

# 全国每卖出10只虾,有4只在武汉

“一天三顿小龙虾,顿顿不重样,才算来过武汉!”5月1日,来自浙江的游客申玥和丈夫刚落地江城,放下行李便直奔万松园美食街,开启了“暴走吃虾模式”。

这个“五一”假期,武汉小龙虾彻底卖爆了。记者走访汉口万松园雪松路美食街,巴厘龙虾、靓靓蒸虾等知名虾店门前排起长龙,高峰期等位超过1小时,单店晚上排队叫号超800桌。拖着行李箱直奔门店的外地游客随处可见,店内的外地食客占比超五成,武汉街头的“虾味”与烟火气交织升腾。美团发布的《武汉小龙虾消费报告》显示,武汉小龙虾消费占全国41.9%,全国每卖出10只虾,有4只在武汉;外地游客搜索“武汉小龙虾”的热度排名全国第一,武汉成为无可争议的“小龙虾第一城”。

## “武汉之行最要紧的就是‘嘬虾子’”

对于浙江游客申玥来说,武汉之行最要紧的事情就是“嘬虾子”。5月1日中午,她和丈夫入住了紧邻美食街的新华VOCO酒店,放下行李便步行拐进了万松园,开启第一顿:招牌蒸虾。“清蒸最能体现虾肉的Q弹,蘸着店里的秘制酱料,鲜甜回甘,一口下去就知道没白来。”申玥笑着说,为了这口虾,排队40分钟也心甘情愿。

午餐后,两人乘坐地铁2号线前往江汉路闲逛,打卡了江汉关、巴公房子、咸安坊等地标。逛至傍晚,两人在江汉路肥肥虾庄落座,点了第二顿——“我们去得早,拿了号又去逛了一会,大概等了1个多小时”,申玥告诉记者。一份红亮油润的油焖大虾上桌,她和丈夫都拿出手机拍了起来发到朋友圈,“浙江那边也有小龙虾,但武汉的做法更猛,酱香浓烈、香料味入骨,我们俩一口气干掉三盆”。在汉口江滩坐完游船游江,意犹未尽的夫妻俩深夜回酒店途中,还在街边排档加了第三顿——嘬着麻辣卤虾,配着冰啤酒,看着街边人来人往。“一天三顿小龙虾,胃和快乐都被填满了。来都来了,一定要把小龙虾吃痛快!”申玥开心地说。

## 外地食客来汉体验小龙虾市集

像申玥这样“为虾而来”的外地游客不在少数。在各大社交平台上,武汉小龙虾早已是顶流“网红”。从北京专程赶来的宋女士在体验完江滩的小龙虾市集后感慨:“边听音乐、边看江、边嘬虾,太享受了!”从湖南益阳带着孩子来游玩的陈女士表示:“黄鹤楼、



万松园排队等待吃虾的游客。



万松园美食街上,矮子锅盔门店前也排起长队。

小龙虾、长江大桥……武汉确实值得专程跑一趟。”

5月2日,美食博主“是证i呀”发文表示,“我宣布我会永远喜欢武汉,虽然是为了周深的演唱会而来,但是武汉也太好吃了吧。武汉现在正是吃小龙虾的季节,虾子又大又饱满,味道超好,不吃等于白来了,还有许多的漂亮饭,好看又好吃。和朋友怒拍1000张美图都不够,而且武汉的蔷薇花开了,非常美,真的是好吃好逛又好拍的一座城市!”

## 虾店一晚上排队近千桌

5月3日中午,记者在汉口万松园雪松路美食街上看见,巴厘龙虾、靓靓蒸虾等多家虾店林立街边,店内坐满客人,店外等候的人排起长队,场面非常火爆。不到10分钟,两家虾店的取号台也围满了各种口音的游客,问询声不断。

来自贵州的游客一家八口(六大二小)前来吃虾,一顿饭点了清蒸、蒜蓉、油焖等多种口味的

小龙虾,配上特色凉面、刀拍黄瓜、特色武昌鱼、凉拌牛肉等配菜,花费2000多元。来自河南的亲子家庭,一家三口点了油焖和清蒸两种口味,又为孩子解锁了干锅薯条虾这样的新吃法。

“你好,我们能预订吗?”中午1时,在巴厘龙虾店服务台,咨询电话铃声响个不停。工作人员回复:“门口等待的顾客很多,您只能到现场来排队,或者您下午5时30分以前来,那个时候人会少点。”巴厘龙虾门口搭了等候棚,其中不乏拖着行李箱来吃饭的外地游客。服务台旁边也放满了外地游客的行李箱。来自山西临汾的年轻人小玮和朋友已经等了半小时,小玮说,在等待的时候,朋友已经去排队买了著名的阿宝生煎包,还有无骨鸡爪、烤鱿鱼、绿豆沙等小吃饮料,“这条街很热闹”。

火爆的人气,直接转化为惊人的销量。“店内外地游客估计超五成,就万松园这家店,一天可以卖超过3000斤小龙虾。”巴厘龙虾副总裁徐颖聪介绍,4月28日起,就有外地客人陆续提前来到武汉,肉眼可见的是拖行李箱直接进店的客人明显变多,店里工作人员从每天中午11时忙到第二天凌晨2时左右,“顾客太多了,假日期间所有管理层人员都在一线从早忙到晚,还安排了多位兼职人员。”5月1日晚上,该店排队叫号桌数近千桌,到了深夜12时,还有近70桌客人前来。5月2日虽然下雨,但是晚上排队叫号桌数也超过800桌,“晚上预计桌数会更多。”徐颖聪信心满满地说。

在万松园美食街,虾店周边的矮子锅盔、阿宝生煎包、今楚汤包、无骨鸡爪等门店都是人流如织。周边的新华VOCO酒店工作人员透露,很多游客玩完景点后,就回酒店躺着等外卖,“避免排队之苦”。一只小龙虾,撬动了这个“五一”武汉最生动的假日消费图景。 文图/记者黄丽娟