

# 南京龙虾美食论坛完美谢幕



上周五,由现代快报、南京餐饮商会龙虾专业委员会联袂主办的南京龙虾美食论坛完美谢幕。南京龙虾行业的20多家知名店家齐聚一堂,共同为今年南京的龙虾市场把脉,论坛盛事更是吸引了龙虾养殖户和专业龙虾网站的关注。

经过近一个月的酝酿,本刊发起的南京龙虾美食论坛在4月25日正式开场。星湖饭店、华江饭店、朱老大龙虾、咸亨酒店等20多家

知名店家到场,通过观点的交流与碰撞,献计献策,为南京的“龙虾经济”推波助澜。除了龙虾专业委员会的会员单位外,南京龙虾市场销量的大户龙宫大酒店、宋记香辣蟹、虾公馆、金陵大酒店、狮子楼、又一村、朱氏龙虾、朱兰平龙虾等店家,也积极参与了讨论,无论在口味上还是龙虾经营上,这些店家都走在了南京餐馆的前列,此外,口外羊、滋奇、阿歪、都市村庄、世纪缘、农宅

大院、巴姐龙虾等店家的负责人也表示,今年将推出更多的口味满足食客的需要。上海精菜馆有关负责人表示,龙虾美食节已经成了店家们的不二之选,每年的五六月间,几乎各种菜系的酒店都会举办此类美食节,对店家的销售作用明显。

南京人这么喜欢吃龙虾,一年究竟能“消灭”多少?南京餐饮商会秘书长宋佳玲的主题发言给出了答案。“根据商会去年的统计,南京市民每天吃掉的龙虾就超过30吨。”宋佳玲介绍说,根据不完全的统计南京一年龙虾的销售额将近20亿元。宋佳玲表示,每年6月份,南京的餐饮市场都是低潮,因为有了龙虾,激活了这阶段低迷的餐饮市场。对于与会商家关心的价格问题,宋佳玲预测说,受食用油、燃料等成本的影响,今年市场上龙虾货源价格将

上浮15%-20%。因为燃料、油、味、料的价格上涨,以及龙虾价格本身,所以龙虾价格将上涨20%左右。

每年旺季,虾源紧张已经成为一个不争的事实,这也成为论坛现场最为热门的话题之一。为解决这个矛盾,星湖饭店等店家特别研发了“速冻龙虾”技术,以解燃眉之急。不过,到场的江苏省水产研究所唐建清表示,店家根本就不用担心龙虾源的供应。“2006年,江苏省养殖面积10万亩,2007年30万亩,增加了20万亩,但是,大概有三分之二没有出产,也就是说等到今年才能出产,这一批苗在今年5月份就会投放市场。”唐建清表示,江苏产的龙虾上市比较迟,基本上是在六月份以后才大批量上市,今年,江苏的养殖面积将达到50万亩,养殖质量高的一亩能达到1000斤,

稻田养殖的龙虾大概在150斤-200斤之间,随着技术的改进,估计明年、后年,龙虾的货源供应将会有所缓解。

论坛现场,南京餐饮商会龙虾专业委员会以及江苏省水产研究所的有关专家成了“香饽饽”,一些龙虾养殖户慕名赶到现场,向专家请教经验。据悉举办本次论坛的消息,江苏盱眙满江红龙虾产业园一行五人专程从盱眙赶来,该产业园副总经理陆伟告诉记者,南京已经成为龙虾市场的风向标,这座城市的一举一动都牵动着周边地区的神经,盱眙每年都要供应给南京市场大量的虾源,在旺季到来之前有这样一场论坛,也为养殖户们提供了第一手的消息。除此以外,本次论坛还吸引了中国龙虾网和南京十八频道标点美食的关注。 快报记者 黄建军

## 观点回放

### “龙虾之都”怎能旁落?

南京餐饮商会秘书长 宋佳玲



去年,安徽的合肥市拿走了龙虾之都的美誉,其实,南京也曾举办过龙虾高层论坛,准备打造龙虾之都,迟了一步,龙虾之都的头衔旁落了。合肥人吃龙虾和南京人没有办法比,因为还没有南京广,选料没有南京精致,而且,南京是第一个把龙虾推向高级酒店的城市,这种反映地方餐饮文化的头衔旁落是南京人的遗憾。

### “速冻龙虾”异军突起

南京餐饮商会龙虾专业委员会主任 星湖饭店总经理 刘振海



龙虾是水产品,季节性特别明显,这是自然规律,目前的龙虾与最肥美的时候相比差距比较大,速冻提供了一个解决办法。去年,星湖冬季龙虾美食节就是靠速冻龙虾支撑,今年将在上海、杭州、无锡进行品牌推广,联合经营,最主要的产品就是速冻龙虾,这保证了龙虾从上市能一直做到冬天,到9月份以后就靠速冻龙虾了。

### 要学“阳澄湖大闸蟹”

江苏省水产研究所唐建清教授



如今龙虾已从平民食品走向贵族食品,将来龙虾就是走品牌的竞争、质量的竞争。像湖北的龙虾质量和我们江苏相比是没有什么差别,这时候我们江苏就要建立名牌——全国的名牌,但是,目前为止江苏还没有知名的品牌,所谓的盱眙龙虾不是真正的品牌,尤其是活体品牌和质量品牌。如果南京龙虾能出来像阳澄湖大闸蟹一样的品牌,那就是功德无量的好事。

## 业内资讯

### 天香酒店:推出龙虾消夜

和会街的天香酒店最近推出了龙虾消夜。以新、奇、特的美味立足于南京知名的美食圈内,时值龙虾鲜美的时节,身为“盱眙龙虾会员店”,以“中国盱眙龙虾节金牌龙虾”脱颖而出,天香酒店推出系列优惠活动,消夜更是应消费者的要求推迟到凌晨5点……“品天香美食,广交天下朋友”,相信龙虾美酒相伴的夜,会引来更多人把酒言欢。

### 农宅大院:8元龙虾风暴

去年以“8元每位无限量吃龙虾”活动而掀起石城热浪的“农宅大院”,再度推出“8元龙虾”活动,这样喜人的消息一经传播,相信但凡爱吃龙虾的朋友听到了都难免心神荡漾,誓为虾狂吧。此次“重出江湖”的“8元龙虾”主打红烧口味。除此以外,还有麻辣、老鹅烧龙虾、味重的剁椒龙虾、清香的水煮龙虾等多种口味供食客选择。

## 【蝦公館傳說】

**相傳**乾隆三下江南之某日,正值七月艷陽高掛,乾隆一行五人已是酷熱難擋,飢腸轆轆。正尋思周邊有無尚好飯莊可以充飢小歇,走近一家名曰“蝦公飯莊”時,只見堂內食客如潮,而左鄰右舍之飯莊食客稀少,細問路人,路人答:“此蝦公飯莊本事了得,烹製的金陵獨有小龍蝦味道叫絕,每日回頭之客與慕名而至者絡繹不絕。”乾隆聞后大喜,即令公公等隊入座。小坐片刻后,小二便端上名曰“土家龍蝦”“口味龍蝦”各一份,只見盤中之物盔甲披掛,色澤紅亮,濃湯四溢。乾隆食欲大增,即抓起一只龍蝦剝掉頭殼再滿滿的吮一口蝦黃后瞪大雙眸嘆曰:“絕也!江南竟有如此之美食。”再剝掉鮮紅的蝦殼,白嫩嫩的蝦肉鮮中含香,辣中帶麻。乾隆直吃的大汗淋漓,竟一口氣吃了二大盤。笑對公公曰:“可惜我肚子小也,公公聞思:“何不請教店家如何烹製。”即請來店家討教。店家聞后大喜,狂言道:“此乃我家祖傳秘方,可烹製出百種口味不同之龍蝦,且種種唇齒留香。”(該店家並不知此客乃乾隆也)乾隆聞后大悅:“此語當真?”店家答曰:“真假客家人日后再來便知。”說罷店家離去,竊笑擠滿面頰……

話說乾隆回宮后,忽一日想起江南“蝦公飯莊,”對店家所言百種龍蝦久久不能忘懷,即令公公召店家入宮。店家進宮后方知上回狂言過也,此客乃當今皇上,直嚇的雙腿見軟,魂不附體,暗思:“今日亡我也。”乾隆曰:“朕俾你來就是要嘗嘗你做的百種龍蝦。”店家話語哆嗦曰:“寬小人一月余,以備各種調味之品。”乾隆恩準,即令公公督促辦理。此店家隨後每日食不甘味,夜不能寐。每日查閱各種調味之書,日復一日,試盡炒,煨,燉,蒸,炸,煎等各種烹製辦法。一月至,此時店家已是骨瘦如柴,方才試出:干煸龍尾,全味龍尾,酸菜龍尾,飄香龍蝦,蒜香龍蝦,手抓龍蝦,葱烤龍蝦,黃悶龍蝦,干燒龍蝦,秘醬龍蝦,百寶龍蝦,泡椒龍蝦,山椒龍蝦,靚湯龍蝦,口味龍蝦,香辣龍蝦,冰鎮龍蝦,南乳龍蝦,破烤龍蝦,麥香龍蝦,土家龍蝦,椒鹽龍蝦,川香龍蝦,鄉村龍蝦等三十種不同口味之龍蝦。

乾隆見曰:“店家如此費心,苦也!想必百種不同口味之龍蝦已大功告成!”店家避而不答,只稱近日身體不適,每日只可做龍蝦五種。乾隆恩準,店家日日尋思逃脫之策,四天后,乾隆已嘗了二十種口味不同之龍蝦,贊不絕口,即召宮中其他嬪妃共食之。眾嬪妃食后興趣盎然,愛不釋口。乾隆大悅即提筆揮毫:“一蝦一格,百蝦百味唯蝦公館也!”並賞店家白銀萬兩,且笑曰:“待日后蝦公館新裝之時朕再品嚐剩餘不同口味之龍蝦。”自此,蝦公館名傳天下!

蝦公館新街口店:中山南路89号(羊皮巷口)

草場門店:草場門石頭城路99号水木秦淮A区

訂餐電話:84699899 84699059

訂餐電話:83730486