

## ■小龙虾大产业·看市场

编者按

在众多吃货的力捧之下,小龙虾俨然已经成为一大产业,在市民的餐桌上遍地开花。随着夏季的到来,一盘小小的龙虾身价大涨,贵的一份能卖到100元以上。在品尝美味之余,你是否清楚这些小龙虾从何而来,为什么近年来身价倍增?在山东,有哪些地方是龙虾产地,规模如何?

为了解答这些疑问,本报记者走进田间地头、水产市场和餐馆饭店进行了调查。

随着夏季的到来,小龙虾大量上市,以火热的姿态吹响美食号角。街头巷尾的大小餐馆每天要卖出成百上千斤小龙虾。在我省,各地的吃货吃到的小龙虾主要来自当地以及微山湖产区。不过随着市场的紧俏,有不少地方还需要从湖北、江苏等地进货。



扫码看视频



在鱼台一家水产店内,工人正在将龙虾装箱包装。 本报记者 李岩松 摄

■新闻现场

## 撒下100多个网 捕到20斤野生小龙虾

7月4日下午4点左右,滨州市惠民县,28岁的小刘匆忙地吃过几口饭,就来到村子附近的池塘中,寻找野生小龙虾,捕龙虾成了小刘晚上主要的工作。

下午5点左右,小刘拿着穿着竹棍的网子,有条不紊地撒网,对此他已是熟练。小刘说,他一次要撒100多个网,撒网的过程就得将近三小时。这一系列的动作完成之后,剩下的就是等待小龙虾上网。凌晨四五点钟,天刚泛起亮光,这正是收网的时候,河沟边上异常安静,除了收网的声音,没有任何动静,小刘告诉记者,收网比撒网时间短,差不多一个小时就能收完。

“今天能收个20多斤,和以往差不多。”小刘说,最好的时候一天能收100斤,平时差不多20斤。收网之后就是简单的挑拣工作,“这些大的能卖到15至18块钱,中等的卖到10块钱左右,一会儿收购商就来了,把龙虾卖给收购商就回家歇歇了。”

据小刘介绍,现在滨州捕小龙虾的人不在少数,夏天人更多,市面上的野生小龙虾更是不少,小刘只是捕小龙虾大军中的一员。

惠民县孙武镇吊马杨村的杨洪岭今年51岁,养小龙虾已经有十一二年的时间了,经验很是丰富。“我这里有30多亩地用来圈养小龙虾,买来虾苗放进水里,什么也不用喂。”杨洪岭告诉记者,用来养小龙虾的水都是雨水和浇地水,污染小,小龙虾也比较干净。“只要水面不结冰,我就一直撒网逮龙虾,周期挺长,但也挺辛苦,一年下来,一亩也就收入五六千元。”杨洪岭说,由于收入低,比较累,所以今年开始就不再养龙虾了。

本报见习记者 边浩玥 王思雪

# 小龙虾大排档 一晚卖出5万元

## 本省龙虾不够吃,还需从江苏湖北进货

### 餐馆改头换面 直接变身龙虾馆

每天傍晚6点到8点,位于济宁环城北路的大排档就进入营业高峰期,来这里的顾客往往排队才能等到座位。这家大排档占地4000平方米,共有100多桌,容纳400多顾客,当家菜就是麻辣小龙虾。从下午6点到凌晨3点,一晚上,这里的小龙虾需求量可达500多斤,能卖出5万元左右。

大排档的老板李洪磊在这里经营小龙虾已十余年。2007年,济宁的龙虾市场属于空白阶段,经营小龙虾的店铺比较少,李洪磊的经营规模也只是七张桌子。2015年,随着消费人群的增加,李洪磊的经营规模扩大到30桌。小龙虾销量逐年上涨,市场火爆,李洪磊的两个弟弟也经营起了龙虾店。

每到夏季,我省各地的街头都不乏这样生意火爆的小龙虾店。7月4日晚,聊城湖滨路一家烧烤店挤满了客人,其中不少都是奔着小龙虾来的。店老板说,从4月份开始,小龙虾的销量逐渐上升,在聊城他们已有五家店,平均每天能销售1000多斤。

在滨州市区号称“小龙虾一条街”的渤海六路,最火爆的龙虾馆一天能卖100多桌约500斤龙虾,直至凌晨两三点钟还有人就餐。

枣庄市中区振兴路上的儿童乐园对面,也有一条由来已久的小美食街,每逢夏季,不少市民都来这里练地摊。今年,这条街成了龙虾一条街,几十家餐馆九成以上都以小龙虾作为主打特色菜,而且价格不菲,基本以68元一小盘起步,个头大点的、量大的为98元、128元、158元不等。

“以前就两三家龙虾馆,现在这里都快成龙虾一条街了。”一位在这条美食街开了近20年餐馆的老板介绍,小龙虾价格高,利润也高,所以这条街的小餐馆今年夏天基本都推小龙虾,有的餐馆甚至改头换面直接改成龙虾馆。

### 水产市场的小龙虾 8点就卖光了

早上5点多,济宁环城北路大排档的老板李洪磊就从家里出发逛早市,他每天要逛五家早市,主要收购大个头的优质龙虾,被龙虾夹到是家常便饭,他的手指上布满了伤痕。“这样的虾

身体素质好,灵敏度高。”遇到此类龙虾,李洪磊反而更高兴。

每天500多斤的需求量,城区的供应量并不能满足李洪磊的需求,除了城区的供应,他还有七家固定的供应商,主要来自微山和鱼台等县区。50岁的王思源是李洪磊的固定供应商。

王思源收购龙虾十余年,早些年,夫妻二人每天往返于济宁城区和微山。他说,龙虾捕捞是头天下午下地笼,凌晨两三点捕虾者进行捕捞,“五一前也就能收购几千斤,现在天热了,龙虾钻泥里了,也就能收两千斤,收购价比五一前贵了三、四元。”由于微山两城的龙虾产量少,和他一起的只有三名收购商,而在不远处的微山鲁桥收购商能达到五家。

小龙虾货源紧俏的不止济宁一地。在滨州六街水产批发市场,有十几家售卖小龙虾的摊铺。一位摊铺老板告诉记者,“小龙虾是现在的热销产品,我们每天早上4点左右进货,六七点就会有附近的小龙虾餐馆来这里批发,剩下的会被市民买走,到8点左右几乎都卖光了。”

### 田里的存量 仅够供老客户

和各地小龙虾走俏形成对应,我省小龙虾主产区微山县高楼乡利民村,养殖户董平520亩的龙虾田里,可以捕捞的成熟龙虾已经所剩无几,而董平每天仍旧能接到来自上海、济南、西安等地客商的催货信息,田里的存量仅够供这些老客户。

“微山湖这边水好土好,小龙虾的生长环境相对较好,底板干净,成熟的龙虾个个品质都有保障。”微山县渔业综合管理委员会总工程师张保彦说,正是因为好品质,微山湖的小龙虾在市场上很受青睐,也容易卖上好价钱,目前,微山养殖户的小龙虾除了周边县市外,还销往北京、济南、上海、广州等大城市。

以枣庄为例,记者走访多家主营小龙虾的餐饮店发现,商家购买的小龙虾绝大多数都来自微山湖。

“我们家都是从微山湖进的,那边的小龙虾干净,肉质鲜嫩。”名为“虾说”的店铺老板告诉记者,微山湖的小龙虾很不错,他们做过市场调查,顾客都爱吃微山湖的。

另一家餐饮店的负责人介绍,微山湖水质好,并且水深,适合龙虾生长,此外,枣庄距离微山湖比较近,从运输成本上说,大多数商家还是选择到微山湖进货。

### 一些连锁饭店 从湖北江苏进货

虽然我省不乏微山、鱼台、高青这样著名的小龙虾产地,但不少地方仍需要从湖北、江苏、湖南等地进货。

淄博市中心城区一家餐馆负责人表示,他主营小龙虾两年有余,总体而言销量还可以,但因近期新涌现出许多龙虾馆,货源比较紧张。“正常情况下,我们一天能销售五六百斤小龙虾,最高能卖到八十斤。”据该餐馆负责人介绍,有时本地会出现供不应求的情况,因此会选择从江苏洪泽湖等地进货。

德州德兴北路上的新壹号龙虾城负责人黄磊告诉记者,他们店里的小龙虾都是来自老家江苏盱眙的养殖基地。

“小龙虾对于水质的要求特别严格,如果水质差,不仅繁殖困难且生长慢、脱壳慢,活力会显著下降。”黄磊称,南北方水质等养殖环境的差异造成德州本地虾有的虾体偏黑,而南方虾体又白又净,本地虾品质差一些,因此不考虑进德州本地虾。

从整个德州来看,市场上龙虾50%以上来自湖南、湖北、江苏等省,20%属于野生,不足30%来自德州本地。

聊城从事小龙虾收购批发生意的老李说,聊城市面上的小龙虾除了当地的阳谷阿城镇,很多来自东平湖、微山湖、济南等地,也有一些连锁饭店直接从湖北、江苏进小龙虾。

临沂市场也面临着同样的情况,当地小龙虾除了微山湖产区外,还需要从江苏、湖北等地进货,日需求量在3吨左右。当地的刘锦记龙虾大王在市区和各个县城共有八家分店,日需求小龙虾1500斤左右。负责人刘庆峰介绍,他们店由江苏、湖北的养殖基地直接供货,往年这个时段正好是虾苗轮换,有半个多月的断档期,今年的断档期又赶上南方主产区连降暴雨,他们店在湖北的养殖基地就因为连降暴雨工人全部放假,已经无货可供。