



茄汁焗大虾

## 每日上市 20 万斤 此时不吃更待何时

八月,每到这个时候,水产市场就会频频报出明虾等各种虾类产品价格走低的讯息。今年也不例外,小记在仙林苑农贸市场了解到价格普遍是在每 500 克 11 元左右,估计还个价 10 元左右也可以买下了,而早在两个月前价格却在 20 多元。

传说中的明虾上市的高峰期已经来临,据悉杭州市区每天的明虾上市量达到 20 万斤,而通过水产批发市场批发的明虾差不多达到 40 万—50 万斤,其中 20 多万斤将流向市区周边 200 公里范围内的城镇。随着明虾上市量的不断增加,价格还将持续下跌。对于明虾的价格一跌再跌,说法有木佬佬。

### 台风说

“这个季节台风的频繁,台风要来,当然要抢先捞起来卖掉,不然可就亏了。”水产市场里的位水产商告诉我。前阵子,格美台风登陆前,杭州近江水产品批发市场里,明虾价格跌到了 9 元/斤。

据说明虾最怕大风大雨,天气忽冷忽热,明虾就容易生病。因此每年台风过后,都会出现明虾大量死亡的现象。因此只要台风一来,养殖户就急着出货,价格自然就往下掉。

### 季节说

前两天,伊家鲜的一位朋友跟我透露,“我们这里明虾最近消耗很大,是其他种类虾的 4—5 倍。”想想明虾现在老百姓买买也只要 11—12 元一斤,更何况饭店的大量采购呢。

关于明虾的跌价,问了水产科的专家,说法则是明虾一般需要 10 度以上的水温,这样成活率才高,高温季节的来临,造成明虾活动能力增强,吃得多了,动得快了,就更是“茁壮成长”,自然供应量也就大了。而另一种说法民间说法是:天气热了虾不容易存活,再加上量多,只好降价,所以一上市就卖完了。

### 养殖说

近几年,杭州养殖明虾的基地逐渐增多,萧山、德清、富阳一带产量很大。“前几年明虾的利润挺高,”一位水产商告诉记者,“近两年养殖明虾的农户多起来了,产量自然也就高了,再加上运输方便了,所以都放低价。”而更有说法认为由于美国反倾销,国内明虾出口受阻,明虾内销量增多,全国市场价格也因此走低。

众说纷纭只说明现在是个吃虾的好时候。这种生于水滨,混迹于泥水中,又有一点不自由毋宁死的水生动物,却是很多人口中深爱之物。

# 明虾,今夏来势凶猛



牛油蒜茸焗大头虾

虾吗?活蹦乱跳者,餐桌上最为受宠的尤物。

明虾吗?餐桌上的地位不算高,却带着草根的精神混迹于世,更何况况如今的价格是如此的诱人。



冬明功虾汤



原味碳烧大头虾



鲜虾香芒沙律



香辣腰果大虾

## 满世界吃虾去

虾这种餐盘中的尤物无论是中餐还是西餐,都是最受欢迎的原料,做法时而奢华时而朴拙,口味自然也是百变而充满了惊喜。吃虾的季节来了,操起厨房的一切工具,跟着厨师不需要大动干戈也可以享受各种地域风味。虽然有些名菜用虾并非明虾,但只要领会了精神,吃明虾也一样神采飞扬。

厨师顾问:蕉叶餐厅 雷星顺  
名家厨房 陈小利

### 第一站:本土

#### 茄汁焗大虾

这个菜源于广东,做法并不难,先将虾脚去掉,将背开刀,而这样可以保证美观且入味,把准备好的大虾放入锅里炸,接下来就是关键的调汁,把醋、砂糖、番茄沙司等放在一起进行调制,而虾的口味也会随着汤汁的不同而不同。在虾里加汁翻炒,再放进炉中焗,保证其入味以后,就可以装盘了。最后倒调制好的番茄汁于大虾上,便可以看到色泽鲜艳,鲜嫩香浓的虾呈现眼前。广东人喜欢酸甜的口味,这菜便是地道的酸甜,且令人胃口大开。

#### 美极焗明虾

同样是明虾,也同样是焗的做法,却有另番风味。先将虾放入锅中炸熟,然后

在锅里放入蒜末、姜末、干葱末等炸香,随之加入虾翻炒,再加入美极汁进行调味。美极汁一般在市场上就能买到,口味鲜咸,最后再勾芡洒上葱花就可以了。口感肉质鲜美,皮酥肉嫩。

### 第二站:泰国

#### 香辣腰果大虾

这道经过改良的泰国菜是蕉叶的招牌菜,挑选的是一两个的大虾,要求苛刻,必须是个头大且有膏的虾。做法很简单,先炸虾,然后将炸好的虾用香料一起炒。当然关键是原料要鲜活,原汁原味,口味鲜、香,带有微辣。至于要做出泰国风味,最为关键的是泰国香料,用香茅叶、金不换等香料是其中的奥秘。泰国菜的辣不比川菜,隐隐约约不带任何刺激,总是觉得恰到好处。

#### 冬荫功海鲜羹

一看名字就知道是泰国菜,前阵子一部泰国电影《冬荫功》也是红及一时,很多人被片中的泰国武术所吸引。其实冬荫功是泰国的地名,这个汤却已经成了泰国的国汤,汤汁是用 10 来种原料熬出来的,包括目鱼、扇贝、柠檬水等等。口味酸辣很开胃,夏天吃很过瘾,据老板称香港人很爱吃这个,在杭州也深受欢迎。

#### 泰式冻腌生虾

前面有炸有煮,那就再来个生吃的。

其实只要把生虾剥去壳,再放上特制的酱料就可以,而其中的关键则是先将去壳的生虾用冰镇,这样保持虾肉的爽脆,而口味好不好吃,关键在于酱料。泰式的口味则是酸辣,配上生脆的虾肉真是一绝。

### 第三站:法国

#### 牛油蒜茸大头虾

法国菜里经常用焗(gratinate)的做法,这样可以保持味道浓郁,既营养又不失鲜味。这道菜用牛油焗出来色彩金黄得让人觉得眼前都明晃晃,用炉焗出来的,鲜香不会走失。加入牛油和蒜茸的大头虾焗七八分钟即可装盘了,也可以加入芝士和水果,风味多变得很。

### 第四站:日本

#### 日式铁板大明虾

铁板烧是日本人喜欢的做法,常常看到日式的小饭店里围着白围裙的店员在滋滋冒着青烟的铁板上忙活。大概说这个菜要是在家里做可以用煎锅,煎的过程中生熟的程度拿捏是关键,只要把去壳的虾放在铁板上直接煎就可以了,一边加入柠檬汁等佐料,一分钟就可以出锅了。出锅的时候还带着几丝青烟,一口咬去肉汁鲜甜、甘香味浓。