



若论宵夜界经久不衰的流量担当,小龙虾一定榜上有名。四月末的春风还带着几分凉意,永城的街头巷尾已飘起熟悉的麻辣鲜香,一年一度的龙虾季热热闹闹地来了。

小小一只虾,悄然点燃永城的烟火气。今年小龙虾行情如何?4月28日,记者深入走访我市各大菜市场、龙虾馆等,探寻这道风味背后的鲜辣密码。

今年第一顿小龙虾 你安排上了吗

实现“小龙虾自由”还要再等等



五一后价格更亲民

凌晨2时,城市仍在熟睡,在华丰菜市场水产区,黄彬彬的龙虾摊已经灯火通明。他和几名小工从运虾车上麻利地卸下一筐筐活蹦乱跳的小龙虾,开始连夜分拣,再过几个小时,这些鲜活的虾子便会出现在各大餐馆和食客们的餐桌上。

8时不到,华丰菜市场水产区已经热闹起来。黄彬彬的龙虾摊位于通道旁的黄金位置。摊位上,按个头分拣好的小龙虾被装在一个个红色塑料大盆里,青红相间的外壳泛着油亮的光泽。不时有人驻足询价。

我们已经卖了两个月,和刚上市的时候相比,现在小龙虾已经便宜很多了。这两天的小龙虾一天一个价,预计五一过后能大量上市,到时候价格就会降下来。黄彬彬告诉记者,他家经营了20多年龙虾生意,批发兼零售,积累了一批老客户,我们现在卖的是江西虾,分小青、中青、大青,中青卖得最好。这几天基



市民在购买小龙虾

本上每天能卖500公斤的货,周末时候更多,龙虾餐馆订货占大头,还有缙云那边过来订货的。我估计五一假期期间每天能卖1000多公斤。

记者穿梭在菜场水产区的水产摊前,放眼看过去,小龙虾已然占据各大摊位的C位,几乎每个摊位上

都堆着不同规格的虾盆。由于个头、产地、品质的不同,小龙虾的价格也存在一定差异。记者打探一圈发现,外地小龙虾的价位普遍在每公斤30元至60元之间,而本地小龙虾的价格相对较贵,大约每公斤在50元至70元之间。此外,考虑到食客回家处理

小龙虾比较麻烦,大多摊位会免费提供去头、去虾线等增值服务。

尽管目前小龙虾整体价格偏高,但不少食客的味蕾早已按捺不住。

今天特意过来买小龙虾,买了5斤,打算晚饭做个蒜蓉小龙虾。市民黄花告诉记者,他们一家人是小龙虾的忠实爱好者,今年小龙虾一上市她就早早尝鲜了,从每公斤70元一路买到现在,就等着降价后吃个痛快。

小龙虾怎么卖?这是湖北潜江的虾,大小不同价格也不一样,你要哪种?在农贸城水产区一家摊位上,摊主胡伟香娴熟地用网兜捞起小龙虾,向顾客展示大小,个头最大的虾单只重量甚至超过一两。

现在每天卖一两两百公斤是常态,等到五六月份销量会更大,到时候小龙虾的肉质也会更加肥美饱满。胡伟香介绍,小龙虾最好当天买当天吃,吃的就是一个新鲜。如果要放第二天再吃,建议先油炸下。



龙虾馆生意红火

在永城烟火气升腾的宵夜江湖中,小龙虾绝对是扛把子的存在。

14时,虽然还未营业,位于巴黎商街的虾霸龙虾馆已经开始忙碌起来。清洗、去头、开背、去虾线,修虾师傅手脚麻利地处理当日新鲜到货的小龙虾。处理干净的小龙虾被放入干净的筐中,等待下锅变成餐桌上的美味。

这家去年才开业的龙虾馆,店面虽不大,每年也仅在龙虾季营业几个月,却凭借一口地道鲜香成了不少永城老饕的心头好。

永康人的吃虾能力是数一数二的,目前店里每天大约要消耗掉100公斤小龙虾,周五周六生意最好。但现在还只是预热,预计五一假期期间,生意会更上一层楼。虾霸龙虾馆员工胡克俭抓起一只个头壮实的小龙虾向记者展示,我们店选用的龙虾是大青,个头大,肉质比较饱满,吃起来很过瘾。为了满足不同食客的需求,我们店还在口味上不断创新,在油焖、蒜蓉、椒盐等经典口味的基



市民在吃小龙虾

础上,推出了冰镇、蛋黄等新花样。

18时,暮色初合,霓虹灯次第亮起,小酒窝龙虾馆内早已坐满食客,不时有外卖骑手进进出出。后厨里,厨师忙得脚不沾地,锅里的油花滋滋作响,各种香料与辣椒在锅中翻飞,碰撞出令人食指大动的香气。

十三香小龙虾鲜香可口,蒜蓉小

龙虾蒜香浓郁,麻辣小龙虾香辣过瘾,一盘盘红亮油润的小龙虾一被端上桌,食客们便迫不及待地戴上透明手套大快朵颐。捏住虾尾,扯出虾肉,往嘴里一塞,饱满紧致的虾肉在热火宽油里裹足一身风味,让人垂涎欲滴。

虽然夏天还没到,吃虾的人已经多起来了。我们主打小龙虾和湘

赣菜,现在10桌顾客有9桌都会点小龙虾,满打满算一天能接待60多桌,这还不算上外卖。店里主攻晚饭档和夜宵档,所以客流高峰集中在18时至22时之间,高峰期基本能满座,有时候还要排队等位。等天气再热一点,来吃小龙虾的顾客会更多。一般来讲,每年5月、6月是吃虾黄金期,等过了6月,小龙虾变老了,生意也就慢慢淡下来了。小酒窝龙虾馆店主何平介绍,店里的小龙虾是湖北潜江的稻田虾,按份售卖,一份一公斤,共有6种口味,蒜蓉、油焖等经典口味依然是大部分顾客的首选。

不仅仅是主打售卖小龙虾的龙虾馆生意红火,在永城各大烧烤店、大排档,小龙虾同样占据着菜单上的醒目位置,成为点单率较高的明星菜品。

来份麻辣小龙虾,微辣就行,再加份泡面。在巴黎商街一家烧烤店,特意从乡下赶过来的食客翁敏程告诉记者,每次来吃烧烤,我是必点的小龙虾。我还喜欢再加份泡面,小龙虾的汤汁拿来拌面特别香。



鲜活的小龙虾

小龙虾虽然美味,但食用时也应多加注意。如果在外就餐食用小龙虾,建议选择正规、卫生条件较好的餐饮店。如果在家烹饪,不要购买来路不明的小龙虾,烹饪时一定要烧熟煮透。

此外,小龙虾的解毒器官和排泄器官都在头部,因此,虾头部位容易积聚重金属元素,建议尽量不要吃。值得注意的是,小龙虾的蛋白质含量较高,而且属于中嘌呤食物,过敏体质人群、痛风患者等要谨慎食用。