



龙虾记忆

南京龙虾八年之变



上世纪90年代中后期,龙虾从盱眙进入南京市场,至今已超过10年,但南京美食正式开启“龙虾元年”却是在2001年。一晃八载,作为南京龙虾市场的“双子星座”,星湖饭店和长江饭店的两位老总感慨良多。

“2001年,长江饭店成为首个将龙虾正式引入南京宾馆饭店的宾馆。”长江饭店主管餐饮的书记周明元回忆说,在长江饭店正式引入龙虾之前,南京的龙虾市场并未能成气候,“那个时候,龙虾是不起眼的东西,基本上都是盱眙人开的小店在经营,远没有今天的火爆市场。”

八年之间,发生在龙虾上的变化很多,长江见证了龙虾在南京的每一步成长。八年前,长江饭店一份4斤重的龙虾售价是40元,如今,同样重量的一份极品龙虾已经涨到了188元,价格是当年的7倍还多;八年前,长江饭店仅有十三香一种口

味,如今,已有19种定型的口味。在周明元看来,要让龙虾成为一道长盛不衰的菜肴,就必须创新,在十三香龙虾垄断南京的情形下,长江饭店成立了专业的研发中心,陆续开发出了奶油焗虾、美极龙虾、梅干菜龙虾等十几种口味,并在2004年注册了“长江龙虾”的品牌,在选料上也打出了长江特色,一如既往地保证品质。

小小龙虾成就了长江饭店。周明元告诉记者,在把龙虾成功引入后,长江饭店当年就实现了每天一吨的销量,2003年以后,每年的五六月份旺季,最高的销量曾达到两吨之多,“旺季时,一个月酒店的销售额300多万,其中,有三分之二都是龙虾贡献的。”

一只小小的龙虾做火了一家店实属不易,一家酒店靠龙虾成名也并非易事,感同身受的还有星湖饭店。吃一桌龙虾竟然花去上万元!预订龙虾餐饮包间,要提前三四天!日本客人吃了

龙虾,要打包带回东京……这些听来几乎难以想像的事情,就发生在星湖饭店。提起南京的龙虾,是不能不说到星湖饭店的,虽然在2002年才接触龙虾,但短短几年里,星湖饭店却在食客中享有很高的口碑,其中,招牌“红透”龙虾更是饕餮众多食客。星湖饭店总经理刘振海说,星湖是把龙虾当作一个产业来做,有专门的研发中心以及龙虾实验基地,并先后攻克了龙虾除菌、虾肉细胞组织含水量、虾黄凝固成形等难关,早在2003年就开始了品牌运作,注册了“红透龙虾”系列,其中的“清水”“麦场烤虾”两个品种还获得了国家专利。

正是长江、星湖等宾馆型酒店介入龙虾市场,让龙虾改变了不人流的传统形象,2006年,南京餐饮商会专门成立了龙虾专业委员会,龙虾的江湖地位再次被南京人所认可。

快报记者 黄建军

南京“龙虾”

十几年前,其貌不扬的小龙虾自盱眙进入南京市场时,或许谁也没有想到会有今天的红火。

目前,正是龙虾肥美的季节,南京城大大小小的餐馆又打出了龙虾的招牌,这样的龙虾旺季,南京人一天内会干掉100多吨龙虾,食客们几乎达到了“我为龙虾狂”的程度,百吃不厌。

龙虾市场的火爆,让各路诸侯绞尽脑汁分享“龙虾经济”带来的快感。小小的龙虾,不仅仅成就了龙虾店家,也成就了南京美食的一大特色。



南京95%店家做龙虾

10年前,龙虾从盱眙进入南京市场,龙虾宴从此越来越火爆,龙虾也成了市民餐桌上的一道特色菜。据南京餐饮商会有关统计,除星湖、长江等几家餐馆专营龙虾外,全市有95%的餐馆都把龙虾作为一道时令特色推向市场。

据了解,南京每天吃龙虾高达20多吨,仅长江饭店一年卖出的龙虾就达120吨,星湖饭店推出的“红透”龙虾系列更是创造了销售奇迹,2007年6月,星湖饭店一个月的销售额达到了创纪录的586万。

“在没有引进龙虾的2002年之前,星湖饭店餐饮月营业额不过三四十万元,如今,星湖饭店餐

饮月营业额可以轻松达到400万~500万元。”刘振海表示,主打龙虾前后的差别可以用“天壤之别”来形容。

“五六月份,是餐饮行业的传统淡季,但对于南京来说,却是一个例外,这完全得益于龙虾的上市。”长江饭店周明元书记表示,每年五六月,是龙虾最肥美的时段,也是龙虾

口感最好的时期,大量精品龙虾上市,不但带动了龙虾店的生意,也激活了餐饮市场,让淡季不淡。



三股势力共分

在此前几年,南京人吃龙虾大多会选择专业的龙虾馆,而最近几年,遍布南京大街小巷的社会餐饮也都爱打“龙虾牌”,这样的情形也波及到了星级宾馆。南京餐饮商会负责人透露,在龙虾销售旺季,全市餐馆仅龙虾的销售额就占营销收入的30%左右,专业经营龙虾的餐馆则更高。目前,南京的龙虾市场已经明显分化成为星级酒店、品牌连锁和社会餐饮三股势力。

南京有众多宾馆式酒店将龙虾作为夏季主推特色菜品之



品味品牌龙虾店

尽在长江饭店

绿色 风味 香气 肉质
色 味 麻 质
食 独 可 鲜
品 特 口 美

美食热线: 86821666 86821999
地址: 南京市中山北路178号