

舟山味道·四季时鲜⑫

带上竿子钓龙虾去啦

家庭版小龙虾还数白灼和十三香简单又好味

□记者 朱蔚 文/摄

夏日美食记忆中，剥小龙虾，吃小龙虾，可谓是最惬意的环节之一。这个季节，沟渠里的小龙虾已旺发，深深浅浅地往里一捞，总能发现藏匿其中的小龙虾。试想带着自己亲手钓到的小龙虾，清洗烹饪大快朵颐，那得有多带劲。来吧，准备一些简单的工具，跟着“就知道吃”去钓龙虾。

沟渠里头钓小龙虾

说夏日里龙虾超级普遍，这个不假，在小记工作大楼边上的海湾公园，靠北面的小河沟里也藏匿着小龙虾的身影。初时路过，看到有几个人围在一起，甩着绳子朝小河沟里张望，好奇是在干嘛呢。一问，原来是钓小龙虾。其实小记也是第一次见到钓小龙虾，仔细一瞅，边上有用来盛放的容器，竟然还有一包十三香小龙虾调料。这招高啊，看来这包调料才是钓小龙虾的动力。

在边上围观了半天，见证了两只小龙虾上钩的过程，真的是“小”龙虾，个头一点点大，估计吃起来仅够塞个牙缝，但起码开了个好头，足以让那几个钓龙虾的大男生乐上一阵了。

说到龙虾的个头，临城的龙虾个头还是偏小，毕竟是新开辟的场地。要说龙虾旺发的优渥地，还是得转战朱家尖。朱家尖居民孙陆每年都会在龙虾季节收获一餐又一餐的龙虾，看龙虾的个头，几乎只只在中等以上。

在他看来，钓小龙虾是件非常简单的事，随便拿一根竹竿，绑一根棉线，再系上一点饵料，直接把竿子甩到沟渠里，小龙虾闻着味儿就来了。饵料也没有什么特别的，就小龙虾那个馋劲儿，什么肉都可以来引诱它，猪肉、牛肉、鸡肉、鸡肠，甚至癞蛤蟆肉也可以。孙陆还常把地里



发现的福寿螺的螺肉用作饵料，小龙虾都不嫌弃。

还可以放个笼子一网打尽

钓龙虾虽然简单，却也是个体力活，需要极大的耐性，你得一直候在水塘边。当然小龙虾上钩的一瞬间，心里自然是乐开花的。

当浸在水里的棉线慢慢动弹起来时，说明小龙虾已经夹住饵了。提竿的环节很关键，“要一点一点地来，和钓鱼差不多。”孙陆传授了一些小技巧，小龙虾还是有点精的，要是一直使用蛮力拉竿子，它也会拖着饵料一直往后退，所以要更慢一点再缓一点。

这场短暂的拉锯战实则也是一次心理的博弈，拽着竹竿的手也要随时感受小龙虾当前的状态，在它用力退的时候，要适当地放点线。边上有小伙伴一起配合最好，一人提竿，一人提网兜。此时只见另外一人抄起网兜一网入水，在水里稍作停留，觉得差不多了就直接抄上来，张牙舞爪的小龙虾就此捕获。

“龙虾还是蛮好钓的。”这段时间相对闲一些，孙陆就钓了半个月龙虾，家里的餐桌上，每天都会有满满一到两盆的龙虾，多的时候还会有三盆。他还尝试过在沟渠里放笼子，类似于蟹笼的网笼，里边放好福寿螺肉，直接把笼子扔到水里，让水没过笼子。一个晚上过去，第二天跑

去收网，总是会有收获。“一次上来四五十只总是有的。”

相较一只一只钓龙虾的体力活，孙陆更喜欢“一笼打尽”的方式，省心省力得多。

白灼龙虾烧起来简单好味

钓上来的龙虾怎么吃？自家吃最常见的，要么白灼，要么十三香。白灼最简单，就是清水煮；十三香，直接买来香料包煮就好了。话虽如此，但想在口感上胜出，还是要从细节处下功夫。对吃货刘璐来说，白灼小龙虾的关键步骤除了冷水下锅，自制的蘸酱也尤为重要。

刘璐一般都这么做，先把小龙虾洗刷干净，冷水下锅。待水烧开了以后，再加入料酒、姜片、葱段，“你想加入的所有香料都可以加入，一来去腥，二来提香。”此时转成中小火，煮5~8分钟就可以了，“这样子做出来的白灼小龙虾，简单又快手。”

相比麻辣和蒜蓉款，刘璐更爱白灼的做法，简单又方便，也完全解决了其他做法比如煮的时间长了会老、煮的时间短了又不易入味的问题。而且蒸煮时间保持在5~8分钟的小龙虾，虾肉显然更加Q弹鲜嫩，剥的时候，整只龙虾尾巴都可以直接拖出来且不会断掉。

至于蘸酱，她喜欢在美味鲜里加一些康乐醋，蘸着吃，除了咸香外

还有酸甜，回味无穷。

十三香小龙虾调料很关键

“十三香小龙虾说来也简单，一包十三香小龙虾调料包在手就好。”90后的胡小垣已然是做十三香龙虾的一把好手，他做十三香龙虾的时候，还会顺便把青椒、黄瓜、蒜头、小米椒、八角都准备好了。

洗干净的小龙虾沥干水，热锅热油下龙虾，他会挥舞着锅铲快速地翻炒到龙虾全身红透为止。这时，他会加入一些蒜瓣、生抽和盐，继续翻炒龙虾，然后就可以加入成品的十三香小龙虾调料了。

“调料的量加得多一些还是少一些，要看个人的口味。”他还喜欢往里边加一些啤酒，“这样会更入味更香。”他一次性烧1.5公斤龙虾，会往里加大概两瓶不到的啤酒。之后就可以盖上锅盖焖煮了，时间也不需要太久，几分钟就好。

开盖后先尝一下味道是不是够浓郁，不够的话再继续加些盐和生抽之类的调味料，备好的青椒圈、黄瓜也是这个时候下到里边翻炒，继续煮上几分钟，就可以出锅了。

这样做的十三香小龙虾关键在于全程不加一滴水，胡小垣分享，啤酒可以适当分次加入，不用一次性倒入，“慢慢地煮，就能把味道都煮进去。”

