

6月12日,盱眙龙虾节又要和南京人见面。十多年来,盱眙龙虾已经受全国各地消费者的欢迎。不过记者调查发现,今年盱眙龙虾节似乎阵势比不上往年,而南京人今夏想吃到正宗的盱眙龙虾,还真得费上一番劲。

据了解,目前南京只有一家获得江苏盱眙龙虾协会授权的商家。在市面上,由于盱眙龙虾产量有限,很多商家选用的是产自湖北、江西等地的龙虾。多位龙虾店老板表示,现在消费者并不特别关注龙虾的产地,龙虾口味才能吸引他们。

现代快报记者 蔡旺 王立航



4000家龙虾店,盱眙龙虾授权店只一家
一只盱眙龙虾最高卖到33元

想吃正宗盱眙龙虾? 有点难!

盱眙龙虾一般直供酒店

“南京市场需求量比较大,一天要吃掉四五十吨小龙虾,我们现在一天往南京发七八吨盱眙龙虾,占不到20%。”江苏盱眙龙虾协会秘书长赵建民说。目前,除了盱眙龙虾,南京市场上更多的是湖北、江西等地产的小龙虾。不过,盱眙龙虾在价格上比其他产地的小龙虾要高10%,也就是说,一斤要多花3到5元钱。今年5月初,由于产量少,加上个头大,盱眙龙虾甚至卖到了30元一只的高价。赵建民告诉记者,今年气候好,雨水也多,没出现干旱的情况,所以盱眙龙虾产量还行,现在是集中上市的时节。最近一段时间,盱眙龙虾上市量大,把价格拉了下来,一斤比去年至少便宜了5元钱。在价格方面,重量在4到6钱的盱眙龙虾价格为18元/斤,标准规格的(7到9钱)为25元/斤,个头大的为30元/斤。至于重量在一两多的盱眙龙虾,价格达到了40元/斤。去年标准规格的(7到9钱)盱眙龙虾最低也要30元/斤。盱眙龙虾一般发往南京的大酒店和批发市场,但直供酒店的居多。

而对于今年为何盱眙龙虾节没有往年热闹?知情人士向记者介绍,现在政策上倡导节约,节日庆典都要节约型,不允许大操大办铺张浪费。今年的龙虾节不如去年热闹了。据了解,今年盱眙县未邀请省内外媒体到南京单独召开龙虾节的新闻发布会,而是在4月28日央视的一个访谈节目中宣布了龙虾节的开幕时间。据媒体报道,盱眙龙虾节今年的主题晚会由龙虾协会和洋河集团主办,县政府首次退到幕后,走市场化运作道路。同时,盱眙县坚持节俭办节,不搞形式主义,费用支出务求实效。目前就淮安来说,只保留了两个节庆,一个是淮扬菜美食节,一个是盱眙龙虾节。

据记者了解,盱眙龙虾去年的总产量为5.5万吨,盱眙龙虾上市期也比较短。盱眙现在已经建成了5个千亩连片高效生态养殖示范区,建立了沿陡湖、洪泽湖、淮河三个龙虾生态养殖产业带以及20多个千亩龙虾标准化生态养殖示范区,龙虾混套生态养殖面积达20万亩,从业人员12万人,龙虾年交易额35亿元,是全国最大的龙虾集散基地,龙虾年交易量达20万吨。盱眙龙虾协会在《盱眙县“十一五”龙虾产业发展规划》中提到,在中国龙虾节推动下,外地涌入盱眙龙虾数量逐步上升,比重逐步扩大,在地产龙虾十分紧俏的前提下,全国各重要产区的龙虾均源源不断流入盱眙。盱眙今年将成立龙虾交易所,更高标准地达到龙虾全国买、全国卖的水平。

只有一家盱眙龙虾授权店

南京做龙虾的商家中,杨四龙虾受到了很多市民追捧。今年杨四龙虾的盱眙龙虾有四种等级,188元2斤的普品龙虾、328元2斤的精品龙虾、438元3斤的极品龙虾、598元3斤的至尊盱眙龙虾,个头在一两六钱以上,一份能有16至18个,平均33元/只。“感觉今年龙虾市场没有去年热,我们店总体销售情况比去年同期下降二至三成”。杨四龙虾总经理赵鲁平说。究其原因,赵鲁平分析,今年是餐饮业的冬季,整体情况都不太好,一些高端酒店转型不成功只能关门歇业,他们作为专业的龙虾店也受到了一定的影响。

谈到今年盱眙龙虾的产量和价格,赵鲁平告诉记者,盱眙龙虾壳薄含肉率高,但是产量有限,增产不容易。每年5到6月是盱眙龙虾的旺季,杨四龙虾现在每天的采购量为800斤到1000斤。至于价格的话,个头在一两左右的盱眙龙虾,杨四龙虾到手的价格是六十多元一斤,有时捕捞量大的话会降到五十多元一斤。和去年相比,价格变化不大。“可以说,龙虾是卖方市场,是一种非常独特的水产品种。龙虾价格居高不下,是受市场决定,因为盱眙龙虾供不应求。”赵鲁平补充道。

尽管盱眙龙虾的名头很响,但是想在南京吃到正宗的盱眙龙虾并不容易。赵鲁平告诉记者,盱眙龙虾货源少,在当地都被消化掉了。盱眙本地也有很多做龙虾的餐饮企业,没有必要长途运输到外地。所以南京菜市场里面没有盱眙龙虾卖,都不过来的。南京只有拥有一定专门采购渠道的店家才能供应盱眙龙虾,并且江苏盱眙龙虾协会对南京商家的授权也不多,只有获得了授权才是盱眙产的龙虾,他们店在盱眙当地有代理专门收购优质龙虾。“盱眙龙虾是经过注册的原产地证明商标,未经许可的话,任何单位和个人不能擅自使用。”江苏盱眙龙虾协会秘书长赵建民说,如果想要获得授权的话,商家每年都要重新申请一次。去年南京还有五六家盱眙龙虾会员单位,但今年只剩下一家了,就是杨四龙虾。很多商家尽管打着盱眙龙虾的招牌,但并没有获得协会的授权。记者了解到,去年南京做龙虾的店2000家,今年大概有4000家左右,增幅超过了一倍,但正宗盱眙龙虾店只有一家。

消费者凭口味选择龙虾

在杨四龙虾总经理赵鲁平看来,现在湖北、安徽等地的龙虾销售也很好,很多餐馆、酒店、大排档等都是选用这些产地的龙虾,并不像几年前单单拿着盱眙龙虾做文章。不少消费者也认为,只要龙虾做得好吃即可,不会再盯着盱眙龙虾的招牌。赵鲁平表示,他已经做了15年的龙虾,盱眙龙虾确实很优质,知名度也很广,但是不能片面地说只有盱眙产的龙虾是好龙虾。此外,龙虾也是要看季节的,月份不同长势也不同。比方说,盱眙龙虾五六月份是旺季,龙虾不仅优质,而且很干净。如果消费者想吃盱眙龙虾,一般都会选择这两个月份。四月份盱眙龙虾还没出来,杨四龙虾就有可能选择微山湖的龙虾。到了七月份,盱眙龙虾开始产籽,肉开始变空,他们就会用兴化产的龙虾。兴化龙虾在7月份才成熟,肉很饱满,品质好过盱眙龙虾。

南京不少龙虾店的情况和杨四龙虾如出一辙。“我们用的多是山东微山湖龙虾和高淳龙虾,个头在8钱左右,青壳虾的进货价是每斤30多元。”蔡记大红袍的蔡老板这样说,自己开了四年的龙虾店,从开业到现在都是这样子。当被问起为什么没有选用盱眙龙虾时,蔡老板表示,别的地方也有优质的龙虾,并且盱眙龙虾产量比较少,产地并不是消费者最在意的,做的龙虾口味好才能吸引客人。哈哈龙虾张老板告诉记者,自己的店来自武汉,选用的是产自洪湖的湖北龙虾,这也成了店里一个特色。张老板透露,自己采购的湖北龙虾价格比盱眙龙虾便宜不少,一两以上的虾子在6月9日的采购价是每斤33元,个头在1.5两以上的极品龙虾价格在56元到58元之间,但是这种个头大的龙虾产量并不多。对于今年的行情,张老板表示,今年南京做龙虾的人很多,但是质量参差不齐,同行普遍反映生意没有去年好。但是他们家由于保证龙虾质量和口味,生意今年反倒比去年好,销量比去年增加了一半左右。