

又见 疯狂 小龙虾

洗菜工一天要洗400公斤龙虾 宁波人最爱吃的居然不是“十三香”

排队等号半小时 是司空见惯的事

需要剥壳的小龙虾,天生就是“社交型派对食物”,可以让人放下手机,边聊天边吃。资深的吃货都能感受到,这两年小龙虾已经稳稳跃升宁波宵夜经济的“第一霸主”位置,每个夜晚都挑动着食客们的舌尖。

“这个时候吃小龙虾最美味了,我们经常约了朋友过来吃。”昨天傍晚,在东湖馨园附近一家龙虾店(鄞江桥头龙虾),正在吃龙虾的70后虞女士告诉记者,天气热起来,一帮吃货朋友天天嚷着吃龙虾,然后大家轮流请客,一家一家龙虾店吃过来,“很过瘾!”

别看一家小龙虾店不过100平方米到200平方米,不少商家日营业额能够破5万元,排队等号等上半个小时是司空见惯的事,高峰期为了吃顿龙虾甚至要等上1个多小时。有些生意特别火爆的龙虾店甚至工作日也要排队等一个多小时。

“我们店从4月底开始供应小龙虾,几乎直接进入‘旺季’的节奏,这段时间更是天天都要排队等位。从晚上6:00~8:30,是第一轮高峰,排队半小时是至少的。8:30~9:30能短暂地松口气,紧接着就开始了第二轮高峰,这波主要是夜宵人群。每天晚上一直要到凌晨左右,店里的人才开始慢慢空下来。”鄞江桥头龙虾店老板马文龙告诉记者,从5月中旬以来,该餐馆单店平常的日营业额就突破了4万元,碰上周末日营业额在5万~6万元。

位于镇明路上的一家老牌龙虾店“0574龙虾的故事”,记者同样了解到,上下两层加起来200平方米不到的营业面积,80个餐位,但是每天的翻桌数达到7~8次,日均营业额破6万元。“每天一直到凌晨两三点,都不断有食客进来。”该餐馆工作人员告诉记者。

而宁波市小龙虾协会的一份数据,似乎更加能够证明,小龙虾已经成为宁波社会餐饮业的一款实打实的“爆品”。据不完全统计,截至目前,宁波共有大大小小龙虾餐馆近1400家,今年预计宁波全市餐饮渠道小龙虾销量将达到600万公斤。这一数据已经超过了历史上宁波小龙虾销量最高峰的2015年。当时宁波有小龙虾餐馆近1000家,餐饮渠道年销量500万公斤。

据公开数据显示,小龙虾是目前中国餐饮行业市场规模最大的单品类,占比约4%。

经典十三香、麻辣小龙虾、油焖大虾、蒜蓉小龙虾、清蒸小龙虾……这道让多少人欲罢不能的美味,无疑是今夏当之无愧的“网红”。

在全民热捧下,小龙虾成为美食界的扛把子,稳稳地坐住了宵夜“第一霸主”的位置。利润高、粉丝多,围绕“小龙虾”而开的餐饮店也如同雨后春笋,在宁波的街头巷尾随处可见。



洗菜工一天要洗400公斤龙虾

昨天,在鄞州区一家龙虾餐馆的厨房后门,记者看到,两名中年妇女正坐在几大盆小龙虾前,手拿剪刀或刷子,麻利地清洗小龙虾。记者上前询问得知,其中一名中年妇女姓邵,洗龙虾这份工作已经干了3年,算得上是“老司机”了。

邵大姐说,每一只小龙虾都会被仔细清洗修理一番,杀虾、剪虾头、去虾线、洗虾,每一道工序都是纯手工操作,直到小龙虾冲洗出的都是清水,虾身没有任何污

渍才算一只合格的小龙虾。

“这段时间是小龙虾最火爆的时候,我带一个打下手的帮工,一天就要洗400公斤左右小龙虾。”长时间的清洗和浸泡,使得邵大姐的双手有些发白浮肿。被龙虾“钳”伤是常有的事,从邵大姐手上,记者看到大大小小的裂口有很多。她表示,“戴手套洗虾实在太不方便了”。对于这些创口,邵大姐从来不做处理。有时候流血了,就洗干净继续干活,连创可贴都懒得贴。



越来越“淡”的龙虾味 宁波人最爱吃的居然不是十三香

雪菜汁小龙虾、蒜蓉小龙虾、冰镇小龙虾、清蒸小龙虾、咸蛋黄虾球……今夏宁波进入吃虾时间,不但比往年提前了一个多月,新鲜的吃虾方法更是奇招迭出,每一只标新立异、新鲜吃法的小龙虾都想在吃货嘴中成为口碑上广为传播的“新网红”。

不过,记者采访了解到,这些新奇的吃法虽然很吸引宁波吃货们的眼球,但是从多家龙虾餐馆的实际经营情况来看,宁波人吃得最多的口味,既不是这些新口味,也不是几乎成为小龙虾代名词的“十三香”。

“在我们店里,点单率最高的,还是清蒸小龙虾。几乎占总订单量的8成左右。另外,我们根据宁波人口味进行改良的十三香卖得也不错。总体而言,跟以往一点单就几大盆重口味的相比,这一两年来,宁波人吃小龙虾的口味越来越清淡、轻油。”马文龙介绍称。

“其实,资深吃货都知道,清蒸龙虾才是最考验食

材本身品质、新鲜度的一种烹饪做法。一方面市民对饮食的卫生健康越来越看重,另一方面宁波人本身就偏爱海鲜,随着小龙虾越来越作为一道家常菜出现在宁波人的餐桌上,口味上偏向清淡几乎是一种地域必然。”宁波市小龙虾协会会长林朝英介绍。

走访中,记者了解到,目前宁波主流小龙虾餐馆大部分都会采用湖北、湖南等地专业养殖的稻田虾、净水湖虾等。

林朝英介绍,由于水质和环境不同,小龙虾的外壳清洁度会有不同,一般而言,专业养殖小龙虾,因为饵料充足,通常个体肥大、腮净腹白,外壳清洁度较高。能较好地保证清淡口味小龙虾的原材料品质。

而非养殖的野生小龙虾,因为饵料不足容易导致小龙虾营养不足,肉质不够肥美,或者老虾外壳有黑斑。此外,小龙虾在非专业养殖区域内易缺氧,甚至会导致停止生长,但头的生长不会停止,就会“头大尾短”。

一家店一个单品月售3万公斤 小龙虾网络销售愈显强势

和同属麻辣口味的火锅相较,火锅需要大量炊具,难以外卖配送。而小龙虾作为一个单品,轻便而无需大量餐具炊具,只需配备手套即可。

这使得小龙虾在外卖平台的销售,也是风生水起。

从10点半开始,0574龙虾的故事镇明路店就迎来了第一位顾客,才一个小时,店内堂食的位置就被占满,而店门口的收银台,“你有新的饿了么订单”的生意正在以每4~5分钟一次的频率响起。“店内仅夜宵时段的外卖订单一天就有200多单,占据整体销售额的3成。”

除了外卖,借着互联网的东风和季节属性加持,网络电商也纷纷加入了小龙虾熟食配送大潮。

在淘宝平台上一搜即食小龙虾,就会蹦出多个搜索结

果。在排名靠前的搜索商品中,一款名为星农联合的即食小龙虾,每只6~8钱中大虾规格,1000克装售价119元,近30天已经售出32299笔,至少3万公斤。其页面介绍称“鲜活烧制、急冻保鲜”“常温解冻后,加入配套汤汁,加热3分钟即可食用”“一线城市24小时送达”。

业内人士称,能做到这一点,是因为小龙虾产业已经工业化。“虾稻连作”(将小龙虾放在稻田里养殖)这一技术使小龙虾产量大增,直接好处就是,几乎无限量的供给和物美价廉的体验。同时,小龙虾在味型上的高度同一化,也使供应链条不断完善,成本和门槛越来越低,将小龙虾不仅推成了社会餐饮企业的爆品,也成了网络美食的宠儿。

记者 史妮超 文/摄