



敞开吃!小龙虾卖出7元一斤“跳水”价

市场:一天一价,一个月价格腰斩 探因:气温高,生长快,供应足

进入5月,湖南大部分地区开始升温之旅,“五一”小长假,长沙最高气温升至35℃,小龙虾当之无愧成为餐桌上的主角。

5月6日,三湘都市报记者走访发现,小龙虾价格明显下跌,2-4钱重的小青虾零售价每斤仅7元,而一个月前,它的零售价还在每斤15元上下。

■记者 黄亚萍 实习生 王玉琼

市场 小龙虾批发价大“跳水”

5月6日上午,在毛家桥菜市场外一条宽不足5米的小巷两旁,3个小龙虾摊贩聚集在此,小龙虾按个头大小分装在不同的盆内,摊贩们吆喝着:“零售10元一斤,打包价每斤8元,活虾便宜卖了!”

“3钱重的小青虾每斤8元,买100块钱可以做两大盆虾尾,上个月差不多大的小龙虾还要15元一斤。”家住营盘路的岳女士提着一大袋“战利品”,高兴地告诉记者,8元一斤,是印象中近5年来难得的实惠价。

在相隔10公里的马王堆海鲜水产市场内,小龙虾的价格显得更加亲民。“最近小龙虾一天一个价,一个月降了一半。”马王堆海鲜水产市场小龙虾批发商

谢女士介绍,目前,2-4钱重的小青虾,零售价从每斤14元降至7元;适合做卤虾的中青,每斤从20元降至12元;8钱以上的“炮头”虾价格相对稳定,售价在40-42元每斤,“一斤虾就赚5毛钱,还要帮顾客剥虾头、扯虾线,相当于义务劳动。”

湖北潜江最大的小龙虾交易市场平台“虾谷”价格监测图显示,5月6日,湖南省2-4钱的红虾、青虾批发价分别为每斤9元和8元,为近半年最低价格。小龙虾价格网提供的最新报价显示,5月6日,岳阳2-4钱的小龙虾批发价格为9元每斤,红两虾批发价从4月27日38元每斤跌至30元。

探因 产量提高,供货增多

小龙虾价格为何大跳水?谢女士介绍,长沙市小龙虾货源主要来自湖北监利、洪湖及湖南益阳、岳阳等洞庭湖周边地区,“市场供货增多直接影响了价格,近期湖南气温升高,小龙虾生长和蜕壳速度加快。”

“小龙虾属于季节性食材,每年5-6月本就是小龙虾大量上市的季节,出货量上涨自然导致价格缩水,属于正常现象。”谢女士表示,不少湖北养殖户的小龙虾仍积压在塘里,收购商也压价,多重因素导致小龙虾价格“跳水”。

此外,三湘都市报记者采访中发现,尽管小龙虾价格大跳水,但以小龙虾为特色的餐饮店仍未恢复往日热度,不少餐饮店坦言,没考虑调整菜单价格。

“价格降了一半,但销量也只有去年同期的一半,堂食未完全恢复,小龙虾需求有限。”四方坪商贸城卖卤虾的徐先生认为,餐饮店的小龙虾竞争进入白热化阶段后,连锁龙虾馆更注重虾的品质和口感,很少进5钱以下的带头小龙虾,菜市场出售的小青虾肉质松软,口感一般,更适合家庭日常消费。

提醒 小龙虾储存不当易变质,不可贪吃

小龙虾历来就是长沙夜市市场上的头牌,不过贪吃对身体有害无益。“虾体当中的重金属等有害物质大多富集在外壳、内脏和鳃当中,所以避免食用小龙虾内脏和头部。”业内人士提醒,市民尽量买现吃,因为小龙虾蛋白质含量很高,一旦储存不当很容易腐败变质。此外,过敏体质人群慎食小龙虾。痛风患者如果正处于病发期,也一定不要食用小龙虾。

湘潭和郴州获批 国家跨境电商综合试验区

本报5月6日讯 今天,国务院在官网发布批复公告,同意在包括湘潭市、郴州市在内的全国24个城市和地区设立跨境电商电子商务综合试验区。这意味着,继长沙、岳阳之后,我省获批设立国家跨境电商综合试验区的城市已达到4个。

国务院的批复文件指出,要复制推广前四批综合试验区成熟经验做法,推动产业转型升级,开展品牌建设,引导跨境电商

全面发展,全力以赴稳住外贸外资基本盘,推进贸易高质量发展。2018年7月13日,长沙与北京、武汉等22个城市获批成为第三批跨境电商电子商务综合试验区。2019年12月24日,岳阳市等24个城市获批成为第四批跨境电商电子商务综合试验区。

长沙海关发布的数据显示,2019年我省以跨境电商方式进出口59亿元,增长4.7倍。

■记者 潘显璇



“臭豆腐”冰淇淋上线 各色“奇特”口味抢市场

特点:地域特色浓,多咸味 业内:猎奇走红不会长久

“老板,‘大鱿鱼’补货了吗?”5月6日,在营盘路附近的一家便利店,一对情侣进门便问,“我都来了两次了都缺货。”隔了几分钟,一名戴着墨镜的女孩也走进了便利店。最后,她的目光落在了“臭豆腐”上。

“大鱿鱼”、“臭豆腐”、“东北铁锅炖”……这些都是今夏冰淇淋的新面孔。

小长假至今,长沙已经有多日最高气温达到34℃,而冰淇淋也顺理成章地占据零食的C位。今年,咸味新品更多了,各种口味也层出不穷,凸现了地域特色。

■记者 卜岚

走访:冰淇淋口味地域特色鲜明

“臭豆腐常吃,臭豆腐冰淇淋我还是第一次见。”回忆起“臭豆腐”初体验,市民叶女士记忆犹新,“看着朋友圈有人晒图,我也买了一支。打开一看,臭豆腐冰淇淋硬核又软萌。咬了第一口,外壳酸甜,闻着还有淡淡的榴莲香味,越吃越停不下来。”

5月6日,在芙蓉区浏阳河大道的珊珊便利店,记者拆开冰箱发现,除了经典的奶油冰淇淋、老冰棍以外,

今年似乎有了许多“奇特”口味。芥末抹茶、葱爆牛奶、东北铁锅炖、糖葫芦、臭豆腐等等,价格大多在6-9元,地域特色明显,包装风格也开始走复古路线。

“臭豆腐、冰糖葫芦、东北铁锅炖的6元/支,大鱿鱼的9元/支,黄兴路的4元/支。”看到记者在挑选,店员连忙热情地介绍,“臭豆腐的卖得最好,很多人都是抱着好奇的态度尝试,经常一天就要卖30多支。”

试吃:市民评价褒贬不一

那么,这些“奇特”的雪糕,到底味道如何呢?

为此,记者也购买了一支臭豆腐冰淇淋尝尝鲜。拿到手上发现,其包装是最近很流行的国潮风格,撕开包装有3块类似于“臭豆腐”模样的巧克力脆皮,脆皮上有冻干草莓粒和烤海苔,乍一看以为是撒上去的辣椒面。里面雪糕是芝士豆乳冰淇淋,口感柔软细腻。

“这是什么黑暗料理?”周先生是一名90后,他陪女朋友逛街就买了一

支东北铁锅炖,“外观挺特别,但是外层不脆不软,冰淇淋也没啥奶味,不咸也不甜,还有辣条味。”周先生认为,网红冰淇淋也就是图个新鲜,“还是钟情于老冰棍、脆宝等老冰淇淋,毕竟吃的时候会有小时候的回忆。”

“很像小时候吃的葱花饼的味道,不咬到葱花的巧克力是甜甜的,还带着脆脆的麦片;咬到葱花的部分瞬间就变成咸口,奇妙!”市民黄女士一边试味葱花牛奶冰淇淋一边感慨道。

观察

咸味冰淇淋 新品更多了

与常规冰淇淋的甜腻对比,今年冰淇淋新品更加“重口味”,尤其是咸味更多了。

“咸味冰淇淋新品增多,或源于去年‘咸蛋黄’冰淇淋的成功。这让不少品牌商看到了咸口味的商机。”某品牌冰淇淋市场销售的负责人透露,咸口味冰淇淋一般卖的是情怀和新鲜感。依靠抢眼的外形和新奇概念,能使得产品更有辨识度,在消费者心目中形成记忆点。

此外,该负责人认为,咸口味的冰淇淋走红与咸味零食的发展息息相关。数据显示,近两年,咸味零食的年复合增长率在5.8%左右,一年的销售额已经达到270亿美元,已经超过了糖果巧克力甜口零食200亿美元的规模。2023年,咸味零食的市场规模预计将达到630亿美元。

“不过,如果这些只是追求猎奇走红一定不会长久。”业内人士指出,各品牌的竞争将更为激烈,只有不断优化口味、创新才能保持生命力。但食品安全的底线不能放松。要注意提升产品的营养价值,走健康可持续发展之路。

农行常德江北支行直播 普及贷款利率LPR转换知识

4月29日晚8点,农行常德江北支行关于贷款利率LPR(贷款基准利率)转换的直播在抖音平台开播。本次直播以当前热门的“存量浮动利率贷款定价基准转换”工作为主题,为客户介绍哪些情况需要办理贷款利率转换、LPR利率计算方法、掌银自助操作步骤等知识,并在直播间和微信群答疑。

为了此次直播,江北支行成立了5人直播小分队,在市分行计划财会部的指导下,充分研讨LPR知识,将利率转换问题掌握透彻。该行通过短信、微信等渠道通知相关客户观看直播,直播间互动气氛热烈,不少客户还扫码进入该行微信群,咨询相关问题。后续,该行将尝试在更多的场景使用直播平台,用百姓喜闻乐见的方式宣传金融知识。

■通讯员 陈伟 许雯 黄贵泉 经济信息