

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。

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。

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

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。“而且做成龙虾产业链不容易,如果科学结论没出来就说小龙虾对人体有危害不太合适。”

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,只用水冲一下即可干净。

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,渔民在湖内用龙虾篮、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,渔民都会下湖捕捞捞鱼。据经销商殷宪宝介绍,蒋集市场每天的小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,但这些都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,那就清洗。“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,龙虾肚子上的肠子又黑又脏,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,就会用一个锅,来做“大锅饭”。那些五分钟出锅的小龙虾,很有可能就是在锅里炸好后备用的。

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 王光照

●相关链接

南北小龙虾,差异还挺大

本报记者 王光营 喻雯 王光照

地热能、太阳能建筑一体化技术集成专家

Anywhere 携手百年宏力, 共享低碳经济
宏力艾尼维尔

宏力地源、水源热泵
山东省政府重大节能成果, 现诚征全国各级地市代理!

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 诚聘英才, 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。济南、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,价格也分为好几级。“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。“由于长期生长在污水环境里,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。”