

# “2017南京龙虾大会”开锣 200斤龙虾! 百人团豪吃霸王餐

来份蒜蓉的还是清水的?又到南京人大爱的“龙虾季”。5月7日,现代快报全新酒店和美食行业融媒体平台酒食客(90g)携手中国邮政储蓄银行南京市分行共同主办的“2017南京龙虾大会”正式开幕。

第一站,我们邀请了100位网友来到南京市秦淮区双塘路89号的霸王龙虾店“吃霸王餐”,百人吃货团共吃掉200斤小龙虾,参与网友大呼过瘾。你想参与吗?欢迎关注微信公众号“南京生活研究小组”,龙虾大会更多精彩活动尽在掌握。

见习记者 申阳 现代快报/ZAKER南京记者 蔡梦莹/文 赵杰 吉星/摄



小龙虾上桌,咱们认真吃起来



扫码回看直播



## 工序

### 挑选: 青壳、小爪、肉紧才好吃

怎么挑龙虾?霸王龙虾店自有一套标准,“青壳、小爪、肉质紧实的,口感会更好”。王经理特别强调,在菜场选购龙虾的时候,不能一味地求大。他当场挑了两只龙虾比较给食客看。“这种大爪子的龙虾,它全部的重量几乎都在爪子上,后面的肉很少”。他表示,大爪龙虾多为公虾,小爪母虾的口感更好。

说到霸王龙虾店的食材,除了肉质饱满的青壳小龙虾外,最大的特点就是龙虾全部来自六合区霸王龙虾生态养殖基地,那里虾塘水质优良,清澈见底。专业养虾人每天凌晨3点就开始挑选符合要求的龙虾,然后送往城区。

## 现场

### 2.7万网友围观吃龙虾

“天下竟然有免费的龙虾吃”“一吃龙虾就停不下来”……听说免费吃龙虾,ZAKER南京网友在评论区里的讨论根本就停不下来。截至记者发稿时,共有2.7万网友围观ZAKER南京“吃龙虾不要钱,我们就是这么摆”的直播。

现代快报工作人员告诉记者,活动预告发出后,超过1000位网友通过“南京生活研究小组”和“邮储银行江苏分行”微信公众号报名,他们抽取了百位幸运网友免费现场品尝霸王龙虾。

### 清洗: 享受3分钟超音波SPA

“咦,这是什么?”在后厨的水池上方,一台白色挂壁式机器吸引了不少食客的注意。店老板介绍,这是从德国进口的超音波清洗机。据他所知,这样的清洗方式在南京范围内是第一家。

王经理表示,这台机器每分钟会产生数百万超音波气泡,它们连续相互撞击产生的复合波会发出8万-10万Hz的超音波能量,对龙虾进行清洗时会保证龙虾体内的脏物能够冲洗干净,整个清洗过程非常环保。“相当于给龙虾做了个SPA。清洗时间在3分钟左右,每次最多可以清洗10斤。”王经理说。

### 烹饪: 过遍油保持嫩度和鲜度

现代快报记者在后厨见到了烧制龙虾的卢成总厨。他在南京星湖饭店掌勺,曾获得“南京龙虾大师”的称号。

据卢师傅介绍,烹饪龙虾的第一道工序是高温消毒,也就是过一遍油,这样可以最大限度地保持龙虾的嫩度、鲜度。这次的龙虾大会,他们将展示清水、红烧、蒜香和十三香4种口味的龙虾。

除了经典口味,他还自创了“霸王醉酒”,有淡淡的酒味和少许芥末味;“霸王热身”,是将龙虾在牛奶中浸泡过,然后用烤箱烤制而成;第三款叫“霸王别鸡”,是将牛蛙和龙虾一起烧,口味鲜辣,回味无穷。

### 百人吃掉200斤小龙虾

11点半,店里已经座无虚席。一位南林大的学生告诉记者,她是通过微信报名参加活动的。同桌的林大叔正忙着戴手套,他表示自己已经迫不及待了。据统计,8人大桌每人标配2斤龙虾,算下来,百人吃货团一个中午至少吃掉200斤小龙虾。

现场还进行啤酒的互动游戏。谁先喝完一瓶啤酒,就可以获得龙虾一盆。一位眼尖的网友认出参赛的高个子,他曾在现代快报组织的2016南京面条大会上35分钟内吃了5大碗岐山臊子面,荣获“大胃王”称号。

### 教你烧出好吃的龙虾

烧龙虾多年的卢成,总结了一套“黄金6分钟”原则。比如,清水龙虾最讲究保留“湖鲜味”,在锅里烹饪的时间不要超过6分钟。因为超过6分钟,虾的水分会流失,肉质就不鲜嫩。

#### 大厨亲授家常龙虾烧法:

- 1.先将葱、蒜、姜切好,下锅干煸;
- 2.放入清洗好的小龙虾焗透,直至变成红色;
- 3.向锅中加水和啤酒;
- 4.加适量盐、酱油和糖调味;
- 5.烧制约6分钟即可出锅。

# 我是一只小小鸟,本事可不小

## 首届朝天宫市场“金陵杯”雀鸟鸣唱打斗赛昨决出胜负

不大的赛台上,5只绣眼分别占据东、南、西、北和中间高台5个位置,它们拉开嗓门“唱”起来,一点都不胆怯;在另一个小赛台上,两个鸟笼凑在一起,盖在鸟笼上的布一揭开,两只黄腾就开始“斗”上了,你啄我的脚,我咬你的头,好激烈……5月7日,“首届朝天宫市场‘金陵杯’雀鸟鸣唱打斗赛”在南京市朝天宫古玩市场举行。现代快报·ZAKER南京进行了直播,引起网友围观。

见习记者 宋经纬 现代快报/ZAKER南京记者 宋敏慧 胡玉梅/文 赵杰/摄



▲两只黄腾斗得不可开交  
▲绣眼鸟“王者”称王



扫码回看直播

## 现场

### 四五千养鸟人来“赶集”

上午9点还没到,朝天宫古玩市场二期就已经挤满前来参赛的选手,他们来自全国7个省份26个城市,组成15个代表队,200多名养鸟选手进场参赛。

现代快报记者在现场看到,除了参赛选手,也有不少养鸟人前来观战。市民赵先生告诉记者,他是来看比赛,和爱鸟人士交流经验的,明年再来参赛。虽然报名的选手只有200多名,但围观的市民至少有四五千。

记者注意到,现场几乎人手一只鸟笼,且各不相同。据嘉兴市雀鸟协会会长杨志强介绍,这些鸟笼的价格都不便宜,最高的要上万。

## 幕后

### “王者”是怎样炼成的

经过几轮比拼,绣眼鸟终于决出胜负,一只叫“王者”的鸟儿获得“鸟王”称号。“王者”今年5岁,一身绿莹莹的毛,看起来很活泼。说起“王者”,主人马丁一脸的自豪。原来,“王者”曾拿下全国华东地区绣眼鸣唱大赛的冠军。这样霸气十足的鸟儿,饲养

### 要当“好声音”得拼歌声

这次雀鸟比赛,仅限黄腾鸟和绣眼鸟两种,黄腾打斗,绣眼鸣唱。鸣唱的赛台由4张桌子拼起,围上红的锦布,5只鸟一组,分别放在桌子的四个角和中间,过一两分钟就转换鸟的位置,要求它们在每个位置都要歌唱。每一小组决出优胜,再进行比赛,最后决出前十名,然后在前十名中选出1、2、3名,第一名就是“鸟王”。

“绣眼主要比歌声,除了看哪家的鸟儿歌声持续时间长,还要听鸟儿的歌声是否悦耳,音色要有起伏,充满情感。”本次大赛的总裁判金宝成告诉现代快报记者。经过激烈角逐,一只叫“王者”的绣眼鸟歌压群鸟,胜出。

### 激烈!黄腾鸟一见面就斗

“黄腾生性好斗,被称为‘天煞星’。南京养黄腾已经有几百年历史。”金宝成说。

和绣眼不同,黄腾是比“武”,只比一次。两只鸟在各自的鸟笼里,鸟笼紧挨在一起,两两PK,看谁“武功”高,把另外一只斗得不愿接招了为止,最终获胜的都会获得一个奖励。

记者看到,每只黄腾的鸟笼外都用布遮挡着,开始比赛了才会将一边的布掀起一半。“这主要是因为黄腾生性好斗,只要看到别的黄腾就马上会斗起来。黄腾一般会先互相鸣叫,像吵架一样,吵完以后再打架,但有些也会一上来就打。”杨志强说。

夏天甚至一天洗两次澡,出门的时候洗一次,下午遛鸟回来再洗一次,从不间断。”

“王者”的嘴也挺挑的,吃的是最贵、蛋白质丰富的小皮虫,这种虫子卖到1000元一斤。也许是在这样精心的照料下,“王者”有了霸气。