

# C 消费

责任编辑:许可 电话:85310467



→ 6 我为赠品狂

→ 8 那个 MISSHA 的隔离霜，一定要帮我再代啊！

## 一份小龙虾价格飚至 268 元

# 草根小龙虾上演杭州传奇

文 / 本报记者 钟兰 徐秀秀  
摄 / 任焯

最近,价格持续涨停的,除了你手中那支蓝筹股,还有小龙虾。

仿佛就在一夜之间,沉寂许久的小龙虾忽然“一夜暴富”,身价倍涨。尽管很多人把“盱眙”(Xuyi)念成“于台”,但并不妨碍他们对这种红色生物的热情。如今,在杭州一家颇为有名的龙虾馆,来自盱眙的“极品龙虾”居然卖到了 268 元一份,不仅如此,想吃还得提前预订。有消息灵通人士透露,黄龙饭店早在去年已经开始引进盱眙精品小龙虾做为特色菜品推荐。不过,饭店一般不会囤货,想吃的话得提前预订,价格也不便宜,每份也卖到了 200 多元,和澳洲龙虾仔的价格相差无几。

不仅如此,曾经被不少人认为是食腐动物而不屑提及的小龙虾,已经成为欧洲国家“新宠”。据《楚天都市报》报道,“2006 年,我国共出口小龙虾 2.3 万吨,创汇 1.24 亿美元,占欧美小龙虾市场的 90%。”看来,小龙虾不仅征服了我们的胃,也俘获了老外的心。

不过,别看小龙虾现在“风光无限”,想当初它也遭遇过强有力的竞争对手,从讲究口味与营养并重的重庆烤鱼,到充满浓郁异国风情的碳烤生蚝,小龙虾的地位曾经一度岌岌可危。生蚝最为流行的 2006 年夏天,曾经还有人放出话来,说杭州将成为生蚝的天下,小龙虾的好日子即将“GAME OVER”!

谁知,2007 年的夏天,小龙虾来势更加凶猛。不仅个头更大,分量更足,连价格,也远远地把竞争对手甩到了身后。面对生蚝的黯然退市,小龙虾挥舞着两只火红的螯,笑到了最后。

## 食客生猛

### 6 月 9 日晚 8 点,梁大妈菜馆 龙虾面前没有美女只有猛女

晚上 8 点,河东路的梁大妈菜馆,队伍排到了店外,每张桌子上放的都是一大盆红通通的小龙虾,用张牙舞爪来形容在场的食客毫不过分。一斤龙虾、一副手套、一只丢壳的塑料筐、一大瓶冰镇可乐,这基本是吃小龙虾的标准阵势。在这里你看不到所谓的绅士和淑女,一个个摆开了架势,大快朵颐,酣畅淋漓。来吃的大有驾着车来的白领,顾不得白天的“矜持”形象,所有的人只有一种草根的姿态,恨不得赤膊上阵。

身边坐的是个穿白布衫的清丽女子,淑

女得很,只是穿上那塑料的围裙,戴上手套开吃以后,身上再也找不到“淑女”的样子,一桌人热火朝天地扑向了小龙虾。同事 Anny 就是疯狂的龙虾爱好者,拿她的话说,在这里没有美女,只有猛女,所有人穿上装备,只有抢着吃的份,再美的淑女也变成了豪放派。

“梁大妈”的老板说他一天加上外卖的量要卖出千把斤的小龙虾,这还不算是多的,前两年在南京开店的时候一天能卖出一吨多。就光看人们那惬意而投入的吃相,一天能卖那么多不足为奇。

### 6 月 10 日晚 10 点,望江门的小龙虾馆 桌子摆到了路边上,还有人排队等

开车去了这家同事强烈推荐的小龙虾馆,老远就看到人满为患。本来就只有 6 平米的小间,桌子早已经铺到了路边,老板娘还不停和我抱怨,10 点半是要打烊的,还有这么多客人,你们要快点吃了,我这里小龙虾也不多了,都快卖光了。

好不容易等到个露天的位子坐,要了个冰镇啤酒和小龙虾,这时候还有客人进来,老板很坚决地摆摆手,不卖啦。客人只好扫兴归去。

### 6 月 12 日中午 12 点,张胡李龙虾馆 服务员端龙虾壳端到麻木

进门,服务员都没空搭理你,因为生意太好了。好不容易找了个空座位,点菜却等了老半天,服务生连忙上来道歉,说人手不够,实在忙不过来。想着大中午的也真奇怪,还这么多人来吃小龙虾。上菜的男服务生,手里一连端了好几盘小龙虾,娴熟地给每张桌子递一盘。来这的当然没人不吃小龙虾的。

不停地催着催着,属于我们这一桌的小龙虾终于上桌了。眼看着这几个东奔西走的服务生,不禁感叹:这到晚上人多的时候还不崩溃?这里的服务员透露,每天要卖出好几百斤,多的时候将近千把斤的小龙虾。“每天端那个装小龙虾壳的木桶就有好几百桶,完全麻木啦!”

### ●杭州小龙虾旺地

#### 河东路一带

河东路一带早在好几年前就成了气候,比如梁大妈的那家,生意火爆得很,基本要等位子。吃法就是十三香和香辣两种,用精品和极品来划分小龙虾的级别,经典的口味自然也就火爆。用老板的话说,实在来不及做别的口味,就这两种就卖得他够呛了,连打电话采访他的时候都是心不在焉。

地址:河东路 98 号

#### 望江门附近

望江门的那家没有店名的龙虾馆也是很有名的,总共也就 6 个平米,开了 4 年。虽然卖的是本地的小龙虾,生意照样很火,老板娘是个很会做生意的女子,很会招呼你,把你当做熟悉的朋友一样,吃着别说是多亲切了。

地址:望江门胡雪岩故居旁

#### 高银街、百井坊巷

这里的美食都成了气候,只要是想吃饭,走进这条街就可以了。当然龙虾馆在这种美食一条街上必定不能错过,张胡李龙虾馆倒是在这两条街上都开上了,生意一直都很好,烧法挺丰富,一般手抓小龙虾 28 元一份就够了。

当然在这两条街上还有最早开始做小龙虾的刘家香辣馆,口味自然也是比较过瘾,盆大量也足。