

## 田螺|螺蛳 田螺 湖北 多种 (粒/kg)

产品名称	田螺 螺蛳 田螺 湖北 多种 (粒/kg)
公司名称	荆州市潇潇工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品种:田螺 原产地:湖北 规格:多种 (粒/kg)
公司地址	中国 湖北 荆州市 玉桥开发区跃进8组
联系电话	86 0716 8190268 13972152670

## 产品详情

品种	田螺	原产地	湖北
规格	多种 (粒/kg)	成活率	99 (%)
杂质	0.5 (%)		
田螺			

### 田螺

为软体动物。身体分为头部、足、内脏囊等3部分，头上长有口、眼、触角以及其他感觉器官。体外有一个外壳。田螺的足肌发达，位于身体的腹面。足底紧贴着的膜片，叫做厝，它像一个圆盖子，当遇到不测或需要休息时，田螺便把身体收缩在贝壳里，并通过足的肌肉收缩，用厝将贝壳严严实实地盖住。田螺可以食用，可食部分主要是它的肉质足。田螺在全国大部地区均有分布。可在夏、秋季节捕取。淡水中常见有[中国圆田螺](#)、[中华圆田螺](#)等。田螺一般长在水塘里，如果水质不好的话，容易受污染，特别是吃的时候如果螺内的大便没排干净，有很多寄生虫，比如钉螺就是血吸虫的寄主。因此吃的时候最好买河螺或者田螺，水塘里的螺少吃，买回来后用一个桶放清水把螺养几天，每天换一次水，让螺把大便排净，煮螺的时候要把螺煮透煮熟，杀死寄生虫。最好不要吃烧烤的海螺，因为如果烧不熟，容易感染肝吸虫病。田螺雌雄异体。

### 田螺

区别田螺雌、雄的方法主要是依据其右触角形态。雄田螺的右触角向右内弯曲（弯曲部分即雄性生殖器），此外，雌螺个体大而圆，雄螺小而长。田螺

是一种[卵胎生](#)

动物，其生殖方式独特，田螺的胚胎发育和仔螺发育均在母体内完成。从受精卵到仔螺的产生，大约需要在母体内孕育一年时间。田螺为分批产卵，每年3月~4月开始繁殖，在产出仔螺的同时，雌、雄亲螺

交配受精，同时又在母体内孕育次年要生产的仔螺。一只母螺全年约产出100只~150只仔螺。

## 田螺药用

[性味]味甘、咸，性寒。[功用主治]清热利水、除湿解毒。用于热结小便不通、黄疸、脚气、水肿、消渴、痔疮、便血、目赤肿痛、疔疮肿毒。[临床应用]1. 治传染性黄疸型肝炎、慢性肝炎、早期肝硬化：田螺500克养水中2—3天，使其排尽污泥废物，然后将田螺尾部敲去少许，与鸡骨草50--100克，同煮汤服食。每日1次。

2. 治小便不利、白浊：田螺250克洗净，去尾部，入热油锅内，略炒片刻，加入大蒜头少许，食盐调味，加水煮熟，用针挑出螺肉食用。

3. 治**黄疸**：田螺肉100克，茵陈12克，溪黄草30克，田基黄30克，水煎服，每日1--2剂。

4. 治**菌痢**：田螺500克，挑出螺肉，晒干，炒焦，水煎服，每次10克，每日3次。5. 治湿热黄疸、小便不利、消渴病：大田螺15个，养于清水中漂去泥，取出螺肉加入米酒半小杯拌和，再放入清水中炖熟饮汤，每日1次。6. 治泌尿系感染、前列腺炎、泌尿系结石：车前子30克，红枣10个，田螺(连壳)1000克。先用清水静养田螺1--2天，经常换水以漂去污泥，斩去田螺笠；红枣(去核)洗净。用纱布另包车前子，与红枣、田螺一齐放入锅内，加清水适量，武火煮沸后，文火煲2小时，饮汤吃螺肉。

[用法用量]炖汤服，视病情适量用。[宜忌]**脾胃虚寒**者忌食。[成分与药用]本品含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素a。具有利水消肿作用。

田螺之乡：江西省宁都县固村乡自古山清水秀，田野肥沃，是全国田螺主产地之一。固村田螺肉质鲜美，适合各种烹调方式。夏秋两季是固村田螺丰收的季节，田螺肉远销海内外。

## 营养分析

1. 螺肉含有丰富的维生素a、蛋白质、铁和钙，对目赤、黄疸、脚气、痔疮等疾病有食疗作用；2. 食用田螺对狐臭有显著疗效。

## 适宜人群

一般人群均可食用1.

适宜

黄疸、水

肿、小便不通、痔

疮便血、脚气、消渴、风热目赤肿痛

以及醉酒之人食用；同时适宜**糖尿病**

、癌症、干燥综合征、肥胖症、高脂血症、冠心病、动脉硬化、脂肪肝者食用；

2. 凡属脾胃虚寒，便溏腹泻之人忌食；因螺性大寒，故风寒感冒期间忌食，女子行经期间及妇人产后忌食，素有**胃寒**病者忌食。

## 食物相克

螺肉不宜与中药蛤蚧、西药土霉素素同服；不宜与**生肉**、羊肉、**蚕豆**、猪肉、蛤、面、玉米、冬瓜、香瓜、**木耳**及糖类同食；吃螺不可饮用冰水，否则会导致腹泻。

## 烹饪指导

食用螺类应烧煮10分钟以上，以防止病菌和寄生虫感染，例如**广州管圆线虫**，一种

会侵入大脑的寄生虫。金菇田螺汤

## 金菇田螺汤

口味：汤汁鲜美，清淡适口 主要材料：金针菇50克 罐装田螺肉1听 豆腐300克 香葱2棵

调味料：胡椒粉1小匙 精盐1小匙 制作方法：

- 1、金针菇切除根部后洗净，先用盐水氽烫，然后捞出；豆腐切成条状，香葱洗净切段；
- 2、锅内加水烧开，倒入半罐田螺肉汤，并放入田螺肉和豆腐同煮；
- 3、加入金针菇、精盐，煮开后放入香葱，关火，最后撒上胡椒粉即可食用。

## 其他相关

南北朝·陶弘景：煮汁疗热，醒酒，止渴。

清·王孟英：多食寒中，脾虚者忌。《本草经疏》：目病非关风热者不宜用。

《本经逢原》：多食令人腹痛泄泻。《本草拾遗》：煮食之，利大小便，去腹中结热，目下黄，脚气冲上，小腹结硬，小便赤涩，脚手浮肿。

## 田螺的故事

撑船人和田螺 陈源从前有一个撑船人，有一日天光，他把船撑到蝴蝶岩下，将锚抛好，走归去。走到田边，看见田当中有一个田螺，爬出壳产仔，产好了，爬来爬去，寻不到田螺壳，撑船人见田螺恁可怜，就把壳拿到田螺嘴边，田螺见是自己的壳，一下钻了进去。

第二日，撑船人撑船走归，又走这田边过，看见稻田里的田螺爬出这样几句话：蝴蝶岩下勿歇舟，菜油倒发休洗头。

## 田螺

头谷只捣三升米，一双苍蝇捧笔头。撑船人看不出是什么意思，就记在心底他半夜回到屋子，门锁了，老安叫不醒就爬窗门进去。一跳下，“扑”一声，一瓶物事倒在头上。撑船人用手一摸，一闻，嗨，原来是菜油。本想洗洗头再困，后来一想，噯，田螺的字眼，第二句是“菜油倒发休洗头”，算了，不洗了。老安叫不醒倒在另一头困。再讲有一个卖肉人，和撑船人的老安不三不四，早就想杀了撑船人，把他的老安夺来。这一日半夜，他带着杀猪刀，轻手轻脚跳进窗门，慢慢拨开蚊帐。房间里暗，认不出那一头困的是撑船人。这头闻一闻，那头闻闻，唔，这头菜同气重，想想这个菜油自的一定是女的，就把另一头的一刀砍下，逃走了。那晓得杀死了女的！

第二日，隔壁晓得这女的死了，都讲一定是撑船人杀的，把他抓去见官。土话讲：“官有千条理”。不管撑船人怎么叫冤，县官还是判他死罪。提起朱笔要点下，咦，有两只大苍蝇飞来捧住笔头。县官点，点不下；点，点不下。只好停下。笔一停，苍蝇飞到一边了。县官看苍蝇飞走，又拿起笔，正要点，嗨，苍蝇又来了。这样来了去，去了来，总共三次。县官无法点朱笔，他想：苍蝇会捧笔头，看来，这案情定有冤枉。就先把撑船人送进牢，派捕手出外查，专门查被杀互的女人平时和哪些人有来往。捕手去村里查，听村里人说，这女的跟糠七蛮好。这糠七，是七月初七生的，也有人叫他巧七，是个卖肉的。他卖肉不用秤，一刀落，三两就是三两，一斤就是一斤，很准。捕手回府的路上，正好碰到一个卖肉人。捕手特地要买肉，一个说买半斤，一个说买一斤。那个卖肉人一起一落“嚓”、“嚓”两刀，秤也不秤，把肉递了来。两个捕手断定：好，他就是糠七，一下把他抓来。

县官升堂审，糠七死也不认。县官令打手上刑。指板挟一上，糠七受不了皮肉苦，就一五一十全招了。县官令手下的人放出撑船人，把糠七问斩。撑船人从牢中一放出，正碰到天下大雨。撑船人想，自己坐牢恁长久，船歇在蝴蝶岩下，晓不得怎么样了，赶去看看。撑船人走到蝴蝶岩下，咦，又想起田螺的字眼：“蝴蝶岩下休歇舟。”想想恁大的雨，蝴蝶岩悬空，还是驶远的好，赶紧把船驶外边。撑船同行觉得奇怪，这老实人，恁下雨打雷天还驶外面，一定是坐牢坐呆了。正想叫他呢，好，一阵雷声过，“轰隆隆”山震地裂，蝴蝶岩塌了。除了他一船，歇在蝴蝶岩下的船统统压沉了。撑船人在船上细细一想，噯呀，田螺写的字眼真灵，今日应了“蝴蝶岩下休歇舟”这一句了。那日菜油倒头救了我；还有两句呢

，斗谷只捣三升米，剩下不是七升糠，糠七吗？县官判罪，应了两只苍蝇捧笔头。我救田螺一次，田螺救了我三次呢！讲述者：郑福榜 记录整理者：陈源 1987年5月9日采录于大门乡龙船坑（温州方言）

### 很久很久以前

，村里有一个小后生因为父母双亡，不得不每天到河里捞些小鱼来当饭吃。有一天他下河去捞鱼，可是捞了一天除了一个田螺他什么也没有捞着。小后生把这个小田螺拿在手里就要放到热水里煮的时候，突然间他觉得这个田螺也很可怜，于是他改变了主意，把它放进水缸里养起来。第二天小后生又去河里捞鱼，和头天一样，他又什么也没有捞得，当他伤心地回到家的时候，突然惊奇地发现家里不仅灯火辉煌，平时光溜溜的桌子上还摆满了好吃的饭菜！就在小后生纳闷的时候，突然从水缸后面站出一个美丽的姑娘，那姑娘笑吟吟地走近小后生，对他说：“谢谢你救了我！我没有好东西回报你，就让我今生为你煮饭吧！”从此田螺和小后生就成了夫妇，恩恩爱爱地过上了幸福的生活。

### 食疗价值

田螺科动物中国圆田螺或其同属动物的肉。田螺又称田赢、田中螺、黄螺。我国大部分地区均有分布。获得后，置清水中养之，使除去泥砂，或略煮后去壳取肉漂净用。

[性能]味甘、咸，性凉。能清热止渴，利尿通淋，明目，退黄。

[参考]含蛋白质、脂肪、维生素a、b1、b2、d和烟酸、钙、磷、铁等成分。

[用途]用于消渴喜饮水；水肿，小便不利，热淋；目赤热痛；黄疸等。[用法]煎汤，炒熟，煮食等。

[附方] 1，田螺粥：田螺肉120g，用水略煮后捞起，去壳取肉；糯米100g，用煮田螺的水煮稀粥，待米煮透心后，放入田螺肉一同煮熟食。可加猪脂，食盐少许调味。源于《圣惠方》。田螺肉能清热止渴，糯米亦“主消渴”，故同用以增强疗效。用于消渴饮水，小便数多。

2，田螺酒：田螺肉100g，捣烂，用黄酒约200ml，微炖后，过滤取汁饮。

源于《寿域神方》。本方取田螺除湿退黄，用黄酒可浸取田螺之汁。用于“酒疸诸黄”。

### 养殖技术

田螺是我国产的一种淡水螺，是上等**保健食品**

。近几年，随着田螺天然产量日渐

减少，田螺市场不断看好。目前在**广东、福建**

等地区已开始人工养殖，不少**农户**把养殖田螺作为一项创业门路，大力发展。

现简单介绍田螺的养殖技术。一、田螺的习性

田螺喜栖息于底泥富含**腐殖质**的水域环境，如水草繁茂的湖泊、**池沼**、田洼或**缓流**

的河沟等水体中，常以泥土中的微生物和腐殖质及水中浮游植物、幼嫩水生植物、青苔等为食，也喜食人工饲料，如**蔬果**、菜叶、**米糠**、**麦麸**、**豆粉**

(饼)和各种动物下脚料等。田螺耐寒而畏热，其生活的适宜温度为20 ~ 28 ，水温低于10 或高于30

即停止摄食、钻入**泥土**、**草丛**避寒避暑。当水温超过40 ，田螺即被烫死。二、田螺的繁殖 田螺雌雄异体。区别田螺雌、雄的方法主要是依据其右触角形态。雄田螺的右触角向右内弯曲(弯曲部分即雄性生殖器)，此外，雌螺个体大而圆，雄螺小而长。

田螺是一种卵胎生动物，其生殖方式独特，田螺的**胚胎**发育和仔螺发育均在**母体内**完成。从**受精卵**

到仔螺的产生，大约需要在母体内孕育一年时间。田螺为分批产卵，每年3月~4月开始繁殖，在产出仔螺的同时，雌、雄亲螺交配**受精**

，同时又在母体内孕育次年要生产的仔螺。一只母螺全年约产出100只~150只仔螺。

三、人工养殖1.养殖水体

田螺适应能力强，疾病少，只要避开大量**农药**、**化肥**毒害，**农村**许多平坦的**河渠**

、溪滩、坑、**稻田**

、池塘等平常水体都可放养。如开挖专池饲养则选择水源方便、为腐殖质土壤的地点修建池塘(如土壤不适宜，则最好先施放混合堆肥加以改良)。保持底泥厚度10厘米~15厘米，面积大小不限。若是开阔的水体，

水面可培

植少量红萍和水莲

等，池塘四周种植一些长藤瓜菜搭棚遮荫，水中布置竹尾、树枝或**石块**、草地等供田螺隐蔽栖息。

田螺投放前10天，按每亩50公斤

~100公斤的用量全池施生石灰清除野鱼虾和其他杂螺，3天~4天后在水体堆放有机肥料和繁殖饵料生物供田螺摄食。2.种螺放养

种螺放养最好在田螺繁殖前期完成。种田螺的

来源：一是野外

采集，二是市场收集。选择色泽淡褐、壳薄而完整、体圆顶钝的鲜活螺。一般，自然粗放水体中每平方米投

放种螺0.1

公斤~0.5公斤，精

养池可增大投种量2倍~3倍。养殖田

螺可单独放养，也可套养部分鲢、鳙鱼种或采取田螺、泥鳅混养方式。3.饲养管理

自然水域中粗放的养殖方式

，只需保持水体肥度，每隔一段时间施放适量的厩肥、鸡粪、牛粪

、猪粪或稻草等有机肥料即可满足田螺生长需要。在高密度精养情况下，则必须投人工饵料。田螺对营养要求不高，简单地用米糠、麦麸、豆粉以60%、25%和15%的比例配合即成田螺的上等饲料。

根据田螺吃食情况和气候

情况，在生长适宜温度内(即20~28℃)，田螺食欲旺盛，可每二天投喂一次，每次投饲量为体重的2%~3%。水温在15~20℃、28~30℃幅度时，每周投喂二次，每次投给1%左右。当温度低于15℃或高于30℃，则少投或不投。

四、日常工作

严禁流入受农药、化肥污染的水源；防止鸭、蛇、鼠、鸟

等敌害侵入；及时清除水

中杂草和草根。平时采取微流水形式，保持水位在3

0厘米

左右。高温季节加大水流量，以控制水温升高和保证水体溶氧充足。寒冷天气田螺进入泥土冬眠，此时，每周换水1次~2次，并向水体撒一些切碎的稻草以利田螺越冬。

五、收获与运输

经过一年的精心饲料，投放的幼螺可达10克~20克，当年孵出的仔螺也可达到5克以上规格。收获田螺时，采取捕大留小、分批上市的办法，有选择地摄取成螺，留养幼螺和注意选留部分母螺，以做到自然补种，以后无需再投放种苗。根据其生活习性

，在夏、秋高温季节

，选择清晨、夜间于岸边或水体中旋

转的竹枝、草把上拣拾；冬、春季

则选择晴天的中午拣拾。另外，也可采用下池摸捉或排水干池拣拾等办法采收田螺。田螺的运输很简便，可用普通竹篓、木桶等盛装，也可用编织袋包装，运输途中只要保持田螺湿润，防止曝晒即可。

## 病虫害防治

### 田螺养殖作

为土著品种的开发和利

用，是近几年发展起来的。田螺属软体动物门

，腹足纲，田螺科

，圆田螺属，共有4种，分别是中国圆田螺、中华圆田螺、胀肚圆田螺和乌苏里圆田螺。目前养殖的主要是中华圆田螺。田螺一般适合在稻田、浅水沟、低洼地、湿地等地方养殖。田螺对养殖的场地要求不高，一般在浅水水域稍加整改，具有腐殖质多的软泥底水域均可养殖，具有一定的微流水条件则更佳。田螺的病害和虫害至今为止发现较少，有报道的也不多。但在此提几点建议以供参考：

(1)田螺的养

殖其生活适温为10-40℃，

最适20-28℃，超过40℃会引起死亡，低于10℃则进

入冬眠状态。须注意夏季要防高温，因稻田的水浅，在夏季

水温可能会达到上限致死温度；而冬季越冬的泥底有机质含量不宜过高，否则易产生有毒物质而影响田螺越冬。

(2)田螺对水中溶氧的量比较敏感

，正常生活要求水中溶氧每升在4毫克以上，当降到3.5毫克时，食欲会下降，当降到1.5毫克时则会引起死亡。(3)田螺的繁殖季节在6-7月(有条件的地方秋季还会产一次卵)，如果考虑自己繁殖，则在养田螺的稻田中最好不要养鲤鱼，否则小田螺会被鲤鱼摄食。(4)稻田中农药的使用应尽可能不用或少用；即合用也应采用低毒农药，而且应晴天用；宜在稻田一半一半用。(5)在生长旺季可定期使用有机肥，原则是少量多次，不宜一次施肥过多。(6)养殖过程中最好有一定的微流水环境，以确保水中的溶氧，但必须注意水源，切勿引用有农药的水源。(7)可以考虑田螺与水蛭、泥鳅、黄鳝等混养，则其经济效益更佳。