



## 南京人对小龙虾有多爱

又到南京人大爱的“龙虾季”了。有网友笑谈:“南京人超级爱吃小龙虾,每年毁灭成千上万。所有壳子堆起来搞不好可以再堆一座紫金山。”那么,在你准备堆出一座“山”之前,先来了解一下和小龙虾有关的事情吧!

宋新晨 钱坤



“龙虾季”到了,你准备好了吗



麦香龙虾



酱骨龙虾

本版均为资料图片

### 今年小龙虾提前半个月上市

近来,微信朋友圈中不停有好友晒龙虾席的图片。南京街头的一些餐馆也开始改头换面,打出“龙虾”牌。

“气温上升到5℃,小龙虾就爬出来活动了。由于去年冬天和今年春天的气温较往年提高,小龙虾开捕的时间比正常年份提前了半个月。”盱眙龙虾协会秘书长赵建民介绍,预计半个月后就会大量上市。

### 每年有600万斤盱眙龙虾“爬”进南京

抬头看看南京路边龙虾店的招牌,一半以上都打着“盱眙龙虾”。南京人吃的龙虾中有多少是来自盱眙?

赵建民介绍,盱眙每年的龙虾产量大概在6万吨左右,这些龙虾通过物流被销往全国各地,而销往南京的盱眙龙虾仅占盱眙龙虾总产量5%左右。也就是说,每年进入南京市场的盱眙龙虾大概有600万斤左右。

### 南京人每天至少消灭20万斤龙虾

因为南京人对龙虾情有独钟,消费量巨大,全国各地的小龙虾都能在南京卖个好价钱。南京众彩水产市场经理张震介绍:“在南京市场上的龙虾大多来自四川、湖北、湖南、安徽、



江西、云南等地,洪泽、泗洪等地的地产龙虾很少。据往年的数据统计,龙虾大量上市后的几个月,众彩市场平均每天的小龙虾销量在20万斤以上,这些龙虾基本上都进了南京大小餐馆和市民们的餐桌。

### 个头最大的龙虾65元/斤

从去年开始,龙虾的价格总体上有所回落。今年南京市场上已经有少量龙虾上市,普通个头的批发价格在20元-30元/斤。目前,个头最大的龙虾能达到1.2两左右,批发价格在65元/斤左右。

### 龙虾有160种做法

近年来,龙虾的烹饪方法不断创新,酱骨龙虾、冰镇龙虾、椒盐龙虾、烤龙虾等在南京的餐馆里司空见惯。拿冰镇龙虾来说,咸口甜口都有。另外也有一些比较少见的做法,如豆腐乳龙虾、泡菜龙虾、麦香龙虾等。南京一家龙虾馆的菜单上同时出现了28种不同口味龙虾的做法。除此之外,赵建民介绍,盱眙龙虾协会还曾经编纂了一本《盱眙龙虾创新菜谱》,里面记载了龙虾的160多种做法。

### 龙虾的两个疑问

#### 小龙虾是虫还是虾?

去年,网上有传言说小龙虾是一种虫,而不是虾。其实,小龙虾学名“克氏原螯虾”,原产美国东南部,是具有食用价值的淡水龙虾品种。

因此,小龙虾是货真价实的虾,而且不仅中国人爱吃小龙虾,英国、法国、加拿大等国家的人也爱吃。美国人吃小龙虾有上百年的历史,甚至在美国路易斯安那州,每年都要举办“小龙虾节”。

#### 做龙虾时要不要剪虾头?

不少吃货一直有个疑虑:龙虾不剪虾头,总感觉不干净。做龙虾的时候到底要不要剪掉虾头?对此,赵建民表示:“做龙虾时不剪掉虾头主要是为了保持龙虾的完整,一旦剪掉虾头,虾黄等就会流失,影响龙虾的口味。如果担心虾头不干净,可以在吃的时候把它剥掉,尽量不要吃。”

### 【教你一招】

#### 挑龙虾:壳要青,“肚”要白,还要“活泼好动”

虾苗长成青虾,最后变成成虾。肉质最好、最适宜食用的是青虾,从颜色上看,虾壳的颜色应该发青,而不是发黑。壳子越黑越硬,说明虾活的时间越长,这样的虾腿里面脏,肉也少。除了颜色,挑选龙虾时还需选择“活泼”一点的。

#### 烧龙虾:用菜籽油,烧出来更香

龙虾洗净后,将蒜头、干辣椒、生姜、葱、花椒放入锅中干煸,推荐用菜籽油,烧出来更香。然后,将龙虾放入锅中炒红后加水,水要没过龙虾,之后放入盐、味精、鸡精、糖和胡椒粉,煮10-15分钟即可。



快报云媒ios版



快报云媒安卓版

更多内容详见  
现代快报网www.  
xdtkb.net  
或扫描二维码下载  
快报云媒客户端

月星家居 | 卡子门店  
YUEXING FURNISHING

# 全场放“价” 只争2天!

买家具 这两天就GO了!

## 3.28—3.29

全场让利20%  
底价最高再送最高送4999元

千元油卡天天送

满1000元可领1张抽奖券,满2000元可领2张抽奖券,依此类推,多买多领。

满5000送非转基因玉米油  
每满1万再送200苏果卡  
最高送1999元

百件超值家居商品0元起拍  
抢到即赚

拍卖时间:29日14:00

划算不划算  
比比才知道!



丝涟

包豪斯

艾力斯特

格调

宝狮龙

丰之旺

南京月星家居广场 | 家具/家饰/办公 | 地址:卡子门大街38号 电话:025-58087030



扫一扫 大惊喜

详见店堂公告