

优水质养出好龙虾

# 溧水“虾老板”想入市南京

快报《美食休闲周刊》发起“全国征集优质虾源”活动后,接到了来自溧水县洪蓝镇的龙虾养殖户阙先生的电话,他在电话中说:“希望能够通过现代快报《美食休闲周刊》的发现和报道,让更多南京人知道溧水的龙虾,吃到溧水的龙虾。”

## 溧水乡间

### 石臼湖好水养出优质龙虾

5月7日,小记与摄影记者和司机三人一行来到了溧水县洪蓝镇,开启了优质虾源发现之旅。这里乡野气息淳朴浓厚,一个小时从钢筋水泥的南京来到野花野草在风中摇曳生姿的田间小路上,和煦的阳光照耀着我们,清新的和风吹拂在身上,实在惬意。

河水也是清清的,阙先生介绍说:“我们这里的河水都是来自石臼湖,水质跟固城湖差不多,干净无污染的。稍后你可以看看,捞起来的龙虾也很干净。”记者后来在网上搜索到,石臼湖水质的确不错,每到冬天,有不少天鹅来到这里越冬,还被鸟友称为“天鹅湖”。据阙先生介绍,溧水县洪蓝镇是原生态农村,远



摄影记者 辛一

有意购进溧水龙虾请拨打本刊电话 025-84783633

没有工业污染。田间的小路上还有一条犊牛,看到生人有些胆怯地向一边退了开去。跨过圆木制成的简易却坚固的小桥,就到了阙先生养殖龙虾的河塘了。

阙先生告诉记者,他养殖龙虾的基地水面面积有60多亩。我们来到其中一处河塘,阙先生聘用的捕捞员、一位经验丰富的老者将河边的一个虾笼拉了起来,将活力十足的龙虾倒入了容器中,并抓起来几只让记者观察。果然,这些龙虾看起来都很干净,肚皮白白嫩嫩的,看不到

什么泥土,肚皮上的青筋清晰可见,而且虾肉都挺饱满的。阙先生介绍说:“我们养殖的都是青虾,土话叫‘青红一号’青虾,青虾比红虾肉质饱满,厨师一看就知道。”

阙先生养殖的龙虾多是从本地购买优质虾苗饲养长大的,目前5月份每天的产量大概在200多斤,全都直接送到溧水当地的四星级酒店。1两以上的龙虾售价为23元/斤,七八钱重的就卖8.5元/斤。记者询问南京惠民桥水产市场的水产老板

杨总,他告诉记者,他的店直送南京酒店的1两重以上的龙虾售价为35元/斤,足足比溧水阙先生的售价每斤贵12元。杨总评价:“溧水那位龙虾养殖户在价格上的确有优势。”

## 养虾九载

### 希望旺季打入南京市场

阙先生养龙虾已经有九年了,他与技术员、捕捞员的“铁三角”组合已经合作了四年之久,各自分工明确,产量十分稳定。

养龙虾这么多年,阙先生估算6月中旬-8月20日是龙虾产量的高峰期,每天能产出2000斤左右。往年旺季时都是将龙虾运到常州销售,希望今年能在6月份旺季的时候让南京人尝到来自溧水的美味龙虾!

阙先生说:“龙虾售价随行就市,现在无法确定。如果成功登陆南京,肯定给快报的读者最惊喜的优惠!” 快报记者 彭凌梅

## 全国征集优质虾源!

美食休闲周刊发起“全国征集优质虾源!”的养殖户自荐活动,参与本次活动,拨打本刊电话 025-84783633,84783635。

## 话实说

### “食道”如处事

老友小伍约我到一间高级粤菜馆吃饭,说那厨子很有名,要我鉴赏一下,我没点名贵的菜,却点了一道“咸鱼蒸肉饼”。菜上来,我目测一下,肉饼有些散裂,面呈浮油,尚未拿箸,心想今天得失望了。

小时候听爸说,老广家招呼子,考题多半是炒个饭、煲个汤,来道咸鱼蒸肉饼。这些看似简单不过的家常菜,却考验着厨师对食材与烹饪火候的运用。那天的肉饼软得腻口,咸鱼散糜无香,糟透了。

我回请小伍。为了证明那厨子的咸鱼肉饼一般般,我亲自下厨,将货架上、用油封的“曹白”取了两片出来,这咸鱼放在罐里两年,香存肉腴,用来烧肉、炒饭都好用。我买了前腿瘦肉,用绞肉机绞了,另外买了一块纯肥肉板。回到家,我先切薄片、切丝,再细切成如芝麻的小丁,用刀略略斩一下,将瘦肥合一拌匀;加了蛋清、荸荠和水,再调了味,将肉馅再次搅拌,待馅有筋道后,平铺在盘中,将切了片的咸鱼铺在肉饼上,撒些姜丝,入电锅蒸,十八分钟后,那香滋滋的咸鱼肉饼即成。我才说可以起锅,小伍左手掀盖、右手拿匙,也不顾着烫,猴急着想往菜里捞。

这菜的关键在肥肉不能绞。许多师傅偷懒,把肥肉绞成糜,整个肉饼会有吃肥油的感觉。想想处事和做菜真是一样,少了一些该有的过程功夫,整道菜,或是整件事都会有不一样的品质和结果。 晨风

**泰煌料理**  
Thai Spices

# 泰煌料理 万达金街店即将开幕

南京泰煌饮食有限公司是于2005年创办的高档餐饮食府,主营泰国菜、泰式料理、海鲜火锅经过在1912店的不懈努力,07年南京第二家泰煌料理德基广场店开业,凭着不断推陈出新的经营理念,得到广大消费者的认可。现即将开出第三家泰煌料理旗舰店——万达金街店。特招聘以下人员:

## 招聘

**经理(限女) 3000-6000元+奖金**  
**主任 1800-2800元+提成+奖金(限女)**  
**领班 1400-1800元+提成+奖金(限女)**  
**迎宾 1200-1400元+提成+奖金(限女)**  
**服务员 1200-1400元+提成+奖金(限女)**  
**传菜员(限男) 1100-1200元+提成+奖金**  
**学徒工、切配、炉头、打荷 1100-3000元+奖金(限男)**  
**勤杂工 1100-1300元+奖金**

有高档餐厅管理及工作经验者优先

**南京泰煌饮食有限公司**

1912店地址: 南京长江后街2号 (1912商业街b7栋) 电话: 025-84452928

德基店地址: 南京中山路18号德基广场301号 电话: 025-84712608

本次应聘地址: 中山路18号德基广场店 应聘时间: 下午2点到5点(5月10日到5月15日) 应聘咨询电话: 84712608