺壳中。目前處理的方法有2：其一為撒鹽法，即將食鹽適量的撒於原料蝸牛堆上，並攪拌均勻，蝸牛遇鹹則立即收縮於螺壳中，此時即可殺青。其二為浸鹽水法，即將原料蝸牛浸泡於10%食鹽水池中，浸置五分鐘後，即可撈出殺青。

殺青——前處理過的原料蝸牛，立即移至沸水鍋中，煮10分鐘（即殺青）後，即可取出準備摘肉。殺青的目的是使蝸牛肉容易摘出，而且可使蝸牛肉形及色澤固定不變，同時蝸牛肉體內的寄生蟲，也可以完全殺死。

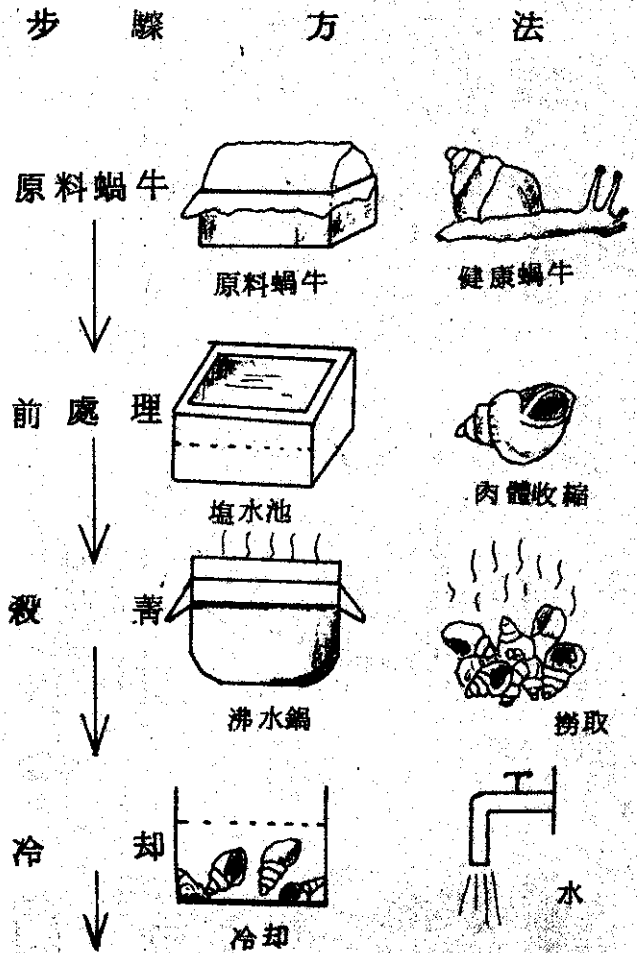
冷卻——從沸水鍋中撈起來的蝸牛，須經浸泡冷水冷卻後，才適宜摘肉。

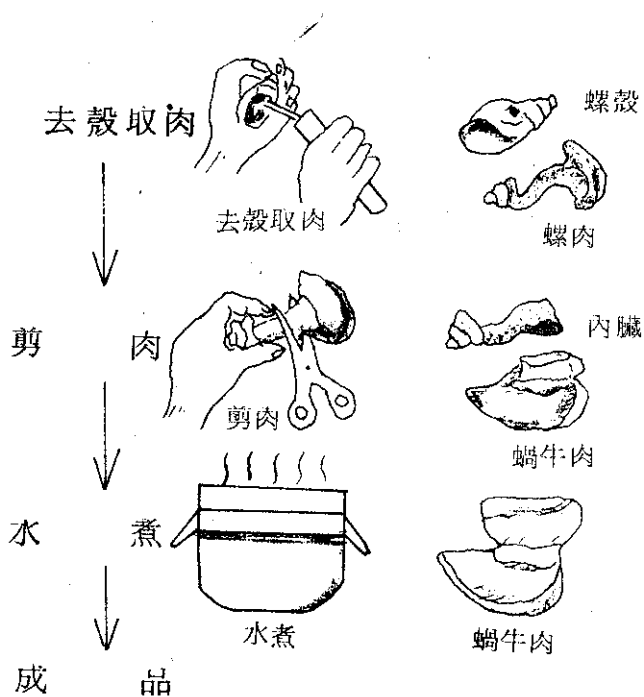
去壳取肉——經殺青冷卻後的蝸牛，可立即進行取肉。取肉時利用有尖端的鐵針或小型尖端剪刀，由壳口刺入挖出。操作中若遇有螺肉顏色黑變而沒有粘液附着的，或蝸牛腹足未收縮的，均屬殺青前死亡蝸牛，這種蝸牛肉不新鮮，應隨時去除，以免影響品

質。

剪肉——取出來的蝸牛肉體，可分為兩部分：前半部是蝸牛的腹足部，後半部是蝸牛的肝腸部，用小型剪刀把腹足部分剪下來留用，肝腸部分收集成堆，做為飼養豬、鴨的飼料。

水煮——最後將剪下來的蝸牛腹足部分，放進泡有3%食鹽水的沸水鍋中煮沸十分鐘，即可撈取冷卻，做為次級加工的蝸牛肉產品。





蝸牛肉的銷售

蝸牛肉產品的出售價格相當高，出售對象有：

食品罐頭工廠——目前本省的食品罐頭工廠，均兼製蝸牛肉罐頭。一般工廠缺少取肉加工設備，所以大部分向各村莊簡易蝸牛加工廠採購蝸牛肉產品，直接製罐外銷。外銷對象為美國、加拿大、荷蘭、西德、日本等國家，每年銷售量高達3萬箱。

冷凍工廠——由於法國急需大量的冷凍蝸牛肉

，所以本省各地冷凍工廠，也兼營了冷凍蝸牛肉的外銷。

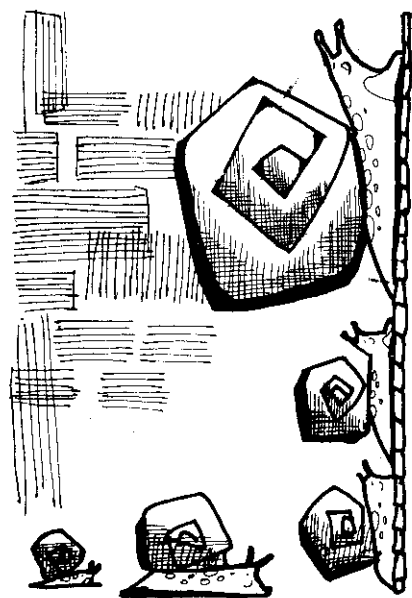
炒螺肉攤——目前本省各地炒螺肉攤的螺肉來源，極為短缺，且有供不應求之勢。據調查結果，每晚每攤販至少炒十斤螺肉，平均每10斤螺肉須要50斤的帶殼蝸牛。假設全省有1千家炒螺肉攤販，平均每家每晚賣掉10斤螺肉時，全省每天就要消耗5萬斤的蝸牛，1年就要消耗1825萬斤的蝸牛。今年由於蝸牛肉缺乏，食客又大增，使每台斤蝸牛肉高達1百元，入秋後更有升高的可能。

未來的前途

自從本省產蝸牛開拓外銷以來，國際市場的銷售量逐年增加。由於本省蝸牛的生長環境良好，肉質也特別豐腴可口，屢蒙歐美老饕的佳評，使需求量有供不應求之勢。

單以法國來說，每年短缺5千公噸，而本省產冷凍蝸牛肉銷往法國的量，只不過1千5百公噸，尚無法補足法國的需求量。又義大利政府即將開放我國冷凍食品進口，屆時我國蝸牛肉銷往義大利將通行無阻，這樣外銷量又會大增。

無論如何，近2、3年來，本省產蝸牛肉已成為我國一項獨特的外銷食品，由於蝸牛肉的外銷利潤相當優厚，各地的冷凍工廠均兼營加工蝸牛肉外銷。廠商為使原料蝸牛能充分供應起見，不惜以高價向民間收購，如此一來，大家到處撿拾，使蝸牛有絕跡的趨勢，蝸牛養殖業也就應運而生了。



本省產外銷蝸牛肉罐頭