

年初持续低温天气致虾苗死亡过半 沪上两大批发市场预计上市量较同期降三成

# 小龙虾开市价涨，个头超一两不多见

晨报记者 谢克伟

3月25日刚过，沪上最大的小龙虾批发市场江杨和江阳市场小龙虾150余家同时开售了。来自小龙虾养殖区湖南、湖北、安徽、浙江、江苏等地，以及江杨和江阳市场的消息显示，受持续低温冷冻影响，今年1月间小龙虾苗死亡过半，直接影响到开市小龙虾供应，预计开市后至4月份小龙虾的上市量将比往年同期下降三成左右，开市零售价因此上涨5-8元/斤。

## 今年养殖面积猛增40%

来自小龙虾产地的消息显示，今年各地小龙虾养殖面积较去年有较大幅度的增加，特别是各地稻田养虾面积增幅显著，湖南、湖北、安徽、江苏等地的养殖户反映，他们今年养殖面积较去年增加40%以上。其中江苏宿迁某县有养殖户反映，他们县稻田养虾的面积已经从去年的3万亩猛增至15万亩，是去年的5倍。

“很多养殖户感到去年销售高峰期小龙虾零售价暴涨超五成，大规格50克/个的小龙虾卖到了70-80元一斤，加上相关部门的政策扶持，今年养殖户养虾的积极性很高，小龙虾在当地已形成养殖热。”

谈到目前小龙虾的消费情况时，主产区湖南、湖北、安徽、江苏等地不少养殖户认为，尽管全国小龙虾的年产量已经达到82万吨，直接产值超过200亿元，上海年消费已达到10万吨左右，但消费热情依然不减，小龙虾的销售价格和消费量已经超过大闸蟹（大闸蟹年产80万吨左右）。江苏盱眙一些养殖户认为，小龙虾平均一人一次消费量在1-3斤，平均每次的消费价格在100-200元之间，足见得小龙虾消费态势之好。

## 量减、个头小、价格上涨

但让养殖户始料未及的是，今年1月间出现了少有的持续低温冷冻天气，致使去年11月至12月投放的小龙虾苗大量死亡。“石劲山龙虾”在江阳市场安营扎寨，在安徽和湖北都有养殖地。老板石劲山透露，他在当地养殖的小龙虾虾苗就在寒冬中死去过半。2016年虽然也遇到低温天气，但没有今年持续的时间长，由于小龙虾受不了持续低温，今年虾苗死亡率超过了2016年。事后虽经补苗，但毕竟“十补九不足”，今年开市小龙虾上市量就此受到影响，后市情况如何，还要拭目以待。

低温更深的影响还在于小龙虾的整体生长上。记者昨天在江杨和江阳市场看到，开市供应的小龙虾个头明显不如往年，很多摊位摆出的是3钱/个左右甚至小于3钱/个的小龙虾，4-6钱/个的虾比较少，6-8钱/个和一两以上规格的更少。有摊主反映，“去年这个时候4-6钱/个是硬规格（指主要供应规格），今年3钱/个及以下是硬规格了。”

虾苗大量死亡还直接影响到开市小龙虾的供应量。中国渔业水产

商分会小龙虾销售联盟理事长王明干反映，开市后他们联盟的进货量较往年明显减少，“主要是产区供货减少，今年开市后上市量要比去年减少三成左右。”

供货减少势必影响到价格，“江苏泗洪枫祥”和“石劲山龙虾”昨天的零售价红壳虾3钱/个左右20元一斤，4-6钱/个30元一斤，6-8钱/个50元一斤，1两以上/个70元。麻青虾3钱/个左右28元一斤，4-6钱/个38元一斤，6-8钱/个55元一斤，1两以上/个80元。其售价均比去年同期上涨5-8元/斤。

## 消费逐渐转向麻青虾

据悉，今年开市供应市场的小龙虾主要有三种，红壳虾、麻青虾和青壳虾。“江苏泗洪枫祥”等销售摊主透露，今年开市后，麻青虾最受青睐，其销量要占总销量的七成以上。“麻青虾既受养殖户欢迎，又受消费者的喜爱。”

倪氏龙虾店人士告诉记者，原先来他们店的消费者大都喜食红壳虾和青壳虾，因为红壳虾和青壳虾大都适合油炸和麻辣料浸泡制作，吃起来口感重、味道浓，但吃遍了重口味后，现在越来越多市民喜欢吃新鲜活炒的麻青虾。

正在该店消费的三位年轻人告诉记者，原先他们只知道干煸龙虾、香辣龙虾和泡椒龙虾，却不知有活炒龙虾：“龙虾活炒味鲜、肉嫩、口感清淡，吃多了重口味，现在改吃清淡也是不错的选择。”

## “寿宁路”多店不售小虾

小龙虾销售刚刚开市，寿宁路小龙虾美食街就因多店无证经营被取缔，使得原本3月间清淡销售的美食街更显冷清。而正在营业中的20多家门店，进入下午5点以后拉客声便响起来。开市后，记者来到寿宁路了解这里的经营和消费情况，发现开市后寿宁路小龙虾价格微涨，其中很多店家中虾去年卖68元一斤，今年卖69元一斤。不过，很多店却不见有小虾销售。

一家小龙虾店拿出的菜单上只有中虾和大虾，其中十三香中虾中份148元一份，十三香大虾中份228元一份；招牌秘制香辣中龙虾69元一斤，招牌秘制香辣大龙虾108元一斤。“有没有小虾”记者问，“没有”回答得很干脆。“为啥没小虾？每年都来吃，不是每年都有吗？”见记者追问，服务员有点不耐烦地说：“没货供应。”

在另一家店，记者以同样的方式询问，结果服务员告诉记者，不但小虾没货，就连中虾也没有。“只有大虾，多少一斤啊？”“88元一斤。”在接下来的四五家店的探访中，记者依然没有找到小虾。

是没货还是另有原因？记者随后找到美食街上一老店，店家道出了心里话：“今年小虾铺天盖地，倒是大虾少了很多。只卖中虾和大虾，原因主要是中虾大虾的利润高，小虾利润低。小虾一斤只赚10多元，大虾一斤能赚20多元甚至30多元，店家自然对小虾没有热情。”



沪上小龙虾上市，零售价比去年同期上涨5-8元/斤。/晨报记者 朱影影

[专家说法]

## 小龙虾养殖出现“过剩”

养殖户认为，小龙虾有巨大的消费量，今年养殖即便成倍增加也不会出现过剩。在采访中多位养殖户认为，在小龙虾销售过程中，3月开市上市量相对较少，价格相对较贵，但进入5月份稻田养殖小龙虾集中上市后期售价会下跌。稻田养殖虾全部收获完了以后，到了7-8月份消费的高峰主要靠野生虾和部分池塘养殖虾供应市场，这个时候虾的上市量就会明显减少，虾价会回升。而我国稻田养殖虾要占小龙虾总产量的七成以上，稻田养殖虾相当部分用于半成品、出口等，因此，今年小龙虾不会出现供过于求情况，在消费的高峰七八月间售价依然不会低。

水产专家、上海海洋大学副教授马旭洲认为，从目前各地小龙虾养殖情况看，已明显出现“过剩”现象，如果不出现灾害性天气，出现供过于求的可能性很大。这种情况应该引起养殖地政府部门和养殖户的高度重视。如果不保持清醒认识，最终受损的是养殖户。中国渔业水产商贸分会执行会长葛锦海则认为，去年7月间小龙虾价格暴涨，主要是因为多地连遭暴雨袭击影响，虽然消费增长是事实，但也不排除过剩的可能性。目前大幅度的增产应该引起业内高度关注。

路易十三发布 LE SALMANAZAR 9 公升装

## 全球唯一一樽艺术杰作 独家呈现于路易十三之家

路易十三创作了一樽绝无仅有的艺术杰作，由此达到了史无前例的历史新高度。作为全球最大的干邑酒樽，路易十三 LE SALMANAZAR 9 公升装由传奇的水晶制造商巴卡拉的20多名水晶匠人，以及荣获法国文学艺术骑士勋章这一至高荣誉的雕刻大师，精心打造而成，全球仅此一樽，并于2018年1月在北京SKP的路易十三之家独家呈现，诠释着酒樽制作的高超技艺与艺术巅峰



### 一件里程碑式的艺术杰作

诞生于1874年的路易十三，每一瓶都凝聚着历代酿酒大师的精湛技艺与悉心调配，严选最古老且最优质的生命之水酿造而成。如今，现任首席酿酒大师巴蒂斯特·卢瓦索 (Baptiste Loiseau) 悉心甄选出最优质的生命之水，继续路易十三的百年陈酿之旅。

路易十三 LE SALMANAZAR 9 公升装体现了酒樽制作的艺术巅峰，凝聚了顶级水晶匠人的技巧和经验，在技艺、尺寸和设计上

都独一无二。这个具有里程碑意义的酒樽要求20多位水晶匠人掌控超过15公斤的原料，另外，法国最优良手工匠、法国文学艺术骑士勋章的获得者也将参与其中，精致的曲线与浮雕图案造就了酒樽独一无二的造型设计。

“创新是路易十三不断续写的传奇，见证着品牌征服挑战并迈向艺术巅峰的新纪录。今天，路易十三创造了全球仅此一瓶的路易十三 LE SALMANAZAR 9 公升装。”路易十三全球执行总监卢迪威 (Ludovic du Plessis) 说道：“这款绝无仅有的酒樽是值得收藏的艺术杰作，象征着路易十三对于历史、传承和精湛技艺的热情。”

### 独特非凡的品鉴仪式

路易十三自1874年起，每位首席酿酒大师都会从古老的蒂尔肯橡木桶中提取珍贵样品进行鉴赏，为了再现这一完美时刻，路易十三 LE SALMANAZAR 9 公升装将陈置于优雅的展示柜中，辅以8个专属酒杯置于精致礼盒中、一只银盖和一个特别定制的虹吸管。

路易十三 LE SALMANAZAR 9 公升装已于2018年1月起在全球首个品牌店——路易十三之家中揭开神秘面纱，标价为280万元人民币。