

# 夜宵网红 小龙虾抢先上市

## 吃货馋嘴不畏价高



市民选购小龙虾



小龙虾尝鲜



江苏金湖小龙虾个头大

随着天气回暖,小龙虾又悄然上市了。这几天,高价小龙虾的新闻频频登上热搜。那么,我市小龙虾市场如何?2月21日,记者走访了我市各大菜场。

### 夜宵之王 上市 性价比不高

在华丰菜场水产区,记者发现,售卖小龙虾的摊位寥寥无几。经一位水产摊主介绍,记者找到了一家正在销售小龙虾的水产摊点。摊主黄彬彬是一位有着20多年销售小龙虾经验的老水产人。

小龙虾现在一天一个价。黄彬彬告诉记者,他每天售出二三十公斤小龙虾,大部分都卖给了饭店。前期小龙虾的进货价一直上涨,这几天略有回落,零售价约每公斤120元。黄彬彬说,小龙虾大量上市的时间是五六月份,到时价格会回到正常水平。

这是我今年进的第一批小龙虾,是饭店预订的。隔壁一家水产摊主应月叶说,这几天天气寒冷,小龙虾不易存活,加上进货价较高,只有接到饭店订单,才会主动进货。

采访过程中,记者在水产摊遇到了来拿货的徐涛。他经营着一家饭店,今天有客人预订了油焖小龙虾这道菜。现在还没到小龙虾的旺季,所以我只预订了10公斤,给一些熟悉的客人尝尝鲜。徐涛说。

记者了解到,目前我市市场上的小龙虾大多来自湖北,以中小虾为主,重量在15克至30克之间。由于产量不多,价格也偏高。记者搜索了各大电商平台外卖鲜活小龙虾的价格,显示的标价浮动较大,每公斤售价100元至200元不等。

现在的小龙虾肉太少,处理起来很麻烦。大头虾肉多,价格还不到小龙虾的一半,更划算。市民程悦说,目前

小龙虾的性价比太低,没有购买欲望。

目前,小龙虾的供应量少,一是因为处于上市初期,再加上年后天气较冷,供应量跟不上。华丰菜场工作人员张书品告诉记者,由于小龙虾成交量实在太少,所以还未统计每日交易量。

### 小龙虾 爬上 餐桌 吃货提前尝鲜

来一份麻辣小龙虾和一份蒜泥小龙虾。在南苑东路一家小龙虾店,记者看到,餐桌上的小龙虾颜色亮丽,个头也不小。顾客边吃着小龙虾,边与朋友畅聊,空气中飘满了小龙虾的香味。

我们店2月10日开始炒制小龙虾。由于肉质比较嫩,所以目前店里推出的小龙虾以麻辣、爆炒、蒜泥口味居多。该店餐饮经理黄畅举介绍,受货源限制,眼下店里小龙虾的日销量约为50公斤。

记者注意到,店里小龙虾的个头比菜场售卖的更大。黄畅举说,店里销售的小龙虾来自江苏金湖,重量在35克至45克之间,今年小龙虾的进货价较高,大规格的每公斤同比上涨了40元,数量也不多。

现在的小龙虾品质虽不能和旺季时相比,但口感已经很不错。我们一家都是小龙虾的爱好者,准备从上市吃到下市为止。正在店内品尝小龙虾的市民徐铭则说。

记者了解到,对于小龙虾的上市,本地餐饮企业的反应不一。目前,除了专做小龙虾的饭店外,只有少部分餐饮店供应小龙虾。经济开发区一家小龙虾店的店主表示,通常来说,3月份以后小龙虾才会大量上市,到那时,价格就会回落。除非有熟客提前预订,否则这个月我不打算进货。他说。

融媒记者 胡美樱子

# 网红香椿销量下滑 新鲜羊肚菌一跃成 春菜新贵

立春过后,一年一度的春菜尝鲜季悄然开启。虽然近日永城的寒冷还未退却,各种春季蔬菜却已陆续上市,给市民的餐桌上增添了春天的味道。

### 一两售价20元 羊肚菌跻身 春菜贵族

2月15日一早,记者来到溪心菜场,发现菜摊的C位都被各式春菜占领,豌豆、蚕豆、春笋、雷笋。由于刚上市,春菜价格并不便宜,与往年不同的是,新鲜的羊肚菌成为今年的春菜新贵。

羊肚菌前两天刚上市,目前售价每两20元。我每次只敢进一篮货。商户徐进站介绍,一篮羊肚菌的重量约为1公斤,冷藏状态下可以保存四五天。

记者注意到,虽然前来询价的市民不少,但真正购买的却寥寥无几。老板,给我只袋子装一下羊肚菌。市民李莉精心挑选了五六朵羊肚菌。之前,我都是网购干的羊肚菌来煲汤,现在有新鲜的,就买一点回家给老人尝鲜。

在华丰菜场,记者也发现了新鲜羊肚菌的身影,不过,售卖的商户却不多,售价基本为每两15元至20元。有摊主告诉记者,年前,从羊肚菌的主产地云南进货时,每公斤售价最高800元,目前价格已有所回落。现在,武义、义乌种植的羊肚菌都已上市,路途更短,运输保鲜成本更低。商户徐峰说,春菜价格较高,很多零售的商户不愿意进货售卖,担心亏损。

我们今天卖出了十几篮羊肚菌,还有一部分被饭店预订了。主营批发的商户俞女士说,店里的高价春菜销路较好,不存在滞销问题。

### 网红香椿市场地位下滑 多为餐馆采购

另一种春菜贵族,香椿的价格一直都备受关注。在溪心菜场,香椿同样因为量少、价高而受到冷落。记者逛遍溪心菜场,也未发现香椿的身影。多家商户表示,目前市场上的香椿都来自外地,进价太高,并不受本地市民欢迎,所以并未进货。

据了解,目前华丰菜场内仅有几家摊位售卖香椿,每100克售价在20元左

右。等到本地香椿上市,前来购买的客人就会增多。摊主王菊芳说。记者注意到,今年的香椿不再成捆售卖,而是盒子包装,用保鲜膜封住。这样可以延长香椿的保存时间。因为香椿叶子娇嫩,放冰箱冷藏易出水,所以我们建议市民即买即烹饪。王菊芳说。

随后,记者随机走访了我市几家饭店,看到上新了香椿炒蛋这一菜品。我们餐馆一天可以卖出10多份香椿炒蛋。溪中路一家餐馆的负责人陈俊杰说。

今年的时令春菜上市时间与往年基本一致。随着气温继续回升,各色春菜会陆续上市,届时,将有更多春菜供市民选择。

融媒记者 胡美樱子

公益广告

珍惜呵护生命中的 每一滴水