

了解更多达州本土资讯，请扫描二维码，关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统

“

天气渐热，达城夜宵市场便如武林江湖汹涌，各门各派纷纷施展拳脚，小龙虾、烧烤、串串、小海鲜、特色点杀等一一上阵，这其中，且不论谁能最终问鼎餐饮江湖的“光明顶”，夏日“网红”头衔非小龙虾莫属当无争议。

盛夏是小龙虾消费旺季，带动了小龙虾产销各环节的流通，成为夏日经济中最接地气的美食消费之一。达州餐桌上的小龙虾从哪里来？本地小龙虾种养殖基地情况怎样？达州日报社全媒体记者进行了采访。

□本报记者 张春华



湖北虾居多 本地虾数量较少

5月18日上午，在通川区朝阳农贸市场水产一条街上，有几处摊档销售小龙虾，规模最大的一间店面占据着这条街的黄金位置，生意也最好。记者看到，虽然已临近中午，仍然不时有挑选小龙虾的商家和普通消费者前来选购。

位于这条水产街入口处的渔小二生鲜店是市场内小龙虾销售大户，店面前摆放了7箱小龙虾。老板小肖告诉记者，他们销售的小龙虾全部来自湖北潜江，眼下还不是小龙虾的销售旺季，周一至周四小龙虾的每日销量可达500斤左右，周五到周日销量再增加30%至40%，如果遇到节假日，销量还会高一些。“零售批发都有，有时零售还多一点。”小肖说，今年受疫情影响，生意还没完全恢复，加之天气还没到最热的时候，小龙虾的量也没起来，往年生意好的时候一天2000斤不成问题。

小肖介绍，今年小龙虾的价格比去年同期略低，中虾18元一斤，大号虾30元一斤，特大号的虾每只重量都在一两以上，有巴掌那么大，也才38元。

记者观察发现，市场上30元一斤的大号虾最受青睐。几位前来选购的市民说，小龙虾吃了多年，原来基本不会做，也不知道怎么处理小龙虾，想吃小龙虾只能去餐饮店，现在网上有教材，抖音上也可以学着做，方便得很，而且买了小龙虾后店里还可以免费去头去虾线，省去很多麻烦，拿回家只需清洗干净就可以烹饪了。

记者在走访中了解到，该水产市场其他几家规模相对较小的摊档，除了小龙虾，还经营鳊鱼、泥鳅等水产品，小龙虾有重庆、广安等地的，也不乏大竹、开江、麻柳等本地产小龙虾的身影。一些经营户透露，市场上还是以湖北小龙虾的量居多，本地小龙虾量较少，供货量有时跟不上。

记者联系上开江一小龙虾养殖户，据他介绍，在达州也有一些小龙虾养殖基地，规模与湖北相比还是偏小。目前，我市小龙虾养殖基地主要集中在开江，任市镇、新太乡有3个“大闸蟹、小龙虾”生态养殖示范基地，广福镇有小龙虾种苗养殖基地1300余亩。主要采用稻田+生态养殖方式，虾的品质好，并已申请注册“开江小龙虾”地理标志证明商标。

为了缓解川渝地区小龙虾市场空缺，开江县正在全力推进10万亩“大闸蟹·小龙虾”生态养殖全产业链项目。2018年起，开江小龙虾开始上市，主要签约销往成都、绵阳、重庆等地，所以本地销量并不大。

小龙虾点燃夜宵市场

西外市政大楼后大门的永泰街可以说是达城小龙虾好吃一条街，一到夏天，不到200米长的街道，“九段虾王”“虾霸”“虾博

士”等霸气外露的餐饮店便云集于此。在这条街上的一家小龙虾餐馆，生意火爆。每天晚上7时不到，这家主打小龙虾的餐馆就开始热闹起来了，吃小龙虾的人络绎不绝直至深夜。这家老牌的小龙虾店2014年便在永泰街开设了第一家店。如今算得上是达城小龙虾界的一个老品牌，陆续在北外、南外开设了分店。“除了夜宵堂食，还有外卖配送，生意都不错。”该店负责人介绍。

刘木木在达城从事娱乐行业多年，业界小有名气，作为一名小龙虾粉丝，和几个朋友一拍即合，在西外新开了一家“虾博士”小龙虾店，主打蒜蓉、麻辣和十三香三个口味的小龙虾。“说实话，开始心里还是有些忐忑的，担心疫情影响生意不好做，再加上几个人从来没有从事餐饮的经验，完全凭着对小龙虾的喜爱进入这一行，没想到，达城的小龙虾粉丝太给力了。”刘木木介绍，从4月份开业以来，他们在味道和服务上下功夫，生意一直都很稳定，每晚从6点多一直要忙碌到凌晨4、5点，每天卖出100—120斤小龙虾，周末还需提前预定才有位置。

中餐、网购热推小龙虾

没有小龙虾的夏天是不完整的。不仅是专门的小龙虾排档、店铺，一些传统中餐店、快餐店也顺势而为，经营起了小龙虾。

每天上午10点左右，达人街上主打中餐的象鼻子店门前，几个阿姨就围坐一圈，开始洗、刷、剪，处理清洗小龙虾。这些小龙虾，经过大厨的烹调加工，当天便会端上客人的餐桌。“小龙虾应季，客人喜欢点，是夏天点菜率很高的菜品之一。”

除了实体销售外，网购小龙虾是不容忽视的“大蛋糕”。打开美团外卖，搜索小龙虾，151条搜索结果呈现在眼前，在微信朋友圈卖小龙虾的也不少。热爱美食的90后辣妈小丽，拥有自己的“辣妈私厨”品牌，每年这个季节，小龙虾便会进入她的菜单，在微店和朋友圈进行销售，真空包装的袋装麻辣小龙虾，掐头去尾，方便易食，“飞”到了上海、北京、深圳等全国各大城市。

“啤酒和小龙虾更配。”说起吃小龙虾，做房产销售的小陈顿时来了精神。她是小龙虾的真爱粉，从4月小龙虾少量上市起，她就通过各种途径找小龙虾吃，“刚上市时小龙虾比较小，肉不多，不过瘾，现在小龙虾肥了，每个星期要吃两次小龙虾，麻辣、蒜香、卤煮、清蒸……每一种口味的小龙虾都不错。有机会就在网上团购，能省就省一点。”闲暇时间，她还会和家人一起去水产市场买小龙虾，回家后自己制作成麻辣鲜香的小龙虾。

入夏吃小龙虾已成为很多人特别是年轻一族的必选项，从堂食到网购，从各大小龙虾店的火爆到家庭的自购自制，无一不反映着人们对小龙虾的热情。这个夏天，势必是属于挥舞着大钳、红彤彤的小龙虾的。



市民选购小龙虾



开江小龙虾上市



热闹的小龙虾夜宵



开江小龙虾养殖基地



家庭自制小龙虾