

虽然常常“虾”一跳 但上海人还是爱它

每到初夏，一种体长7-10厘米的水生节肢动物就格外受上海人追捧。

和“同班同学”相比，它的价格贵很多，但上海人还是下得去手。

一

四月底我们在襄阳南路采访“上海人周末花钱尺寸”的时候，碰到准备接外孙放学的孙阿姨。

她报出了周末一天买菜的花费是300元，大头花在一——“河虾，165块一斤。价钿大伐？”

两个月后，我们站在昌化路菜场的水产摊头，看到了河虾的降价场面。

“大头虾40元一斤，基围虾最近便宜了，一斤只要20元出头。”老板娘朱玲（化名）指着一只只活蹦乱跳的虾，笑着问：“要不要买一点？”

站在摊位前的阿姨不置可否，理了理手里装着小菜的塑料袋，指着旁边水池里个头明显矮了一大截的河虾，问道：“几钿？”

“都是籽虾，你要给你八十一斤。”

见阿姨没作声，摆了六七年水产摊头的朱玲知道这是“默许”的意思，便麻利地抄起活蹦乱跳的籽虾，装袋，上称。

两个月的时间，价格腰斩，这一直是河虾“出道”以来的命运。它的价格波动是供求定理的最好呈现。

2004年报纸上时隔三个月的新闻就明显看出了这条波动曲线。

当年5月底，河虾价格跌到了12—24元一斤，下跌幅度达到了原价的一半之多。

铜川水产的市场分析员解释了原因：“上海气候逐渐变暖，使得沪上河虾的供应不再选择广东等南方地区的空运，市面上的河虾更多的则是采集自临近的江苏散装货源，当中也有来自本地青浦的少量货源。”

上海市民应该好好抓住那两个多月时间好好补仓，因为到了8月份，河虾价格又上去了。

2004年8月18日，从铜川、沪西水产批发市场开出的报价显示，个头稍大一点并且带籽的河虾市场批发价要卖到45元左右一斤。

过了生长旺季，放慢繁殖速度是一个原因，河虾本身金贵，不耐热是另一个原因。

水产专家介绍说：“河虾与其它如沼虾、基围虾等在天热环境下生长不同，气温过高其死亡率也会跟着水涨船高。”

回看这样的新闻资料，上海市民会很想穿越回去好好抄底，河虾除了有横向的价格波动外，纵向上也有很大的波动。

它成为水产类“奢侈品”的重要年份是在2010年。

那一年8月，上海人惊讶地发现，河虾快吃不起了。

大型水产批发市场内，大规模河虾的批发价高达每斤80元，在菜场，有摊位竟然喊出“2两20元的价格”，折算下来每斤的零售价已达100元。

当时上海最大的河虾批发交易市场，青浦金泽商榻水产城的总经理张巧林说这是达到历史最高的河虾价格。

一些本帮菜馆猝不及防，只能把河虾的价格标成“市价”，“清炒河虾仁”贴上“暂不供应”的告示。

到了2019年3月，又“虾”一跳了。河虾价格创了过去三年来的最高，最高售价每斤120元。

到了现在，河虾价钿大这件事大家都心知肚明了，165元一斤的时候阿姨也舍得下手。

最近这段日子价格回落，买的人就更多了，朱玲介绍，在她摊位上，大一点的河虾一百、一百二一斤都有，小一点的就五六十斤，但还是七八十一斤的籽虾最受欢迎。

这样的区间可以看出，河虾的价格有多个维度——大小、公母（籽虾），再带上爷叔们信奉的“野生滤镜”，一个摊位的河虾可以报出相差几十元的价格来。



二

虽然有个头更大，价格更低的基围虾、沼虾等做平替，但上海人还是爱买河虾。

在朋友圈里搜“河虾”，会看到很多上海人提到河虾，有“河虾120块一斤弄半斤嗒嗒”的生活记录，也有“小河虾快下市了，今年我还没怎么吃过呢”的感慨。

媒体人，作家袁念琪说：“河虾是上海人家一只上台面的菜。过年，请客少不了，不是以冷盘油爆虾亮相，就是以热菜炒虾仁惊艳。”

在袁念琪家里，是更为家常的盐水虾做法居多，他觉得爆过虾的油倒了浪费，放着再用麻烦，而且水煮保留营养最多。

河虾属于“下得厨房，出得厅堂”的食物。在“一烧菜，汗就要淌滴滴”的夏日时节，一盆盐水河虾是简单的家常菜。

如果要精致，河虾也有费功夫的做法。

在餐饮行业干了快20年的董毅说：“以前，上海人想要请客吃饭，家里坐不下，就去下馆子。冷菜的数量可由厨师自主安排，头盘的菜式也不定，可以有白斩鸡、烤麸、熏鱼等，但是热菜的头盘永远是清炒河虾仁。”

“虾仁”的上海话与“欢迎”发音近似，寓意着欢迎亲朋好友和各方宾客，而且河虾仁费功夫，它担得上头盘的重任。

只是出于成本控制，现在很多饭店的清炒虾仁不再是一只只活蹦的河虾仁，而改以冷冻的大虾仁来代替了。

但上海人还是不会错过在籽虾上市的季节以一碗三虾面唤起自己对河虾仁的念想，即使价格达到198元一份，董毅还是觉得物有所值。

清炒河虾仁是热炒，而另一个费油费力的菜是冷盘皆宜。油爆虾是本帮菜八冷盘中雷打不动的角儿，也可以作为热炒登台亮相。

上海老饭店的工作人员曾在《新民晚报》上发布了油爆虾的制作过程：

净锅油炸烧八成熟，下河虾，待爆声稍小，捞起。

倒去锅中油，下姜米、爆好的河虾，再加料酒、酱油、少许精盐、味精、清汤、稠浓卤汁后翻匀，撒上葱花，淋上麻油翻匀起锅装盆。

步骤看上去很简单，但真正入厨房的人才知道这背后的繁琐，讲究的先要剪虾须，而油炸更令人头疼，油锅里啪啦，善后工作吓死人。

这道菜在上海人家家庭里，一般是爸爸在年夜饭的时候才肯露一手，或者是现在渐渐上了年岁退休之后，心甘情愿为第三代所花的功夫。



清炒河虾仁

三

袁念琪说，上海人家烧虾是“老三篇”：盐水虾、油爆虾、炒虾仁。但其实河虾还有一些隐形吃法。

电影《无名》的故事发生在上海，所以导演让演员吃了不少有上海特色的美食，其中一道就是呛虾。在一碗血红的酱汁中，河虾还在活蹦乱跳，王一博用它干掉了一碗饭。

网友有的很会做阅读理解，说红汤代表了血海里挣扎的革命人，但其实那是一碗红腐乳汁。

呛虾最主要的前提就是虾要活，而调料各家会有不同，有的爱放腐乳汁，有的就是简单的酱油白酒。

年近60岁的陈杰是本帮大厨，至今，他还能回忆起80年代的夏日。

暑气未消的傍晚，他和三五好友，坐在路边的小吃摊上，点上一份呛虾，一边“茄山河”，一边吃点老酒。

这是奢侈的一道菜，“那个时候，我工资一个月才30块，但是一斤河虾就要好几块。”

其实，陈杰自己就会做呛虾：将河虾洗净，放在碗里，然后倒入白酒，拌入用葱姜蒜香菜生醋等做成的卤汁，盖上盖子，过一会就能食用了。

但在家做，味道太重，而且呛虾这一道菜风评两极化得很厉害，爱的人爱死，恨的人一口都不碰。

陈杰家里不是每个人都爱，还是在外面和志同道合的朋友当下酒菜吃才更有乐趣。

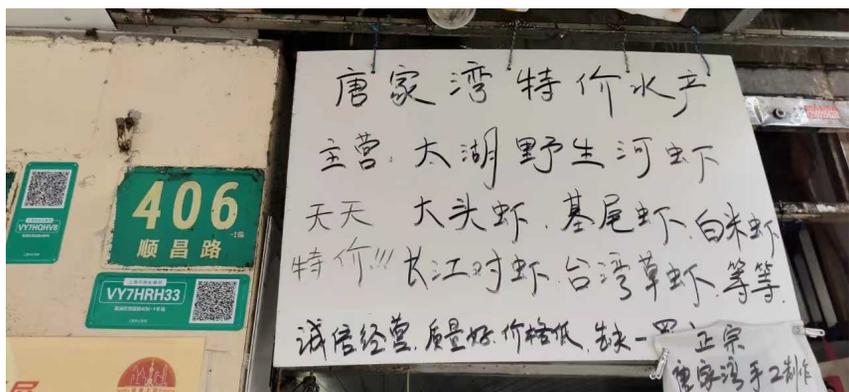
还有一个隐形做法来自于上海郊区，“过去，在内河小江淡水河里，捕捉点河虾并非难事。农民往往在自己种植的黄瓜棚上摘下一条既长又大色黄的老黄瓜，刨皮去籽切成段，和河虾同烹制成黄瓜烧虾，具有独特的风味。”

这个菜我们在阿山饭店采访时就看到过，菜单上还用了本地话的说法“黄瓜漏虾”。

漏是炒的意思，阿山师傅当时解释说：“我在菜单牌上留下这样‘漏’的菜名，就为了说明我做的是本地人的菜。”

这个菜间接地说明了河虾的金贵，在一盘黄瓜中，河虾隐约可见，承担起了调鲜味的重责。

文/沈冠君 晨报记者 顾 箐
画图/二 黑



之前顺昌路的水产摊会特别标明野生河虾