

抱籽虾大量上市,是时候“河虾自由”了 人间五月天,最是河虾鲜

本报记者 毛玮琦 徐雨阳 黄葆青

每年到了五六月份,吃货的餐桌上少不了一道主菜——河虾。

初夏时节,河虾大量上市。这种平时六七十元一斤,到了春节时价经常破百的小河鲜,一年之中,此时身价最亲民。

家住杭州城西的吃货网友王阿姨,这段时间几乎天天买河虾,“30来块钱一斤,可以油爆,可以盐水,加点干菜还能烧个汤……”河虾已经成了她们家初夏餐桌上的“常客”。

更难得的是,此时此间的河虾,脑中有黄,身上抱籽,是一年之中最肥美的时候。



挑虾

农贸市场抱籽虾上市 挑虾要选颜色发红的

要说现在杭州农贸市场里的明星摊位,那必须是卖河虾的。毕竟,一年中河虾价格最便宜的时节到了。

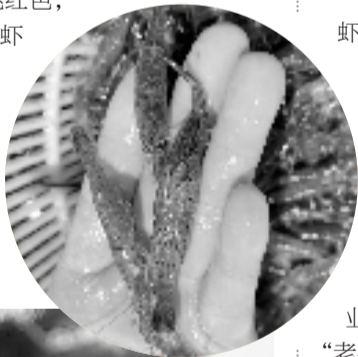
5月29日下午,杭州吃货记者来到下城区凤起路农贸市场,几个水产摊位都摆出了用塑料盆装好的河虾。

“河虾要不要来一斤,现在价格便宜。”丁氏水产的摊主丁阿姨热情地招呼我们。这个月是她家河虾生意最好的时候,母虾抱籽了,价格也便宜。小河虾每斤38元,大的每斤55元,“再过一段时间,价格又要涨上去了”。

为了方便顾客挑选,丁阿姨特意把带籽的母虾单独挑出来装了一盆,“有的客人就喜欢吃虾籽,我都把抱籽虾挑出来了,价格和公虾一样的。”

46岁的朱小平,在湖州德清做水产养殖和批发生意十几年了。他告诉杭州吃货,今年河虾行情和前几年差不多,不带籽品质好的河虾批发价30元左右一斤,品质一般的是25元左右。德清的下舍和雷甸这两个镇盛产河虾,下舍因为发展早,在全国都很有名气,雷甸起步晚名气稍微小一些,但两者的品质不相上下。

小平还教大家一个挑虾的小窍门,选虾主要看颜色和肥瘦,水质不好的虾整个会发白,水质好的虾尾巴是桃红色,如果水质特别好,整个虾的颜色都会发红。



烧虾

“老头儿”开出“烧虾培训班” 烧虾师要学冥想,还要练体能



说到河虾,不得不提杭州吃货们超爱的“油爆虾”。杭州城里知名餐馆“老头儿油爆虾”就以这道招牌菜闻名天下。

41岁的高天真是老头儿油爆虾的技术总监。如今,他又多了一个身份——“烧虾师培训班”的负责人。老头儿的烧虾师培训班已经办了四年,每年5月,是学员最集中,也是生意最忙碌的时候。

“作为招牌菜,油爆虾的销量占了每天营业额额的20%,”高天真说,为提高油爆虾的出品,“老头儿”专门设置烧虾师的岗位。厨师经过培训且通过考核以后才能获得烧虾师资格,成为烧虾师后,每个月还能获得专属津贴和补助。

“老头儿”专业团队针对这道菜,梳理出足足有三天的课程培训内容。从对虾的认识开始,先从意识方面进行训练,通过冥想课程,让大家去感受虾理解虾;还有体能训练,帮助烧虾师增强臂力,这样以后可以比较轻松地拿锅和控油;另外,也有原料和验收方面的专业知识,教授如何辨别虾的产地,怎么验虾、保管虾和养殖虾。

高天真向杭州吃货透露,“老头儿”的烧虾过程完全标准化,达到多少油温时,把虾下到锅里;用多少油,多少油温下多少汁水;怎么熬汁,熬到什么程度,虾要翻几个身,最后加多少醋……专业主义执行得彻底和严谨。

百姓家常菜怎么烧好一道油爆虾?高天真的建议是:家庭烧用小油锅,注意控制油温和火候。油烧到7成热,下虾爆炒,炒到虾壳和肉分离时就可以出锅。这样“爆”出来的河虾外壳酥脆,而虾肉依旧鲜嫩。

吃虾

星级宾馆引进“三虾面” 三虾汇聚,方得初夏真味

说到吃虾最为极致的吃法,当属苏州人初夏里的那碗“三虾面”。当地网红面馆“裕兴记”,据说每年五月开始卖三虾面,一天可以卖出超过300碗。

三虾,不是三种虾,而是虾的三个部分,虾肉、虾脑、虾籽。初夏时节,雌虾进入产卵期,开始“抱籽”。好吃的饕客,将虾籽和虾脑剥出,与虾肉一起炒制成一碗浇头,然后拌入面里。这碗面“三虾汇聚”,赏味期只有短短几个月,也正贴合了中国人所谓“不时不食”的古话。

今年5月,杭州市中心一家星级酒店改造自助餐厅时,引进了这个网红品牌。晚餐和周末时段专门卖面。裕兴记(武林店)的王经理告诉杭州吃货,三虾面制作非常复杂,3斤左右的带壳虾只能剥出一斤虾仁,所以被吃货们戏称为“面中爱马仕”。

杭州吃货“天天见面”群的网友“朵拉”曾试过自己动手做三虾面,她说“那简直可以用繁杂无比来形容,没一天时间根本做不出来”。

首先要取虾籽,虾要先放到冰箱里冻一冻,接下来放到水里,再将满满的虾籽刷下来,最后还要让虾籽沉入水底过滤去除杂质;剥虾仁也是需要技巧的,轻轻捏住虾仁,角度和力道是关键;虾脑的处理有点不太一样,先要将虾头煮熟,然后才能取出一颗颗橘红色的虾脑,这是三虾面鲜味的关键。

三虾面上桌时,面和浇头分开,还搭配了一些时令小菜,看起来有着满满的仪式感。吃三虾面讲究现剥现炒现拌,要想吃到这碗面的灵魂,重点是要手快。面上桌后,先要把面挑松,让每一根面都更好地吸收到汤汁,然后将满满一碟三虾划入面中,“动作稍微慢一点,面条可能结块,虾也会腥”。把面和浇头搅拌均匀,让每一粒虾籽都充分地粘到面条上。挑起一筷子,一口下去,劲道的面条裹满了“三虾”的鲜美,正是这个季节该有的味道。



扫一扫
下载安装小时新闻
告诉我们你最爱的社区食堂