



怕上火  
喝王老吉

# 火热“虾”季，凉茶伴你！

注意！虾出没！每年的4—8月份，都是龙虾的销售旺季。尤其是伴随着盱眙十三香龙虾的名声鹊起，龙虾从简单的季节性水产，转身逐渐发展成为一种食文化，一个新的餐饮经济增长点。包括一些原本特色菜品非龙虾的餐馆（不管它的名号是叫张三烧鸡公、还是胖子盆菜鱼），在眼下这个“满城尽是红壳虾”的时节，家家菜单上都少不了龙虾。

而对于消费者来说，到什么山头唱什么歌，到什么时节吃什么菜，更何况虾肉如此鲜美、汤汁如此多味，又有红罐凉茶保驾护航，吃多少都不怕上火！

## 我小龙虾又回来啦！

这是韩国影星张娜拉在其与苏有朋联袂主演的一部电视剧中的台词。在该电视剧中，张娜拉饰演一位前朝公主，江湖名号“小龙虾”，寓意虽似小龙虾一样外壳坚硬、高举爪钳，到处“横行霸道”，但其实自有一颗内在柔软、正义、善良的心。“我小龙虾又回来啦！”本是电视剧中张娜拉的惯用台词，而如今，这句话用在当夏真正的主角——小龙虾身上再贴切不过。

早在4月底，就相继有不少龙虾餐饮店打出“龙虾上市”的广告。经常翻看报纸的人，也许还能回想起“傻根”王宝强手举龙虾，为盱眙龙虾做代言的那张广告图片。除了一些专门经营龙虾生意的餐饮店跑前跑后，“虾”忙活之外，有很多原本经营其他菜系、菜品的餐馆也开起门来做龙虾。

宁海路的一家“双鹏缘鱼馆”就是其中的一家。这家店店面不大，约200平方米左右，听其名就知道它原本是以做鱼为主的，在近一两月龙虾的强大攻势下也抽出些精力做龙虾。每天下午4点钟左右，这家店就会摆出一大锅烧制好的龙虾于外卖窗口。“每天的外卖都不够卖的，还有很多周围的居民会来店吃。”该店的厨师说。在这家店的内堂墙壁上，挂着一张赵本山正在吃龙虾的照片。据说这是2006年的时候，赵本山去五台山



体育馆开专场之后，来此吃夜宵时拍摄的。

虽然每天的量并不算多，约十多斤左右，但就连“双鹏缘鱼馆”这样的简单家常菜餐馆也忍不住拨出精力做龙虾生意，足见小龙虾对整个城市餐饮经济的影响之深。



## 玩到凌晨，专门来吃虾！

在走访中，不少店家都表示，近期，自己的龙虾生意每天都要做到凌晨四五点。“中午来点龙虾的人不多，大家都只吃些工作餐。傍晚的时候，龙虾生意慢慢开始，多是普通的工薪阶层下完班，过来尝尝鲜。主要是凌晨那个时间段，专门来点龙虾的人特别多，而且多是些年轻人，他们通常都不吃别的，只点龙虾、啤酒和王老吉。”马台街“马四龙虾酒店”的老板这样介绍道。

不过，在其他的街道上，晚上6点钟左右，笔者就看见几乎所有的龙虾店都坐满了客人。他们或像是一家人，或像是三五位朋友聚餐，大家面前摆着一大盆龙虾，每人手里抓着一只，边剥壳，边聊天……看得在一旁排号等候就餐的人心急如焚。“我一下班就跑过来，结果还是没有现成的空桌！”小谢一边喝着红罐凉茶，一边用号码牌为自己扇风。她表示，这也正是自己更喜欢挑选凌晨时分出来吃虾的原因，“趁着周末，可以和朋友包个夜场的KTV，唱完歌正好出来吃龙虾，既不用排号，凌晨的风吹在身上又舒服，那时候吃虾，再辣也能吃出甜味来！”

小谢可是忠实的“虾粉”：“小

时候就特别喜欢吃龙虾，每到夏天，妈妈都会买回来做给我吃。后来家里的亲戚全都知道了我喜欢吃龙虾，夏天我到谁家蹭饭，谁家桌上保准有一盆龙虾。现在包括周围的朋友在内，谁都没有我龙虾吃得快，吃得娴熟！”而所谓的“娴熟”，小谢可以不戴一次性手套，整盆龙虾吃下来，不仅虾钳、虾头部、虾尾部的肉被吃得干干净净，而且两只手只有大拇指和食指的指头沾有汤汁！

## 啥做法，都最好备上王老吉！

“不过，以我的经验，就算烹饪的时候放了再多的中草药，吃多了总是会上火。”小谢说。难怪之前见到她在等号时，就已经提前拿着一罐王老吉在喝呢！“什么叫‘防上火，喝王老吉！’啊，说的就是在你预计可能会上火之前，先给自己装好防火盾！”

红罐王老吉凉茶以金银花、菊花、甘草、夏枯草等多种中草药为原料，结合现代生产工艺煎制而成，具有生津止渴、清凉防上火的功效，最适合搭配易生内火的食物饮用。尤

其在炎热的夏天，人体水分流失较快，小龙虾中的多种香料又具有祛体寒的作用，二者之下，更显红罐凉茶的急需性。

笔者曾在朋友的带领下，在一家酒店食用小龙虾。因人数较多，大家又只冲着小龙虾而去，因此落座之后，将麻辣龙虾、酱骨龙虾、碳烤龙虾、十三香龙虾、秘制龙虾等各种做法之龙虾都点个一遍。“再上一箱王老吉！”朋友点完龙虾后，补充道。环顾四周，大家的吃饭也都差不多，凡有人落座的地方，必有一盘龙虾，凡有麻辣菜味的旁边，必有几罐红罐凉茶。“夏天既要吃得热火朝天，不能因为天热影响食欲，也要为自己的身体多考虑考虑。”朋友说。

据“双鹏缘鱼馆”的师傅介绍，现在的龙虾还不是最肥的时候，“再等个十来天，龙虾的肉啊，那个才叫饱满！”在前不久开幕的盱眙龙虾节上，万人龙虾宴，一个晚上就吃掉了30吨龙虾！在盱眙，乃至延伸至全省、全国、全世界，龙虾已然形成了一条时令性产业链。“南京市场上的龙虾来源于四面八方，有盱眙的、洪泽的、江西的，原则上我们餐馆只会挑选8钱/只以上的、肉质饱满、新鲜的龙虾。”“马四龙



虾酒店”的老板说。

尽管去年小龙虾的阴影尚存，今年受干旱影响，龙虾价格普涨了约12元/斤，但随着食虾最优季的到来，一场龙虾美食热必然势难阻挡！

