

重点

虾惑
产地探源

省城不少小龙虾都是来自济宁微山湖。那里的水质养出的小龙虾品质如何？记者进行了探访。

阴雨天 交易市场有些冷清

26日上午，细雨蒙蒙，300余只渔船停靠在济宁微山湖边。500米长的微山县蒋集龙虾批发市场只有几位经销商在等候归来的渔船。

“连续的阴雨天对小龙虾的捕捞有影响。”经营小龙虾生意十余年的殷宪宝说，前些天市场上小龙虾每天的交易量能达到上万斤，三四十位经销商排队等候收虾。这几天由于天气的原因和南京“洗虾粉事件”的影响，每天的成交量只有7000斤左右，减少近三成。

等了一个多小时后，终于有一艘装着1000多斤小龙虾的渔船驶向岸边。刚捕捞上来的小龙虾没有用水洗过，但爪子之间很干

微山湖小龙虾 生活环境挺干净

文/片 本报记者 范少伟



26日，在微山湖边，一渔民正在处理打捞上来的小龙虾。

净，步足和辅足之间没有污泥和沙粒。“这里的龙虾都生长在浅水中，水的质量好，生长的龙虾质量就没问题。”渔民张保民说。

微山县渔业综合管理委员会主任陈卓说，只根据单个病例来说小龙虾本身的问题不科学。“而且做小龙虾产业链不容易，如果科学结论没出来就说小龙虾对人身体有危害不太合适。”

微山湖小龙虾 捞上来不用清洗

“浅水区、水草多的地方是小龙虾集中生活的水域。”渔民张保民拿着一只“活跃”的小龙虾告诉记者，这里的小龙虾喜欢生活在干净的地方，像臭水沟、淤泥河道，这些地方小龙虾都长不大。从渔民捕捞上来的小龙虾外表看，

色泽暗红，腹部呈原白色，一根细小的肠管都看得清清楚楚。

微山县南四湖管理行政执法局生产技术科科长张保彦告诉记者，在这里捕捞上来的小龙虾不需要用任何的化学剂清洗，只用冲一下即可干净。

微山县渔业综合管理委员会主任陈卓说，这里的小龙虾对水的要求很高，南四湖的水质达到国家三类饮用水的标准，渔民捕捞上来的小龙虾基本上都是生长在距离湖底60-70厘米的浅水域中，因此本身所带污泥很少，食用时也不用任何化学剂清洗。

近四成小龙虾 销往济南

在微山湖，渔民在湖内用小龙虾、地笼等小型捕捞工具捕捞

小龙虾，一天一人的捕捞量在四五十斤左右。收购商会开船到湖中心，以最低的价格收购渔民捕捞上来的小龙虾，之后运送到岸边，按照不同的规格分装在用冰块降温的保温箱内，销售给等待已久的批发商。

从事龙虾收购生意的张国强是当地的村民，上午11点左右，驾着船在蒋集龙虾批发市场靠岸。张国强对记者说，“这里的小龙虾的成活率很高，在保温箱里放上冰块，温度控制在25℃左右，一个星期也不会变质。”

每年的七八月份，是小龙虾的捕捞旺季，天气晴朗时，岸边基本上看不到停泊的渔船，渔民都会下湖捕虾捞鱼。据经销商殷宪宝介绍，蒋集市场每天的龙虾交易量达到万余斤，主要销往山东、辽宁、北京、上海等地，其中，销往济南的小龙虾占总量的40%左右。

○相关链接

南北小龙虾，差异还挺大

本报记者 王光营 喻雯 王光熙

地热能、太阳能建筑一体化技术集成专家

宏力艾尼维尔 携手百年宏力，共享低碳经济

宏力地源、水源热泵

山东省政府重大节能成果，现诚征全国各省市代理！

招商电话：0536-8805176

公司主导产品：

模块化地源热泵冷热水机组、模块化风源热泵冷热水机组、模块化复合源热泵冷热水机组、双工况太阳能冷热水机组、大型螺杆水源热泵机组、太阳能地热能复合利用技术集成系统等。

山东宏力艾尼维尔环境科技集团 招聘业务员、技术员数十名

www.hongligroup.com

网络实名：宏力空调

据了解，在省城济南消费的小龙虾中，除了来自济宁微山湖外，市场上还能见到来自江苏盱眙、南京等地的小龙虾。

济阳、商河和槐荫等地的本地龙虾也有一定的市场份额。

记者了解到，三地小龙虾质量和价格都有较大差别。以质量来说，微山湖小龙虾质量最高，济南本地龙虾次之，从江苏等地运来的南方虾质量垫底。

在济南海鲜大市场内专营小龙虾的闫女士说，根据龙虾个体大小的不同，价格也分为好几个级别。“这种较小的每斤只要6块多钱，中等的8.5元，最好的13块钱。”闫女士说，南方虾虽然质量不高，但由于运费较贵，与本地虾比较也便宜不

了多少，相差在一两元之间。

“你能看出来哪是微山湖的，哪是南方的小龙虾吗？”摊主指着面前摆放的两箱小龙虾问道。记者看到，微山湖小龙虾腹部和鳃部很干净，呈肉白色，几乎没有污渍，而南方虾身上则覆盖着一层污泥，尤其是腹部泥渍较为明显。

李嫂龙虾创始人李荣奇说，这主要是因为北方和南方养殖龙虾的环境不一样，南方养殖的主要品种是大红虾，壳厚，纹理深，出产在稻田、河沟里。

“由于长期生长在污浊环境里，它们腹部会沾满层层泥污，用一般的清洗方法难以洗净，使用洗虾粉能有效清除泥污，让龙虾腹部洁白。”

○相关新闻

有些龙虾店 冒打微山牌

25日和26日，记者走访济南多家龙虾店发现，龙虾炒制过程中的问题还真不少。

不清洗

直接就下锅

小龙虾先在清水里浸泡，再用刷子刷，最后冲洗干净。这是小龙虾下锅前，一般的处理程序。济南大大小小的龙虾店都是这样做的吗？25日晚11时左右，纬一路的几家龙虾店还在营业。记者走到其中一家小的龙虾店，店主要记者自己先挑选龙虾，挑完后就可以下锅。

记者看到这些小龙虾都集中放在一个大的水箱里，但这些龙虾看上去不是很活跃，记者随手拿出几只看到，小龙虾几乎动弹不了，奄奄一息。

记者选好后，店主捞起来就想往锅里放。“不用清洗？”面对记者的疑问，店主称，如果顾客一定要求清洗，那就洗洗。“那不用刷子刷吗？”记者再次问道。店主有些不耐烦：“你是第一次吃龙虾啊？我的龙虾都是微山湖的，在水里泡了这么长时间，根本就不用洗了。再说了，还得过油，吃起来绝对没有问题。”

表面干净

不一定肚里也干净

“有些过于干净的小龙虾，其实是用了化学添加剂，只是表面干净而已，肚子里不一定真的干净。”济南一家大型龙虾店的店主告诉记者，虽然不少龙虾店都是打着微山湖的旗号，但实际上，并不是这样的。

去年7月份，一些商贩把一些南方虾送到他店里，价格比微山湖的每斤要便宜2块钱。当时看的时候，虾的表面并不像“传说”中的那么脏，反而比微山湖的还要干净。出于试试看的目的，店主就要了几斤。

商贩走后，店主把龙虾剥开发现，龙虾肚子里的肠子又黑又脏，还有一股刺鼻的腥味。这时，店主才意识到，自己就是被表面现象给骗了。

这家店主表示，湖北、安徽等地的小龙虾，他不主张龙虾店来用。这些虾的生长环境比起微山湖差得很远，小龙虾生长在里面，时间长了，被污染得就很严重了，吃起来免不了会有一股柴油味和怪味，根本吃不出鲜味。

炸小龙虾的油

反复利用

25日晚9时，记者在舜玉路一家龙虾店，从点好龙虾到吃上龙虾，时间没有超过五分钟。“这也太快了吧？”面对记者的疑问，服务员只是简单地说，人多，做得就快。

五分钟做好香辣小龙虾？省城一大型龙虾店老板称：“不可能，至少得15分钟左右。”做小龙虾时，一般是“单锅单炒”，用多少油就放多少，这样就能保证炸龙虾的油不会重复利用。但部分龙虾店为了省钱，就会用一个大锅，来做“大锅饭”。那些五分钟出锅的小龙虾，很有可能就是在大锅里炸好后备用的。

这样一来，油就可以反复利用。“你想，这油用的时间长了，能对人体没害吗？”

本报记者 喻雯 王光营 王光熙