

夏天的快乐 是小龙虾给的

文/周昱汐 摄影/葛雷

天气越来越热,小龙虾也膘肥体壮起来,眼下正是品尝小龙虾的好时候。约上三五好友,寻个小龙虾馆,别忘了配上冰啤酒,要是懒人的话,干脆就去享用小龙虾捞饭吧。纵使有再多愁绪,你会发现,没什么是一顿小龙虾不能解决的!



小龙虾开启的夜宵江湖

谁说苏州人没有夜生活,尤其进入龙虾季后,城市的夜晚被小龙虾馆点得更亮,吃货们被诱惑着循香前往,唤醒了只属于夏夜的江湖热闹。

要说苏州的小龙虾馆,除了老牌的十三香、椒盐、蒜泥等口味,各自都有镇店之宝,比如怪怪龙虾馆的怪怪龙虾,杨驼子龙虾馆的油焖龙虾,老姜私房菜的辣味龙虾……还有中西结合的咖喱味、芝士味、加薯片的,口味那是五花八门的丰富。

而马头巷是这几年苏州小龙虾界的新晋网红,在他家诸多小龙虾菜品里,红油龙虾无疑是人气担当。小龙虾要想好吃,首先清洗这一环节得过关,马头巷就用上了“高科技”超声波给每只龙虾都做了“马杀鸡”。秘制红油调料也是灵魂所在,既有川派的麻辣,又有苏式的微甜,标准的“混血”。

出场后,每只虾都圆滚滚地抱作一团,身上均匀地挂着红油芝麻,只需轻轻一嗦,虾肉便脱壳而出,又辣又甜的汁水也随之冲进口腔,再加上连吃四五只后劲的麻,着实让人上头。

等一盘吃得差不多了,胃里还有容量的话,记得点上一份拌面,平平无奇的面条在红油的催化下滋味非常,呼噜呼噜就能嗦完好几根。

冰镇小龙虾,则是另一种风味。层层叠叠的冰块上,小龙虾褪去红油铠甲,换上了清爽的薄衣裳,还自带着飘飘仙气,鼻间萦绕的是花雕酒味的“香水”。剥出一只细嫩的虾肉,内里裹着紧实的虾黄,蘸着芥末酱油食用,从口腔到胃里都是带着凉意的清爽。

其实,吃小龙虾,不仅是舌尖的享受,更是心灵的舒缓。在酷暑的餐桌上,人们一边大快朵颐,一边和朋友倾泻谈天,再辅之冰镇啤酒,不知不觉间忘光了烦扰,从此笑傲夜宵江湖,神仙日子也不过如此。



懒人福音:小龙虾捞饭

小龙虾好吃,但剥壳是件麻烦事,因此劝退了许多“懒人”。好消息是,学士街这家苏州小冬冬推出的小龙虾捞饭,不用自己动手剥壳,就能坐享小龙虾自由。

要说这小龙虾捞饭,制作步骤不复杂,但处理小龙虾着实耗时耗力。店家用的是鲜活小龙虾,清洗、煮熟、剥壳、取虾线,一步不少。再将处理好的小龙虾与秘制酱料一起翻炒,浇到米饭与配菜上即可。

等上了桌,满满当当的一盘,红里透白的小龙虾肉最是吸睛,在油汪汪的酱色汁水映衬下,闪烁着无比诱人的光泽,瞬间就让人食欲大开了。赶紧开动吧,小龙虾肉口感弹牙,确实新鲜,配上柔软的米饭,脆嫩的青菜,松软的煎蛋,蘸上汤汁一并入口,味道咸甜恰好,是苏州人钟爱的浓油赤酱,能惊艳到身体为之之一颤。

值得一提的是,他家除了小龙虾捞饭,还有小龙虾拌面、小龙虾炒饭、小龙虾乌冬面,真是把小龙虾玩出了花。更贴心的是,还可以选择辣度,从不辣、微辣、中辣、重辣到变态辣都有。若是觉得没吃过瘾,还能选择小龙虾加倍,或是干脆加入小鲍鱼,就能收获双重快乐啦。

馄饨也是这家特色,尤其是芝士大馄饨、虾滑小馄饨最受欢迎。芝士大馄饨,趁着热乎劲儿咬开,芝士能拉出细长的丝,奶香奶香的;虾滑小馄饨,泡泡馄饨的个头,馅料却更加饱满,每一口都是虾香,还有每日熬煮的鸡汤打底,更是鲜上加鲜。

蛋黄狮子头也是招牌。八分瘦两分肥的猪肉糜加入鸡蛋面粉调制,内里包裹一颗金黄流油的咸鸭蛋黄,先下油锅炸,再进炒锅红烧,拳头大小的一个,也是浓油赤酱的典范呢。

看看菜单就能发现,他家菜品大多是自创的。一问才知,店主小冬冬最早是大酒店厨师,会中餐,也会西餐,还有一颗敢于创新的心,八年前和老婆开下这家夫妻店,在苏帮菜的基础上,自创出许多新鲜美味。

因为夫妻二人都十分爽朗,所以来这里吃饭又多了种魔力,就算再不善言辞的人,都会不经意间被店里乐呵呵的气氛感染,就这样打开了话匣子,这不,大家又在讨论哪里的活珠子更好吃了。