

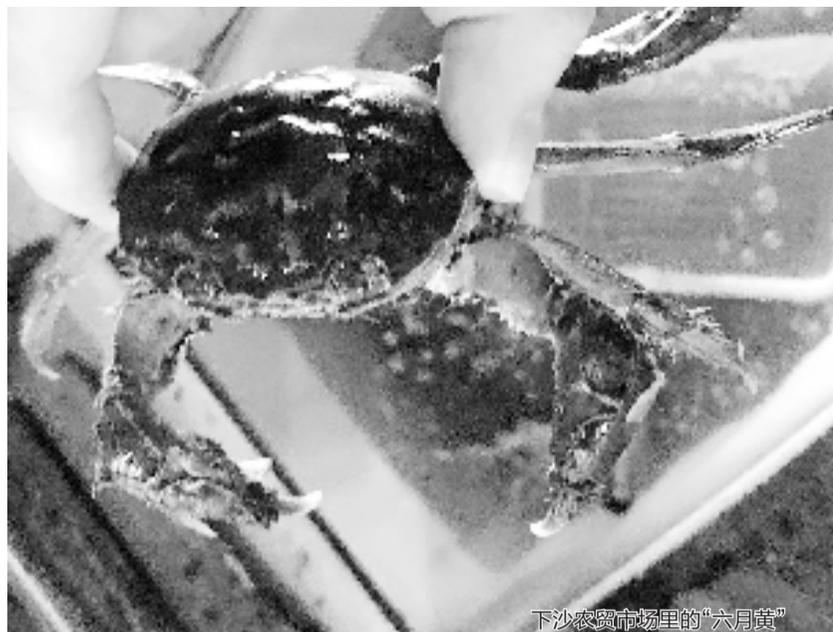
# 夏日里的这一口鲜已上线 “六月黄”爬上桌 个头不大价钱不低

本报记者 谢春晖 通讯员 蔡倩兰

最近,你吃得最多的水产是啥?很多人肯定不假思索地回答:小龙虾呗。

饭店里、农贸市场里……到处都是小龙虾。那么,除了小龙虾,还有什么新鲜水产可以给大家换换口味呢?

“六月黄”估计能勾起不少杭州人的口水。尽管距离农历六月还有一个月左右的时间,但在杭州人的餐桌上已经出现了“六月黄”的身影。



下沙农贸市场里的“六月黄”

## “六月黄”上市了 基本上来自江苏和湖北

“用点咸肉一起蒸蒸,那可比小龙虾鲜多了。”杭帮菜厨师丁来峰说,杭州人夏天吃螃蟹,图的就是那满口的鲜。

那么,现在市面上的“六月黄”行情怎么样?

昨天一大早,钱报·小时新闻记者逛了逛家门口的杭州下沙湾南农贸市场,七八个水产摊位里,卖“六月黄”的只有一家。

“你运气好,今天是我今年第一次拿‘六月黄’。”摊主任双玲的水产摊前摆着一袋用绿色尼龙网袋装着的“六月黄”。任双玲说,水产批发市场里已经有少量上市了。“量不多,批发价也不便宜,但杭州人好这口,就进来卖卖看。”

昨天,任双玲的摊位上只进了五六斤,“怕卖不掉,现在的螃蟹比较嫩,难养,也不敢进太多。基本上,当天能卖完就不错了。”

目前,市面上的“六月黄”并不是本地螃蟹,基本上来自江苏和湖北等地。个头也不大,一两多重的螃蟹算是比较大了。至于价格嘛,还要看螃蟹的个头大小。“基本上一天一个价。”任双玲说,当天她的摊位里进的“六月黄”个头算中等,平均1.2两以上,卖60元一斤。

钱报·小时新闻记者算了一下,一只螃蟹要七八块钱。

## 现在的“六月黄” 还有些嫩

现在的“六月黄”口感怎么样?

任双玲说,杭州人之所以钟爱“六月黄”有几个原因,相比中秋前后上市的大闸蟹,“六月黄”壳薄、黄多,肉质更鲜甜。

“吃‘六月黄’,吃的主要就是‘黄’”。所谓“黄”,其实就是蟹黄。

因为距离大量上市还有一段时间,不少螃蟹还比较嫩,里面的“黄”,吃起来可能会略带苦味。

如何挑选不苦且蟹黄足、蟹肉鲜甜的“六月黄”呢?

可以按一下蟹壳和蟹腿部位,如果蟹壳、蟹脚都比较硬了,说明蟹基本成熟了。然后可以试着翻开螃蟹的肚脐盖,如果能看到黄黄的蟹黄,那就更好了。

当然,“六月黄”的吃法也很多。除了直接清蒸煮熟、用鲜肉一起蒸以外,像“六月黄”炒年糕、“六月黄”醉蟹,味道也非常好。



## 新闻+

### 西湖“六月黄” 最肥美的还要等等

夏日的那一口鲜已上线。杭州农贸市场昨天已经有来自江苏和湖北的“六月黄”开始上市。那么,最鲜嫩美味的西湖“六月黄”上线了没?

事实上,前段时间,就已经有一些老顾客电话打到杭州东山弄农贸市场西湖鱼亭工作人员教军这里,着急地问:“西湖‘六月黄’,有了吗?”

作为杭州鲜美的野生水产品集中地之一的西湖鱼亭,在东山弄农贸市场里一直人气比较旺。每日所供的,都是从西湖里捕捞的鲜灵灵鱼虾蟹,包括最受食客期待的“六月黄”。

西湖“六月黄”不同于外地的六月黄,纯野生,非人工饲养,安安稳稳地躲在西湖的石头下草丛里,天气热了,才会憋不住,跑出来到更靠近水面的地方,被眼尖的鱼亭工作人员一眼发现。

“前两天,已经抓到一些西湖六月黄了,但只有很少的几只。西湖六月黄高峰期要到7月——天气更热的时候。”教军说,一般在国宾馆对面,或者苏堤内湖更容易发现西湖“六月黄”的踪迹。

西湖“六月黄”自身的优势挺明显:作为野生品种,嫩、鲜是它的标配,个头小,一只只有二三两重,可就是鲜到不行,而且因为产量少更显珍贵。

“六月黄,一般拿来清蒸一下,蘸点醋,就鲜得掉眉毛。”教军还推荐几种夏日“六月黄”的吃法,切半炒菜,或者按照做小龙虾的手法做西湖“六月黄”,味道也很不错。本报记者 章然



扫一扫  
看张牙舞爪的  
“六月黄”

## 蒋村龙舟胜会 今年端午还将暂停

本报讯 和粽子、香囊一样,赛龙舟也是老底子过端午的保留项目。很多人还记得,杭州西溪蒋村一带的端午龙舟竞渡盛景:当地村民们喊着整齐号子,划着龙舟如离弦之箭,你追我赶。

钱报·小时新闻记者昨天从西湖区蒋村龙舟协会了解到,和去年一样,考虑到疫情的原因,今年端午暂停举办龙舟胜会。

蒋村街道工作人员说,在蒋村,素有“端午大过年”的说法。

每到端午节,四里八乡的龙舟都来参赛,在外的蒋村人都会回到家乡。划完龙舟,每家每户就以村为单位吃龙舟饭。吃过龙舟饭,祈求平平安安、风调雨顺。

据说蒋村龙舟始于唐宋,盛于明清。清代乾隆皇帝下江南时,看到这百舸争流的景象,欣然御赐“龙舟胜会”。现在蒋村的“龙舟胜会”,已被列入国家级非物质文化遗产。

记者了解到,今年的胜会虽然取消,但蒋村街道还有其他重头戏——蒋村龙舟协会将与文溪小学共建一所龙舟文化研究院。最近,74岁的董阿毛就在为这个大项目赶工——龙舟协会要捐赠给小学三只“龙头”。

阿毛的手艺在街坊中名气很大。选木、裁板、抛光、打磨……经历一道道繁琐的工序,一只只“龙头”就栩栩如生了。“这是我们常说的‘满天装’龙舟,有龙头、龙尾,插满彩旗,最是豪华。”

土生土长的蒋村人阿良说,以前每个村子都有好几艘龙舟,有的人家还会专门给小孩子打一条小龙舟。但现在会做龙舟的老工匠越来越少,很多小孩子都没见过龙舟。

“我们将‘满天装’龙舟‘划’进校园,向同学们展示蒋村传统文化,就是为了传承。”蒋村龙舟协会会长沈荣根说。

本报记者 方力 通讯员 周小娟 俞建良

