

# “小龙虾自由”来了

每天约有10万斤小龙虾“爬”进岛城 中等个头每斤售价10元左右



周祖程和妻子每天销售小龙虾上千斤。

潜江小龙虾大量上市登陆岛城。

立夏刚过，“小龙虾自由”也紧跟着“麻辣”起来。相对于价格不低的各色海鲜，来自湖北潜江的小龙虾大军，开始连夜进入青岛市场，成功抢占青岛夜宵“C”位，成为水产品中的消费主角。让市民啧啧称赞的是，今年率先“横行”青岛的小龙虾一上市，每斤10多元的价格就让吃货们大呼划算。麻辣、蒜香等味道的小龙虾，满足了不少市民“麻辣周末”的小心愿，号称“餐桌流量王”的小龙虾也迎来了产销旺季。8日凌晨，早报记者探访城阳、即墨多地水产农副产品批发市场发现，成千上万小龙虾大军连夜“爬”进青岛，成为入夏后市民餐桌上的一道鲜味。

## 现场 潜江小龙虾抢占市场

受温差影响，各地小龙虾的成长周期也有所不同。从4月中旬开始，湖北潜江小龙虾开始走向全国市场，因为上市量较大，所以价格比较亲民。

从凌晨零时开始，一直到早上6点左右，位于城阳区兴阳路上的活鲜水产品批发市场灯火通明，一派忙碌景象。8日凌晨1点左右，记者赶到批发市场，跃入眼帘的是一辆辆水产运输专用车陆续抵达市场，工人们忙着搬运刚刚运来的一箱箱小龙虾。在城阳区水产批发市场，10多家专营小龙虾的经销商异常忙碌。老马是市场上经营小龙虾的大户，手里有不少固定客户，这几天，每日从潜江发来的小龙虾都保持在6000斤左右，平均6个小时就能销售一空。

市场负责人袁经理介绍，目前最热门的就是潜江小龙虾，根据市场的需求量，一般会在当天上午通过原产地的一级收购商，直接从养殖户手里收购小龙虾，当天下午装上专用的物流运输车从养殖基地启程，经过长达7个多小时的行程，在第二天凌晨陆续抵达城阳。根据几大市场的情况分析，目前，每天进入青岛的小龙虾大约在10万斤。

“这些箱子里全是鲜活的小龙虾，每箱40斤，个头大一点的每斤15元，中等的每斤10元左右。”老马打开一个箱子，小龙虾便横冲直撞向外爬。前来接货的几名批发商贩看到这种情景，都夸老马的小龙虾有劲，很鲜活。老马介绍，其实一年四季市场上都有小龙虾，但集中上市从4月中旬才开始，其他季节价格都比较高。进入5月后，才是吃小龙虾最佳时节，这个时候的价格也降了下来。

## 人物 夫妻俩日销千斤小龙虾

进入5月份以来，小龙虾消费旺季如约而至。这几天，在即墨区农副产品批发市场经营小龙虾生意的周祖程和妻子一起，从早上一直忙碌到下午，1000多斤小龙虾销售一空，看着筐里所剩无几的小龙虾，两口子舒心地相对一笑，决定晚上也做一顿麻辣小龙虾犒劳自己。

“这些鲜活的小龙虾都是从潜江直接运过来的，在市场上稍作停留，接着就被分别运往各大市场、超市和酒店。”今年34岁的周祖程说，潜江的小龙虾抢先上市，因为量大所以价格便宜。到了6月份，江苏、安徽等地的小龙虾也将大量上市。到那个时候，青岛的小龙虾价格会更便宜，中小个头的小龙虾基本会降到每斤10元以内。

“平时每天能出售1000斤左右，周末每天的销售量能达到3000斤左右。”周祖程介绍，小龙虾的价格就像是“过山车”，不太稳定，一般根据原产地上市量的大小而定，有时候捕获的量大价格就相对低，如果量小价格就会高。拥有多年经营小龙虾的经验，让周祖程对小龙虾有了很深了解。他介绍，小龙虾按个头大小分为3个等级，对应的3种价格差距较大。4—5钱的小龙虾一般每斤10元到15元，6—7钱的每斤19元，8钱到一两的零售价则在每斤30元。“现在进入青岛的小龙虾都是直接从潜江产地运输过来的，减少了中间环节，保证了小龙虾的品质和价格。”周祖程说。

## 延伸 莱西小龙虾6月上市

“今年属于小龙虾丰产年，同期价格基本持平略有下降。”城阳水产批发市场摊主老马坦言，小龙虾的价格日渐亲民。

记者在各大电商平台看到，以湖北主产区为主的小龙虾已经“鲜活”上架。作为有社交属性的美食，小龙虾颇受消费者青睐。据美团餐饮数据显示，

2022年美团闪购整体小龙虾交易额达1亿元。小龙虾消费群体以90后占比最高，达六成。

据不完全统计，2022年我国小龙虾养殖总面积约为2800万亩，养殖总产量约300万吨，产值约为960亿元；其中，稻田养殖面积2300多万亩，池塘养殖面积不到500万亩。2022年我国小龙虾养殖新增200余万亩，主要来自稻田养殖面积。与此同时，小龙虾养殖地域辐射更广。值得一提的是，今年莱西姜山湿地引进小龙虾养殖项目，7万斤小龙虾苗投放湿地，目前生长喜人。今年6月，青岛市民有望吃上本地生长的小龙虾。

## 幕后 小龙虾点燃城市烟火味

小龙虾作为夜宵餐桌上的“标配”，很受大家的喜爱。十三香、蒜蓉、油焖、香辣、清蒸，各种口味的小龙虾满足了食客的味蕾……在台东步行街和营口路市场，记者注意到，多户商家直接把烹制小龙虾的大锅放在店铺门口，食客可以看到小龙虾的整个制作过程。尤其是随着小龙虾价格走低，前来品尝小龙虾的市民排起了长队。

“上个月每天也就制作500来斤，进入5月后，小龙虾的成本降低，我们一晚上就能销售上千斤蒜蓉和麻辣味小龙虾。”台东一家经营小龙虾的商家老板介绍。

## / 提示 /

### 爱动的小龙虾更新鲜

业内人士提醒，市民在选购小龙虾时要尽量挑选“手舞足蹈”的，这样的小龙虾比较新鲜。另外，想了解小龙虾干净与否，可以观察小龙虾的腹部是否干净，干净说明其生长环境较好，食用起来更放心；还可以用手按压小龙虾的腹部，越结实说明其肉质越紧实，口感也越好。尽量挑选颜色鲜亮的活虾，虾壳颜色过深意味着其养殖环境可能不太干净。