

低至9元/斤!“小龙虾自由”今年赶早

探因:本土小龙虾提前进入起水期,“抄底价”或更低 提醒:小龙虾好吃不可贪多



扫码看视频



【走访】

一个月降价一半,小龙虾最低9元/斤

“五一小长假买的‘两虾’要60元一斤,今天就降到45元了!”5月18日一大早,刚到菜市场买完菜的长沙市民邓女士忍不住点开业主群,分享小龙虾降价的好消息,“做虾球的规格只要12元,可以买!”

在开福区荷花池生鲜市场内,销售小龙虾的铺面依次排开,4—6钱的中青虾12元/斤,6—8钱的为18元/斤。其中,身价最高的“两虾”供应量最少,部分摊主表示要提前预订。“这个规格12元一斤,买100元,再放点魔芋、豆芽可以做出一大盆硬菜。”菜场内,戴橡胶手套的摊主指着面前的小青虾热情地推销起来,“个个都是活的,不少秤,免费剥虾头、去虾线,跑量的微利润小买卖。”

在水产集中批发的马王堆海鲜水产市场内,鲜活小龙虾的零售价更加亲民。三湘都市报记者注意到,小龙虾均以“小青”“中青”“爆头”区分价格,最便宜的“小青”“小红”只要9元/斤,3月小龙虾上市初期卖到35元/斤的“中青”已降至14元。

小龙虾价格变化激发消费者吃虾的热情。美团外卖数据显示,五一小长假期间,长沙文和友、虾小龙老长沙龙虾馆、靓虾二哥外卖订单同比去年分别增长96%、226%、104%。“从订单数分析,消费者偏爱蒜蓉、口味、辣卤、咸蛋黄、油焖这5个口味的小龙虾。”美团外卖相关负责人表示,小龙虾迎来销售旺季,平台将以满减补贴、特价套餐等促销形式,为顾客提供特价小龙虾。

【探因】

益阳、岳阳产小龙虾提前进入起水期

面对小龙虾一路向下的市场行情,长沙吃货们最关心的问题是:大家的“吃虾自由”能持续多久?

“3月小龙虾刚上市时,主要货源地是湖北,湖北虾干净、头部带黄、肉质Q弹。五一之后,气温升高,小龙虾生长、脱壳速度加快。”在马王堆海鲜水产市场经营小龙虾、大闸蟹批发生意近10年的杨女士介绍,益阳沅江、益阳大通湖、岳阳钱粮湖、长沙县小龙虾基地提前集中进入起水期,供货量上来,价格自然就下去了。

中国水产流通与加工协会小龙虾产业分会秘书长蔡俊在接受媒体采访时表示,小龙虾的价格年年呈现“V”形走势,每年5月底至6月初跌至谷底,之后再慢慢回涨,“现在价格低,是恰好碰上大量上市的时候。”

他表示,相较于2022年,小龙虾的“抄底价”可能会进一步下探,去年受卡塔尔世界杯的影响,加工厂收虾的积极性很高,助推了虾贩的热情,“部分加工厂收的虾还没全部卖完,今年会趋于理性,因此大批小龙虾会流向零售市场。”

“进货价降了,我们也跟着降一点,现在到吃小龙虾、烧烤的旺季了。”5月17日22时许,长沙市开福区湘江中路一家常德烧烤店内,老板龚先生将推车上“卤虾42元/斤”的价格牌默默地撤下,换成“卤虾35元/斤”新价格,“卤虾买三送一,一天能卖几百斤呢!”

立夏一过,藏匿数月的阳光重返,气温攀升至30℃以上,“夏日顶流”小龙虾也迎来销售旺季。三湘都市报记者走访发现,小龙虾大量上市后零售价也逐渐亲民,一个月前还卖到30元/斤的2—4钱小青虾已降至9元。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 黄亚苹
实习生 朱斌

解读

为何餐馆价格坚挺
仍卖200多元一份

“菜市场10元一斤的小龙虾卖得不亦乐乎,餐馆里口味虾价格依旧坚挺,人均300元才能吃得心满意足。”长沙市民田小姐表示,上周末带外地朋友吃喜爱的龙虾,三个人在店里消费近千元,“200多元一份,均价10几块一只,跟非小龙虾产地城市按只卖的价格差不多,像小龙虾刺客。”田小姐提到,在长沙,只有部分夜宵摊的卤虾价格会根据季节波动,口味虾、油爆虾的零售价“雷打不动”。

餐馆的小龙虾为何不随着市场价波动?“餐饮店的小龙虾竞争进入白热化阶段后,门店更注重虾的品质和口感,很少进5钱以下的小龙虾,菜市场出售的小青虾肉质松软,口感一般。”业内人士表示,随着预制菜、中央厨房的兴起及供应链逐渐完善,小青、中青等规格有了更多元的销售渠道,市民形成小龙虾很便宜的认知。

长沙某小龙虾品牌创始人提到,小龙虾已成为品牌贯穿全年的主打菜,为了稳定爆头虾、两虾的货源,与原产地供货商签订长期协议,“菜市场、水产市场里高品质的两虾、爆头虾很少,基本都被餐馆、小吃店预订了。”

“冬天爆头虾供货价最高到了110元/斤,按店里的价格卖得亏本,品牌也没有因原材料价格暴涨而提价。去年世界杯,小龙虾涨到离谱,我们也没有跟着涨。”他提到,小龙虾供货价根据规格呈指型弧线,保定相对稳定的定价体系,也是品牌形象、利润、服务等综合因素考量。

数据

去年湖南产了42.35万吨小龙虾

湖南小龙虾养殖面积有多大?省农业农村厅副厅长马艳青公开介绍,2022年,湖南省小龙虾养殖面积362万亩,年产量42.35万吨,全产业链产值达500亿元。

此外,三湘都市报记者了解到,近年来,湖南通过稻虾种养、池塘专养、莲(苇)田养殖扩大小龙虾养殖规模,益阳南县、长沙市望城区、湖南洞庭湖区都在大力小龙虾产业集群。

出口

湖南小龙虾“打飞的”直抵柬埔寨

5月18日清晨,一批新鲜小龙虾乘坐LO967航班从长沙黄花国际机场起飞空运直抵柬埔寨金边,这是湖南本土水产品首次出口柬埔寨。

据悉,这批小龙虾为湖南本土出产,重量达612公斤,由澜湄航空公司承运,于当日上午抵达金边国际机场,预计最快当日中午即可盛上金边人民餐桌。机场物流公司第一时间确定小龙虾舱位、收运检查、称重、海关运抵数据申报等系列环节,以及过检后冷藏事项,“量身打造”专属绿色通道,最大程度减少小龙虾室温暴露,确保小龙虾的新鲜度与存活率。

据悉,此次承运航空公司为今年复航的定期国际航线,每周执飞三班。后续将根据需求,在该航线上进一步扩充水产品出口频次、品种。

■三湘都市报全媒体记者 王翊玮 和婷婷
通讯员 陈丽 李乐



提醒

每年都有人
因吃小龙虾患上这种病



扫码看视频

在长沙的夏天,小龙虾是夜宵的标配。前几天,在长沙工作的李女士与朋友聚餐时,吃了约3斤小龙虾,还喝了点啤酒。第二天出现全身疼痛乏力,甚至不能行走,被诊断为横纹肌溶解症。

“几乎每年都有人因吃小龙虾而患上此病,市民需要注意防范。”5月18日,湖南中医药大学第二附属医院肾病内科主任、副主任医师周珂介绍,横纹肌溶解对身体损伤比较大,可造成急性肾功能损伤,严重者可继发急性肾衰竭、肝衰竭、高钾血症,甚至心脏骤停。横纹肌溶解症有最典型的“三联症”,包括肌痛、乏力、浓茶样/酱油色尿液,当出现相关症状时应及时就医。

周珂提醒,不要进食“隔餐”小龙虾,蛋白质腐败后对人体健康会带来很大危害。在外就餐小龙虾时,应选择持有效期内食品经营许可证的餐厅。如自行烹饪小龙虾,建议先用清水浸泡2—3小时,刷洗干净,高温煮熟后再食用。

■文/视频 三湘都市报全媒体记者 李琪
实习生 廖莹 何林静