

又到杭城小龙虾季

今年小龙虾批发价高位运行,但店老板说,目前暂不提价

本版撰稿 毛玮琦 祝瑶 何慧婷

从裹着羽绒服抢一份“头盘”过把嘴瘾,再到夏夜里满头大汗、满手流香、满嘴流油大呼“再来一盆”……说起对小龙虾的热爱,杭州人向来是不会谦虚的。有数据统计,去年高峰期,杭州人一个月吃掉了超过80吨小龙虾。

有一个好消息是,今年的小龙虾“抢鲜”开市了。另一个坏消息是,受到年初“倒春寒”持续低温影响,主产区小龙虾出塘时间缓慢,直接影响到开市小龙虾的供应量,7钱到9钱的出塘价高达60元/斤,本该回落的小龙虾价也依然在高位运行。

杭城的第一波小龙虾行情如何?招牌口味有没有涨价?我们来到号称杭城三大小龙虾“簋街”的望江门、河东路 and 胜利河,替吃货们“灵市面”。

吃一份小龙虾还要排队等位 发现地:望江门·阿根龙虾馆

虽然很多人对小龙虾嗤之以鼻,但爱慕者也比皆是。晚上8点的望江门胡雪岩故居一带,已经灯火通明,摆开了小龙虾阵仗。

我们从望江路的一头望过去,最先看到的的就是“阿根龙虾”——店招牌旁摆着霓虹灯牌,上面写着“龙虾烧烤”。

姐姐马芳和妹妹楼盈盈,已是阿根龙虾的第二代掌门,她们共同接手了长辈们的小龙虾店。2016年,她们花了50多万元把店面重新装修了一遍。锃亮的红色钢椅,用玻璃隔出的开放式烧烤间,紧跟时下流行的设计工业风……完全看不出这是一家已经开了十年的老店。

春节过后不久,就有老客追问小龙虾何时上市了。今年3月15日,阿根龙虾迎来新一年的龙虾季。“这两天生意已经很好了,客人也需要等位,外卖也增加了。”马芳说,价格相对稳定,一份小龙虾基本都保持在158元



阿根龙虾

(约2斤半左右)。

阿根龙虾的自创口味不少,足足有9种之多。老板说,蒜蓉口味小龙虾是从南京学回来的,一推出就成了店里的爆款。最近,阿根龙虾还推出冰镇小龙虾,这也是夏季食客们钟爱的口味。

推荐:蒜泥小龙虾188元一份,椒盐小龙虾118元/小份、138元/中份、158元/大份

小龙虾“按兵不动”暂不提价 发现地:河东路·梁大妈妈菜馆

“戒烟戒酒戒不掉梁大龙虾”,对资深的小龙虾拥趸来说,杭州还经营着的最早一批盱眙龙虾馆,梁大龙虾是绝不能错过的。

从门面大小、装修档次看,河东路上的梁大妈妈菜馆,与普通大众餐馆并无多大区别,唯独留下印象的是正门口的门联,“香飘五湖四海,味震大江南北”,字里行间颇有气势。我们这次去,小店已经被尝鲜客挤得满满当当,店面也从刚开时的四个增加到了六个。

梁大妈妈菜馆的老板梁智勇,是土生土长的盱眙人。龙虾店开了十多年,亲手烧制过的小龙虾,少说也有二三十万斤,梁智勇一开口就带着一股“舍我其谁”的霸气。“打飞的来买小龙虾不是稀罕事了,还有一些顾客吃完了小龙虾,汤汁还要打包回去烧菜用呢!”

梁大龙虾用的是洪泽湖和淮河地区的小龙虾,精挑细选,大的平均有一两左右。一盆盆龙虾端上桌,红彤彤的大虾,个大饱满,与



梁大龙虾

浓郁的秘制汤料搭配在一起,难怪吃货们一个个大呼过瘾,大嚷着:“再来一大盆!”

这两年,小龙虾的火爆行情,吃货们可是有目共睹的。“进货价越来越贵,今年春天与去年同一时段比,进货价上涨了10%左右。”不过,眼下处于高位的小龙虾批发价,小龙虾餐馆却对涨价事宜多了些犹豫,“售价目前还是与去年一样。”

推荐:香辣龙虾288元/份

再等大半个月,“虾王”才上市 发现地:胜利河美食街·虾掰

杭州人对小龙虾的爱,成就了小龙虾江湖,其中也不乏外来的跨界人士。四年前,四位“80后”小伙伴合开一间小龙虾馆,取了一个有些逗趣的名字,叫“虾掰”。2016年,新店开到了胜利河美食街。

作为运营团队里的女将,管静告诉我们,其中两位合伙人是地地道道的江苏人,在杭州生活多年依然“痴心不改”,某一天突发奇想,既然自己这么喜欢吃小龙虾,为什么不可以自己做一家龙虾店?

今年3月10日,“虾掰”的小龙虾正式上市,每天要卖出近两百斤。店里的小龙虾全部来自江苏大型生态养殖基地,而虾体光洁、肚白鳃白、平均重量在八钱以上的小龙虾才能上桌。

不过,在管静看来,目前小龙虾还在生长期,肉质口感还略有些偏嫩,市场价也处在波动中。“现在店里的虾只能算是给虾友尝鲜解馋,来不及大力推广。”

店里的小龙虾,有十三香、冰浸、杭帮、红烧、蒜香、椒盐等9种口味。很长一段时间,



虾掰龙虾

团队天天都窝在办公室配制十三香调料。“有一阵子,大家都尝到舌头、鼻子都麻木了。”花了大半年的时间,才最终配出满意的十三香调料。

吃着碗里的小龙虾,资深虾友已经在向服务员打听“虾王”何时上市。管静解释,老客口中的“虾王”就是“极品大红袍小龙虾”,每只虾不仅重量要在1两2钱以上,还要达到体亮、黄鲜、肉嫩的标准。“还得再等大半个月,才能一饱口福。”

推荐:十三香小龙虾98元/份



CFP供图