

伴着欢声笑语 满满一盆见底

夏日来临,冒着烟火气的小龙虾渐成济南人最爱菜品

文/片 记者 田汝晔 郭春雨
李岩松 冯沛然



一盆油亮鲜香的小龙虾端上来,热烈的夏天就开始了。济南是小龙虾消费重镇,啤酒、烤串和小龙虾,共同构成了城市的烟火气。尤其是近几年,堪称“全民小龙虾”。小龙虾的身影不再止步于烧烤摊,而是随便哪一家饭店,小龙虾都会作为当季主打菜品,吸引着往来的食客。小龙虾为何如此受欢迎?小龙虾风靡的背后有何奥秘?

“挤进”老济南菜单

济南的夏天,撸串、剥虾、喝啤酒。

在过去,济南有个外号叫“串都”,忙了一天、累了一天,约上三五好友在烤串店的马扎子上坐一坐,喝一口冰凉的扎啤,吃一串滋滋冒油的肉串,一天的疲惫都烟消云散。

如今,夜生活的菜单上又增添了一道“主力军”:小龙虾。

在过去,老济南的菜单上没有小龙虾的身影,而如今除了主打小龙虾的餐厅,许多烧烤店、鲁菜馆甚至火锅店也盯上了小龙虾,不约而同通过卖小龙虾及其相关菜品来吸引眼球,就连海底捞也开卖49.9元一份的麻辣小龙虾。

李慧已经开了八年的烧烤店,从前年起,她家的菜单上也增加了麻辣和蒜蓉口味的小龙虾,“传统的济南烧烤本来是一些烤串和凉菜,但架不住小龙虾太火了。”李慧直言,虽然自己之前主打的是鲁菜,但现在小龙虾也成了“传统烧烤”中的生力军。小龙虾粉丝多,他们就开始把菜品重心转移到小龙虾上来。小龙虾上市以后,几乎每桌客人都都会点上一份。

“每到周末小龙虾供应量很好,而且制作很好上手,师傅们做得也很快。”李慧说,对烧烤店而言,小龙虾是个很好的引流和增收菜品,翻台率也很高,每到周末点单小龙虾的客人能有70多桌。

湖北人也来开店

说起国内的小龙虾消费大省,首先想到的肯定是湖北。不过“吃货”在哪里,市场就在哪里,随着济南小龙虾消费市场的异军突起,把湖北的小龙虾商家,也给吸引到了济南。

5月是小龙虾的消费旺季,山东一家小龙虾店里,弥漫着蒜香和麻辣的气味,不少顾客在店内戴着手套品尝着小龙虾,餐桌上红彤彤一片,剥完的虾壳堆成了小山丘,店门口还有顾客在排队等候。这家小龙虾店今年3月份刚开业,店铺老板是两个90后小伙子——崔帅来自山东,焦亚磊来自湖北。

“南方小龙虾煲制得非常精致,而且处理得比较精细。”崔帅一度对湖北小龙虾做法十分痴迷,油焖、蒜蓉、清蒸……每一种小龙虾的做法都能刺激人的味蕾,“山东很多小龙虾都是一锅炖出来的,口感可能更偏咸和辣一些。”

焦亚磊是地地道道的湖北荆州人,荆州潜江是全国最大的小龙虾集散地。在焦亚磊的家乡,小龙虾是一种非常普遍的食材,几乎家家户户对小龙虾的处理、制作和吃法都非常在行。来到山东以后,他发现当地的小龙虾和家乡的做法有许多差异。

两人合伙开了这家小龙虾店后,决定对小龙虾进行“鲁鄂结合”。店内所选用的每一只小龙虾,都是从潜江直发。小龙虾每天凌晨三四点钟到店,店员们用剪刀纯手工对小龙虾进行初步处理,将虾头剪掉,挑出虾胃,抽出虾线,再进行下一步的清



一起吃着小龙虾,朋友们越聊越高兴。

□相关新闻

越来越受欢迎,把海参鲍鱼挤到一边

小龙虾稳坐济南海鲜市场“C位”

近日,记者走访了济南的海鲜市场,发现小龙虾占据了海鲜市场各个档口的C位,不少市民早在4月份就“燃起”购买小龙虾的热情。

记者 田汝晔 郭春雨
冯沛然 李岩松

小龙虾占据C位

张海龙在济南海鲜市场卖了十年海鲜。往年的夏季,他主销的海鲜是扇贝、牡蛎等贝类,但今年,他供货批发卖起了小龙虾,原因非常简单——这两年小龙虾市场需求量很大。

19日上午,在济南海鲜市场水产销售区域,放眼望去,一筐筐小龙虾都被摆放在档口最显眼的位置,根据规格不同分开售卖,不少顾客围在摊位前问价挑选,批发小龙虾的商家正在按个头分拣小龙虾。

十年前张海龙刚在海鲜市场做生意的时候,只有固定几家批发商卖小龙虾。每家批发商都有自己固定的供货和售卖品种,像张海龙主销的是扇贝、牡蛎等贝类,也有批发商主销鱿鱼、墨鱼等冰鲜海产

品,主销小龙虾的批发商还是少数,“我们基本上常年卖海鲜很稳定,轻易不会改变品种”。

销量较去年同期翻倍

每年休渔期一到,鱼类的供货量较少,海鲜种类也有所减少。让张海龙感觉市场变化最明显的是从去年开始,一些烧烤店和川菜店对小龙虾的用量特别大,一些熟客来市场也会问他卖不卖小龙虾,这在往年是非常少见的。

4月份到7月份是小龙虾销售的旺季。在水产销售区,像张海龙这样的小龙虾摊位,单是今年就新增了十多家,小龙虾也成为海鲜市场的热销品。

“去年一家一天能卖500斤左右,今年每天的供应量在1000斤以上。”张海龙提到,小龙虾除了日常零售之外,还批发给各家饭店和餐厅,今年的销量较往年相比大概多了一

倍,“济南大多地方都从我们市场拿货,最明显的就是不光小龙虾店要货,一些烧烤店、川菜馆也上了小龙虾。”前段时间,由于防疫管控,许多市民居家也会选择订购小龙虾,餐厅的订购量持续上涨了几天,销量高峰时一天最多能有2000多斤。

不少人买回家做着吃

在小龙虾的摊位前,不时有顾客前来挑选购买,不少市民对小龙虾的接受和喜爱程度有所提升,毕竟与外边烧烤店里相比,新鲜的活虾显得更具有诱惑力。市民李女士买了两斤小龙虾准备回家自己炒制,“现在小龙虾都比较干净,而且有炒的料包,做起来很方便”。处理简单、食用方便,不少市民都选择买了小龙虾之后附带买上一包酱料,回家做一道小龙虾,一来节约了不少成本,二来可以根据家人的喜好灵活调整做法。

近进入旺季,每到周末晚饭高峰还要排队。“来店吃的主要是年轻人,回头客比较多。”

外卖频频走俏

对于济南人来说,不管是高档饭店,地摊马扎还是家庭聚会,只要有小龙虾的地方,就能出来夜生活的氛围感。

作为夏日“夜宵顶流”,小龙虾也有自己独特的优势,比如深

小龙虾的外卖派送生意。不做堂食只做外卖,这种经营模式在当时非常罕见,“我们算是济南专门做小龙虾外卖的较早的一批”。张帆回忆,八年前,如今火热的外卖平台还没有兴起,大家对外卖的概念也相对较为模糊,可他朋友那里得知,像北京这种一线城市写字楼,每到晚上六点钟之后,外卖订单居高不下,甚至还会接到次日凌晨。互联网餐饮的经营模式十分火热,让他们夫妻二人看到了商机。

夫妻二人都非常喜欢吃小龙虾,张帆自己家就是做餐饮的,做菜的手艺又不错,他们一拍即合决定做小龙虾外卖。“其实小龙虾是宅家消磨时间的神器,它适口性很强,大人小孩都能吃”。王左一开始对小龙虾外卖信心十足,张帆负责小龙虾采购和制作,她就负责小店的接单、推广和营销。

可起步是最难的,“开始时客户都是自己人,靠的是朋友的口口相传。”王左记得,他们第一位顾客是自己的邻居,两人把做好的麻辣小龙虾送货上门,后来通过朋友、家人介绍,他们的小龙虾也在朋友圈里逐渐活跃了起来。最多的时候,一天能卖100多斤。

小龙虾的餐饮消费周期性极强,每年的冬春两季都是小龙虾消费的淡季。只卖小龙虾这一个菜品,对夫妻二人来说并不是长久之计。俩人开始琢磨,决定做一些螃蟹、明虾等符合济南人饮食习惯的菜品,来填补小龙虾的季节空白。渐渐地,外卖菜单从只有一道小龙虾,扩充到铁公鸡、香辣蟹、牛蛙等十多种菜品。

尽管如此,每年都有新的同行加入进来,尤其是这两年,王左明显感受到了小龙虾外卖市场的变化。“小龙虾火的速度比我们想象中更快,很多店都做起了外卖,就连肯德基都有小龙虾了。”她也知道,由于小龙虾品类的季节性,有人选择留下,也有人离开,甚至有的商户只做了一季就不做了。“要想长久做下去,外卖就没办法像有些商家一样冲量。”王左有些无奈,不少外卖店家前期都会以跑量为主,推出5斤小龙虾99元套餐的特惠价,“有些小龙虾价格甚至比我们进货的价格还要低一些,我们唯一能做的就是保证品质和口感。”

记者在外卖平台搜索发现,济南不少餐厅都开始上线小龙虾外卖,价格不尽相同。不少店铺推出了类似“99元5斤”“88元3斤”的小龙虾优惠套餐,累计月销量最高的店铺已经超过了一万单。

济南人为什么这么喜欢吃小龙虾?也许,答案就是小龙虾本身的烟火气:和朋友、家人相聚,沾着红油的手不能让手机隔开距离,有美味、有笑容,还有絮絮叨叨的家常和碎碎念念的八卦。抛开白日的身份,剩下的是人们向往的实实在在的温暖和美好,每个人都能在这里放飞自我,每个人都能在这里现出原形——一盆盆小龙虾见底,但这份美味和美好,却能长留在心间。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:马纯潇 组版:侯波