



夏季来临，“夜宵王”小龙虾的“主场”到了。如今小龙虾产品多种多样，消费者购买渠道也多了起来，除了鲜虾，冷冻虾尾和加工后的调味虾都很受欢迎——

价格持续走低 小龙虾吃法“变花样”

本报记者 李昕也

“买了100块钱的小龙虾，回家用麻辣调味料一炒，再配上凉凉的啤酒，那感觉别提多爽了！”上周末，市民周晨在农贸市场买了几斤鲜活的小龙虾。“今年小龙虾价格亲民，各种口味的炒料超市都有卖，可以自己在家做，味道也不差。”

市民陈芳芳觉得自个儿下厨麻烦，去馆子吃有点贵，小龙虾预制菜则成为她的新选择。她告诉记者：“前两天在超市买了两盒炒制好的小龙虾，回家一热就能吃，非常方便。”



1

1 公斤低至30元 “麻小”成为家常菜

“我买了6斤鲜活小龙虾，按个头来说，价格够实惠。”周晨是“麻小”（麻辣小龙虾的简称）的忠实粉丝，“前几年主要在餐馆、小吃摊买，那时候小龙虾价格有点贵。后来水产店开始卖鲜活的小龙虾，价格也降了下来，买的次数也比以前多了”。

6月28日，记者走访农贸市场发现，水产商贩销售的鲜活小龙虾根据规格大小，每公斤售价30元至50元不等，商超的定价则为40元至70元。

“小龙虾分两种，个头小的15元1斤，1斤能称25个左右；大点儿的25元1斤，1斤有20个。”在解放路附近一菜市场内，商贩一边报价一边给市民处理小龙

虾。由于商家提供“买3斤小龙虾，免费加工炒制”的服务，生意很是红火。

记者了解到，以前水产店主要销售鲜活小龙虾，而随着冷链物流技术的提升，商超除了销售新鲜的小龙虾，还有冷冻的小龙虾尾。在某商超专区，冷冻的小龙虾尾正在做促销，每公斤仅售25元，不时有市民驻足选购。

正在挑选虾尾的孙女士告诉记者，冷冻的虾尾口感虽没有鲜虾好，但处理起来更方便，价格也相对便宜。“我半月前买的与这个头差不多的虾尾还是16.8元1斤，现在又便宜了几块钱，家里人都好这口，可以多买点儿。”

商超工作人员介绍，新鲜小龙虾的等级按规格大小、半肉和全肉进行划分，个大、全肉的小龙虾价格自然稍贵。冷冻的小龙虾尾则按包冰率来划分等级，包冰多的价格便宜，冰少的价格要高。“鲜活小龙虾的价格和去年相差不大，冷冻龙虾尾因做促销，价格便宜不少，销售还不错。”该工作人员说。



2

“懒经济”出现 催生小龙虾多样“吃法”

记者在采访中发现，很多水产商贩在售卖鲜活小龙虾的同时，还销售盒装烹饪好的小龙虾。“做好的小龙虾25元1斤，根据盒装的分量，分15元、20元、25元3种价位。”维明路上一摊主说，有的市民觉得去饭店吃太贵，回家自己做又麻烦，“我们就做成熟的，消费者可以直接买回家吃”。

麻辣口味、蒜蓉口味、十三香口味……周晨网购了6袋三种口味的小龙

虾炒料。“以前在家做‘麻小’，就是简单地用郫县豆瓣炒制，现在有了专门的调味料，既方便又好吃，和餐馆的味道相差无几。”

“每到周末，我和闺蜜们爱‘宅’在家，把提前在超市买的调理小龙虾回一下锅，几个人围着一吃，既热闹又惬意。”26岁的陈芳芳说，调理好的小龙虾不需要复杂的烹饪工序，简单加热即可食用，而且价位适中。“真是我这种懒人的福音。”

陈芳芳所说的调理小龙虾也叫小龙虾预制菜。预制菜是指以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味）而成的成品菜或半成品菜。

在陈芳芳看来，小龙虾预制菜味美、性价比高、食用方便。像她这样的年轻消费者并不在少数，这也提升了小龙虾预制菜的市场影响力。

记者登录某电商平台，搜索“小龙虾即食”关键词，发现一些品牌旗舰店的小龙虾月销都在几万笔以上。某品牌店销售的4钱至6钱的麻辣小龙虾，每盒750克，促销价为129元3盒，月销已超10万笔。

据相关数据显示，2020年我国小龙虾规模以上加工企业达124家，比上年增加11家。2020年我国小龙虾加工业仍然以整虾、虾仁、虾尾的初级加工为主，针对国内消费者喜爱的不同口味，调味虾的加工量增长迅猛。



3

消费需求多元化 小龙虾需“变身”

从小众食品发展成网红，小龙虾经历了数年的高速发展期。不过在2020年，小龙虾产业步入分水岭。根据中国水产流通与加工协会组织编写的《2020年中国小龙虾产业调查分析报告》，2020年中国小龙虾产业总产值约为3490.7亿元，同比下降15.06%。

该报告指出，困扰小龙虾产业的一个突出问题为结构失衡，即小规格小龙虾比例太大，由此导致价格走低，2021年小龙虾行业仍处于调整期。

从事自媒体推广的杨军（化名）告诉记者，现在平台推广的餐饮店里极少有专门做小龙虾的门店。“曾经有两家做过推广的餐馆，去年转行不干了。”

杨军说，近两年小龙虾的价格走低，小餐馆售价七八十元一盘的小龙虾在水产店40元就能买到。另外，虾尾、炒料超市都有销售，市民回家就可制作，而网购半成品小龙虾也非常方便，这给小型餐馆的生存带来不少压力，“连锁品牌的小龙虾门店经营情况可能会相对好些”。

业内人士表示，小龙虾的发展可以分为三个阶段：第一个阶段，作为夜宵之王，小龙虾是很多大排档、夜市里高单率的单品；第二个阶段就是资本入驻后，出现很多小龙虾专营店，形成像火锅这样的独立品类；第三个阶段则是向休闲食品转型，其消费场所也逐步转变成家、办公室等。

这种消费需求的多元化，既有利于消化小龙虾库存，更能培养大众的消费习惯，丰富小龙虾的消费场景。

该人士同时指出，随着产业规模的扩大，小龙虾还应尽快从养殖、深加工等各个环节制订相应的标准，让消费者吃得更放心，这样产业才能健康持续地发展下去。



消防演练进企业 筑牢安全防火墙

为切实增强辖区重点单位员工的消防安全意识，提升消防救援站应急处置能力，建立健全社会单位联动机制，近日，沧州市消防救援支队开发区兴业路消防救援站深入辖区重点单位北汽哈弗汽车配件有限公司开展消防应急演练。

演练假设一车间发生火灾，企业安全员发现火灾后，立即拨打119电话报警，并迅速启动单位内部应急预案，微型消防站人员立即出动引导员工逃生，各员工听从指挥，低身弯腰捂住口鼻迅速按疏散路线撤离到安全点。兴业路消防救援站立

即调派执勤力量前往处置。整个演练现场紧张有序，指挥有条不紊，演练取得圆满成功。演练结束后，在救援站指战员的指导下，企业员工进行了灭火器的使用实操，一一亲自上阵对模拟着火实施扑灭。

通过开展此次演练，企业人员

知不足、补短板、绷紧弦，消防安全意识得到了提升，与此同时进一步加强了消防指战员对辖区重点单位的熟悉程度，切实提升了队伍灭火救援的实战能力，为今后的灭火救援工作夯实了基础。

付蕾 李一诺

市消防救援支队招聘政府专职消防队员、消防文员

为补充消防救援队伍力量，提高队伍战斗力，经研究决定，现面向社会公开招聘政府专职消防队员13名、消防文员5名。

此次招聘政府专职消防队员、消防文员，具体招聘岗位要求及学历、专业相关要求详见沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、

沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、

沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、

沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、

沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、

沧州市消防救援支队官网（http://www.czxfjy119.com）、沧州市人力资源和社会保障局官网（http://www.rs.cangzhou.gov.cn）、



刊登广告须知

一、产品广告持营业执照副本、商标注册证、生产许可证、产品合格证；

二、专利、药品、农药、兽药、食品等广告须提供省级以上有关部门广告审批证明；

三、化妆品广告须出具卫生许可证和生产许可证；

四、招工、招干广告须到劳动人事部门所属的职业中介机构办理登记手续；

五、社会力量办学招生广告以学历教育为主的到教委办理登记手续，以职业技能为主的到劳动部门办理手续；

六、广告内容须加盖单位公章；

七、凡限购特价商品，一律到物价、公证部门分别办理认证和公证手续。

沧州晚报广告部