

塞上茶香烹鲜虾 菜品跨界有巧思

记者 王敏 图片由受访者提供

在宁夏，枸杞是一张风物名片，可入药、入茶、入膳。而银川川夏名羊陶然店的厨师长杨勇刚，将本土枸杞芽茶与远道而来的罗氏虾放在了同一道菜里。当一勺热油激起茶香，与虾的鲜甜交织，南北风物便跨越山海完成了一场奇妙的对话。这道“宁夏枸杞芽茶罗氏虾”，不仅是味蕾之上的跨界碰撞，更藏着一位西北厨者对故土食材的深情与开拓的野心。

宁夏
枸杞芽茶
罗氏虾。

04

菜品跨界 包容四海风物

对杨勇刚而言，宁夏枸杞芽茶罗氏虾这道菜的意义远不止于“好吃”。他说，宁夏枸杞闻名天下，但绝大多数人只知干果、认准滋补，却忽略了枸杞芽茶——那是很多宁夏老人喝了半辈子的“清火茶”，是田间地头最朴实的生活记忆。“我把它请进高端餐厅，不是要让它变贵，是想让更多人知道——宁夏的好东西，不只是保温杯里的几颗红果子。”

他常想起小时候，外婆在院子里晾晒枸杞芽，灶上煮着粗茶，满院都是草木的清气。如今他将这份记忆化为盘中肴，让罗氏虾的“奢华”为枸杞芽茶的“平凡”作配。“所谓传承，不是让传统佳品一成不变，而是让它活在新菜里、新口味里。”

这道菜更深的立意在于“跨界”。海鲜非宁夏所长，但杨勇刚偏要用本土技法与风味“改造”外来食材——“就像宁夏人包容八方来客一样，我们的菜品也可以包容四海风物，只要它的魂是宁夏的。”这道菜因此成了川夏名羊的“文化菜”：每逢外地食客到访，杨勇刚总会亲自端上桌，讲一遍芽茶的故事，讲一遍火候的讲究，末了补一句——“您吃的不是虾，是宁夏的风土。”

记者手记

一盘枸杞芽茶罗氏虾，茶是宁夏的茶，虾是淡水而生的虾，酱是枸杞原浆的甜，香是爆炒火候的烈。杨勇刚用一口锅把塞上的日常与宴席的仪式缝在了一起，让西北人的厚道与灵巧都在滋味里显了形。所谓美食创新，或许就是这样——守住根脉，敞开怀抱，让每一种本土风物都能找到它最体面的表达方式。而这道红绿相映的菜，正安静地躺在银川的餐桌上，等着懂它的人，一筷夹起“山海”。

红绿相映 品味本土巧思

这道菜一端上桌，视觉上就先让人眼前一亮。四只红亮大虾昂首卧于白瓷盘中央，虾身饱满，酱汁泛着琥珀般的光泽；炸过的翠绿茶芽星星点点散落其间，像初夏的柳叶落在了红玛瑙上。红绿相撞，既不俗艳，又不寡淡。

“摆盘不做花架子，但得有地域语言。”杨勇刚特意选了白色的浅盘，“宁夏有沙漠、有黄河，红虾像落日，绿茶像绿洲——这就是一盘菜里的‘塞上江南’。”他笑言，曾有外地食客吃完后说，“像把宁夏的黄昏吃进了嘴里。”

而真正的惊艳在入口瞬间。第一感是酸甜酱汁激开口腔，紧接着虾肉的弹嫩在齿间绽开，鲜甜浓郁；待到咀嚼中段，炸茶芽的清甜“破壁”而出，微苦一闪而过，随即化为悠长的回甘，恰好化解了虾肉的厚重。杨勇刚把这种味觉体验称为“先拥抱，再清醒”——“就像你在贺兰山下喝了一碗八宝茶，然后又啃了一大口烤羊排，甜、咸、苦、鲜全在嘴里，但谁也不压谁。”

拿捏火候 淬炼复合鲜香

宁夏枸杞芽茶罗氏虾的做法听起来简单：芽茶泡发后入油锅炸至酥脆，罗氏虾开背去线，大火爆炒后淋入枸杞原浆调制的酸甜酱汁，最后撒上茶芽收汁出锅。杨勇刚说，这道菜最磨人的是“分寸感”。

“枸杞芽茶娇气，油温高了立刻焦苦，低了又炸不酥。”他伸手指比划着，“六成热，下锅十秒就得出，多一秒都不行。”炸好的茶芽在漏勺里轻轻一碰就发出“沙沙”轻响，这才算合格。而罗氏虾要“先猛后柔”——猛火爆出壳的焦香，再转中小火让酱汁慢慢渗透进虾肉的肌理。“很多厨师会把虾炸透，那样的话肉就柴了。我要的是虾壳酥脆，里头弹嫩，一咬汁水先出来，茶香再跟上来。”

至于那道点睛的枸杞原浆酱汁，更是反复调配了数十次。原浆太酸抢戏，太甜又腻，最后定在“酸甜六四分”，既能托住鲜甜，又不盖过茶香。“酱汁挂上虾身要有光泽，像给虾穿了一件红亮的绸衣，盘底还不能有多余的汤汁——‘收汁’，收的是味道的浓度，也是菜品的精气神。”

02

清苦芽茶 邂逅鲜甜大虾

“宁夏人喝枸杞芽茶，就像南方人喝绿茶一样寻常。”杨勇刚说。在后厨摸爬滚打二十余年，他总盯着这杯“寻常”出神——枸杞芽茶的清苦回甘，能不能和海鲜的鲜甜发生点不一样的故事？

创新往往始于一个朴素的念头。“罗氏虾肉质肥厚，但单吃容易腻，我就想找一种本土食材来‘压’一下。”他试过用八宝茶，香气太杂；试过用枸杞干果，甜味太直。最后锁定了枸杞芽茶——它带着枸杞植物天然的草木清气，又因炒制工艺保留了恰到好处的微苦，“这种苦不是尖锐的，是清冽的，遇到虾的鲜甜，反而能把鲜味托起来。”

食材跨界的立意就这么定了下来：不搞花哨的分子料理，就用最朴素的“清苦配肥鲜”，让宁夏茶园的风和南方的水，在一盘菜里握手言和。

备好枸杞芽。

