

又到龙虾飘香时 一天能卖500斤

王晨晨

又是一年龙虾飘香时。最近,你有没有被朋友圈各路吃货半夜晒出的龙虾照刷屏?看着满桌红彤彤的小龙虾,真是馋死了。近日,笔者走访了几家夜宵店,发现小龙虾早在2月底就开卖了,比去年提前了大半个月。清明过后,天气慢慢暖和,小龙虾的价格也变得越来越“亲民”了。

小龙虾2月就上市 比去年早了大半月

“今年,我们元宵过后就开始卖小龙虾了,比去年提前了大半个月。”要说萧山最火的龙虾店,当然就是小南门排队最长的那家了。陈老板说,小龙虾刚上市那会,“物以稀为贵”,价格确实有点高,进价40元/斤,搬上餐桌的话,差不多就要50元/斤了,不过来尝鲜的客人也不少。

今年龙虾上市是不是有点早?“确实有点早。”萧山新农都水产批发市场的老板告诉笔者,往年龙虾都是3月中下旬才开始上市,今年2月底就上市了。“这些年萧山人对水产品越来越青睐,特别是龙虾,非常受欢迎,所以龙虾上市越来越早也就很正常了。”

小龙虾价格清明后回落 他们一天卖出500斤

清明过后,天气回暖,龙虾开始大量上市,价格当然也开始变得“亲民”起来。

“现在,我们店里的小龙虾一斤是卖40元,比2月份的时候,已经便宜了不少。之后的话,也不会降了,应该就维持这个价格了。”因为小南门那边的生意太好,食客络绎不绝,



座无虚席,陈老板又在商城南路上开了家分店。陈老板说,现在两家店加起来,他们每天要销售500多斤小龙虾。

陈老板是重庆人,16岁开始学做龙虾,一身的独门绝技,吸引了众多挑剔的食客。在萧山卖了十几年龙虾,他说萧山人对夜宵是很疯狂的,尤其是小龙虾。“来我们店里的大部分都是80后,一来就是一群,有时候厨房忙不过来,每天要营业到凌晨2点左右。”

还没吃上的食客也不要着急,因为小龙虾可是要卖到年底的呢。“小龙虾的生长环境比较随意,堰塘里、农田里都能长,我们从2月开始卖,要卖到11月份,实际上已经没有季节之分了。”不过,据陈老板介绍,现在开始,到7月份这段时间,是吃龙虾最好的季节。这时的小龙虾越过冬季,大量进食后,肉质饱满、紧实、鲜嫩。

这些龙虾新口味 你敢尝试吗

对于萧山人来说,吃龙虾最经典的口味就要数到“香辣”和“十三香”,但是今年不少商家针对顾客的需求推出了各种口味的龙虾,甚至不乏一些创新口味。

冰镇小龙虾,吃的就是小龙虾本身的甜美。剥开一只冰镇小龙虾,里面的肉很饱满,“鳃”的部分干净,头部金黄色的“膏”。认真品尝之后,可以感受到它的弹性,鲜甜以及淡淡的酒香。

一些主打网络销售渠道的,比如通过微信、百度或者美团等渠道销售的商家,也通过创新口味来吸引顾客。有微商今年推出了清水煮龙虾搭配芥末酱,还有蛋黄焗龙虾、咖喱龙虾等都颠覆了传统口味。

“尝试过一些新口味,很新奇,不过最爱的还是香辣味的。”市民赵女士这样说道。

吃龙虾要注意什么?

萧山区第一人民医院消化内科的楼医师告诉笔者,由于每个人的肠胃功能不一样,并且小龙虾含有丰富的蛋白质,部分人群在食用后,可能导致急性肠胃炎、急性胰腺炎等病症。同时,因为小龙虾的头部是吸收并处理毒素最多的地方,最易积聚病原菌和寄生虫,因此市民最好不要食用。虾线是龙虾体内仅次于头部第二脏的部位,很多饭店为了省事并没有去除虾线,因此建议大家吃龙虾时一定要把虾线去除。

小龙虾不宜天天吃,一星期最多食用一到两次,且食用不宜过量。同时,小龙虾不宜与柿子、南瓜以及一些水果同食,也不是人人都适合吃小龙虾。楼医师说:“儿童、孕妇、哺乳期妇女,以及重感冒、肠胃不好的市民,不宜食用小龙虾。”

骑行直播,单车骑出“新花样”

“单车”和“直播”成为近期最热门的网络名词之一,这两项事物也与人们的生活紧密相连。共享单车风靡一时,网络直播大受追捧。如果将二者结合起来,传递绿色环保,倡导低碳出行,将会带来什么反响呢?

4月4日,一场从湖北十堰出发,跨越5省14市,贯穿近1800公里,传递低碳出行理念的骑行直播活动,到达终点站杭州滨江公园。活动现场来自浙江、湖北等地的近200名自行车骑行爱好者,精神抖擞,装备精良。他们为胜利而欢呼,为能够传播“绿色环保,低碳出行”的理念而骄傲。据领队李师傅介绍,本次长途骑行受到所经过城市“骑友”们的大力支持,有的伴骑逾百千米带路,全程参

与骑行人数达1500多人。在线观看视频直播上百万人次。

不仅要骑行,沿途还要视频直播,记录下途中的点点滴滴:有队友之间相互勉励,共同进退;有路遇大雨,在泥泞中前行……骑行爱好者赵师傅,向大家展示了路上膝盖所摔的伤,不过却爽朗地说:“这次骑行,非常舒服,既锻炼了身体,又丰富了退休生活。”难能可贵的是几位才貌双全的男女主播,他们随队伍,边骑行,边直播。90后帅哥主播陶磊,不仅主持节目功底深,还会写词谱曲,深受网友喜爱。骑行时不小心摔断了一颗门牙,但仍然坚持直播前行。

据了解,这支骑行队伍是为倡导绿色环保,低碳出行而策划并实施面向全国骑行



活动。今年,骑行大军将兵分杭州、西藏、漠河、云南和新疆等5条线路,行程累计预计超过1.3万公里。骑行直播除了要带观众了解所经之地的风土人情,倡导绿色出行,还将通过“直播+电商”方式,介绍各地农副产品,为当地农民增收、经济发展作出相应的贡献。

王晨晨

200家餐饮单位现场签订食品安全公开承诺书

“我承诺:严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规,保证持有有效的《食品经营许可证》从事餐饮业经营活动,保证食品安全。”3月31日,萧山全区200家大型及以上餐饮单位、中央厨房、集体用餐配送、餐饮连锁企业的负责人,参加了萧山区餐饮服务单位落实食品安全主体责任现场工作会议,并签订餐饮服务单位食品安全公开承诺书。会议由萧山区市场监管局联合区商务局和区餐饮行业协会召开。

三年来,区市场监管局以学校食堂、大型以上餐饮单位为重点,积极鼓励、倡导和

指导有条件的餐饮服务单位实施“阳光厨房”工作。此前就有一批餐饮企业先行建设了“阳光厨房”,钱江渔村等开发了手机app,澳门豆捞公司建成了全国统一的监控中心,对于改善企业管理和提升企业形象都起到了积极的作用。截至目前,共建成“阳光厨房”264家,其中学校(含幼托机构)162家,社会餐饮企业98家,其他企事业单位4家。今年“阳光厨房”建设被列入区政府为民办实事项目之一,明确全区公办学校、区级医疗机构食堂和公办养老机构食堂“阳光厨房”建成率达100%,大型

以上餐饮单位“阳光厨房”建成率75%以上。今后,是否开展阳光厨房建设,将成为评定餐饮食品经营者落实主体责任的一个重要的硬性指标。

萧山区餐饮行业协会秘书长李蓓玲就严守法律法规、严格行业自律、坚持诚信兴业、依法持证从业、强化安全管理、确保规范操作、提升安全系数、主动接受监督、争做餐饮放心示范店九个方面向全区餐饮服务行业发出倡议,落实全区餐饮服务单位的主体责任,确保广大消费者的饮食安全。

张建宏