



产量大增价格亲民 “小龙虾自由”提前实现

□文/图 本报记者 刘晓梅

在这融融春日里，蛰伏许久的小龙虾大量上市。4月14日，记者走访城区部分农贸市场了解到，由于天气转暖、小龙虾产量大增等原因，今年的小龙虾价格很亲民，根据大小、肥瘦不同，每斤售价从13元至25元不等，比去年同期便宜不少，市民实现“小龙虾自由”。

当天一早，记者在潍坊十甲农贸市场看到，几乎每个销售水产的摊位都将小龙虾摆在了显眼位置。一只只小龙虾挥舞着钳子，活力满满。这些小龙虾外壳多处于青红过渡阶段，色泽温润，腹部肌肉紧实，看起来都很干净。有不少市民在选购，准备将这份美味带回家。

“小的13元一斤，中等的16元一斤，个头最大的25元一斤，我们这里卖的小龙虾都是湖北虾，那里水质好，虾体干净。”一名商户向顾客介绍道。该商户表示，小龙虾上市已有一段时间，刚上市时不是很肥，现在的小龙虾不但肥，而且价格便宜，每天前来购买的市民很多。一位顾客购买了3斤小龙虾，商户热心地用高压水枪帮忙清除了虾身上残留的少量污泥，这样一来，顾客回家后只需经过简单冲洗，就能直接烹饪了。

在潍坊南下河市场，小龙虾格外抢手。“小点的小龙虾15元一斤，大点的20元一斤，我们的小龙虾产自江苏，都很肥。”一名商户表示，预计到中午就能卖完当天的货。“香辣小龙虾、蒜蓉小龙虾都特别美味。”奎文区的周女士购买了小龙虾和调料，准备和朋友共享美味。

随着小龙虾大量上市，不少餐馆将香辣小龙虾、蒜蓉小龙虾作为招牌菜，受到食客们的欢迎。一家餐馆的老板表示，“五一”之后，前来吃小龙虾的顾客会更多，亲朋好友围坐一桌，剥虾畅聊，将成为城市夜晚一道充满烟火气的风景线，为餐饮行业注入活力，带动夜经济蓬勃发展。

不少专做小龙虾的餐馆在线上平台纷纷推出了团购活动，吸引了众多小龙虾爱好者购买。奎文区



潍坊十甲农贸市场一商户在销售小龙虾。

四平路一家龙虾馆打出了“68元麻辣小龙虾3斤”“5斤麻辣或蒜蓉小龙虾4人餐103元”的团购价。同样，高新区东方路一家餐馆也打出了“63元2斤小龙虾”“105元3斤小龙虾”的团购价，不时有市民在线上下单。

我市一位从事水产生意多年的商户表示，湖北、江苏等地是小龙虾的主要产地，随着天气转暖，小龙

虾生长迅速，加之养殖户越来越多，产量大增，与往年同期相比，今年小龙虾的价格要实惠很多。市民在购买小龙虾时，一定要选活虾，小龙虾的活力越强，品质就越好。

另外，营养专家提醒广大市民，啤酒和小龙虾虽然是经典搭配，但两者均为高嘌呤食物，痛风患者及高尿酸人群应控制摄入量。

煎饼鏊子选了几十种 就为保留“家味”

夏怀明跨界转行卖煎饼,通过线上线下相结合的方式打开销路



□文/图 本报记者 马宇琪

他转行生产煎饼,起源于一句无意间的赞美

4月10日，在位于昌邑市的山东绿粮食品有限公司生产车间内，一张张煎饼从自动化生产线上缓缓输出，散发着香甜的粮食清香。该公司总经理夏怀明拿起一张刚出炉的煎饼，轻轻一捏，折叠起来。“我们生产的煎饼和传统煎饼不太一样，口感软糯，入口即化。”夏怀明说。

46岁的夏怀明是土生土长的昌邑人，他从招标代理行业转向食品生产行业，起源于一句赞美。2022年的一天，夏怀明的妻子吃着婆婆刚摊的煎饼，随口说道：“比外面卖的好吃，口感更好。”说者无心，听者有意。夏怀明敏锐地捕捉到商机：“潍坊有很多人

爱吃煎饼，但市面上的产品大多口感粗糙。如果能还原母亲的手艺，说不定能闯出市场。”

夏怀明本打算和妻子开一家小店，在实地考察潍坊的煎饼销售市场后，发现消费群体稳定，规模化生产更符合市场需求，遂决定创办企业，进行标准化生产。2022年下半年，他创办公司并注册了品牌“嘴尚香”。

随后，夏怀明考察场地、调试配方，仅煎饼鏊子就选了几十种。“最难的是保留‘家味’。”夏怀明说，为复刻石磨的低速研磨工艺，他和员工反复试验，最终通过物理破壁技术保留了粮食中的食物酶，让煎饼既保留传统醇香，又具备入口即化的口感。

不断创新丰富种类,让更多人爱上潍坊煎饼

2023年，夏怀明的公司进入规模化生产。产品一经推出，很快便打开市场，他迅速与当地的学校、养老院达成合作。为了进一步拓宽市场，他带着产品奔赴全国各地参加展会，从地方特产展到大型行业博览会，“嘴尚香”煎饼以独特口感吸引了众多消费者和经销商。

1月18日，“潍有尚品 昌城寻味——邑起向未来”昌邑优鲜农产品北京推介会在北京举办，来自昌邑市的200余种农产品参展，全方位、多角度展示优鲜农产品，提高特色优势农产品的知名度和影响力。夏怀明带着“嘴尚香”煎饼参加了此次推介会，并与北京一家线上生鲜平台达成合作，计划将煎饼通过电商渠道销往全国各地。

3月28日至30日，潍坊市首届职工美好生活季集中展示活动在市人民广场举行。活动中，夏怀明的展位前一度排起长队，产品几近脱销。“许多人尝过之后表示之前没吃过这种软口感的煎饼，一位顾客的父亲爱吃煎饼，但他年纪大了，牙口不好，在品尝之后，这位顾客一口气买了好几包，还问我们之后能不能邮寄。”夏怀明说。

随着健康饮食理念的普及，夏怀明计划进一步升级产品。“煎饼不仅可以当主食，也可以成为一种健康、方便的饮食新选择，符合当下人们的养生需求。下一步，我们想尝试加入山药、茯苓等药食同源的食材，开发功能性煎饼。”夏怀明说，希望未来能通过更广泛的渠道，让更多人了解“嘴尚香”，喜欢上潍坊煎饼。



夏怀明在打包煎饼。