(第63期)逢周五刊登

休渔期每天几百吨海鲜从哪来?

有的是提前冻好的,有的为人工养殖,有的则来自南方

本报7月28日讯(记者 马云云 实习生 刘秦 王振宁) 在烧烤摊上点份烤鱿鱼,再要份炒花蛤……炎炎夏日,吃海鲜成了不少市民的选择。然而,6月1日至9月1日期间,黄渤海进入休渔期,那么,夏季省城海鲜市场上的大量海鲜从哪儿来?28日早,记者走进济南海鲜大市场。

海鲜大市场内一片熙熙攘攘,商贩的摊位上摆满了琳琅满目的海产品,基围虾、明虾、黄花鱼、带鱼、鲳鱼、鲅鱼等等,不时有批发商向过往行人招揽生意。

据济南海鲜大市场总经理办公室主任谢钧介绍,该市场每天的海鲜上市量约为300吨,休渔前后并未出现大幅波动。既然主产区进入休渔期,目前市场上的产品都从哪儿来?谢钧说,休渔期间的海产品供应以冻品为主,人工养殖产品为辅,它们主要来自我省胶东等地。

“渔民一般都会在上半年备好足够的海产品,冷冻起来,等到休渔期销往各地。”他补充说,现在人工养殖很发达,所以休渔并未给海产品的供应带来太大的波动。

销售虾类产品的赵先生说,现在虽然沿海不让捕捞了,但是因为有人工养殖的产品,所以虾的供应量并未减少,“我们想要多少就有多少。”在一旁销售鱼的陈先生补充说,他卖的黄花鱼、鲈鱼也属于人工养殖产品,但是带鱼、鲳鱼等则是沿海地区在休渔期前冷冻下的。商贩们表示,正因为供应有保障,海鲜价格没有因进入休渔期而受到太大波动。此外,有部分商贩反映,也有部分海产品来自南方和河北,这些是对我省海产品的补充。

海鲜市场虾类唱主角 价格降至年内最低点

本报7月28日讯(记者 马云云 实习生 刘秦 王振宁) 在众多品种的海鲜中,夏季最受市民欢迎的无疑是虾类。28日,记者在济南海鲜大市场走访获悉,进入7月份后,市场上每天虾类的上市量从30吨猛增至50吨,虾类价格整体较之前下降。

在海鲜大市场内,大量的虾类产品占了相当大的一片市场,“买点虾吧,现在吃虾最便宜了”,一位销售商对来往顾客说。

济南海鲜大市场总经理办公室主任谢钧介绍,每年六七月份我省本地养殖的虾类大量上市,“7月份前每天的上市量约为30吨,进入7月份后猛增到50吨。”供应充足,虾类价格出现较大幅度的下降,基围虾从7月份前的每斤七八十元降到现在的五六十元,明虾从30元降到了19元,降幅在30%以上。

尽管最近两天因沿海地区雨水较多,基围虾的捕捞量减少,导致其价格有所上涨,但谢钧认为,目前应该是虾类一年中最便宜的时候了。谢钧分析,中秋前后属于海鲜销售火爆期,届时虾类价格将相应上涨。

市内几大集贸市场近期肉菜价格对比

品种	天桥 无影山集贸	市中 二七集贸	历下 吉祥苑集贸	历城 七里堡集贸	槐荫 八里桥集贸	平均	涨幅
粳米	2.3	2.5	2.5	2.4	2.30	2.4	0.00%
特一粉	1.5	2.1	1.89	1.9	1.80	1.84	0.00%
豆油	55	55	57	42	57.00	53.2	0.00%
大豆	2.8	2.8		2.5	2.60	2.68	0.00%
花生仁	8.5	8.5	8.2	8.5	8.50	8.44	6.84%
带鱼	11	8	20	8	10.00	11.4	0.00%
鲤鱼	6.5	9	8	6	8.50	7.6	-9.52%
五花肉	14	13.5	14.5	15	12.70	13.94	-1.13%
精瘦肉	15	14	15	15.5	14.70	14.84	-1.07%
牛肉	18	19	19	18	20.00	18.8	2.73%
羊肉	25	28	27	25	28.00	26.6	1.53%
鸡肉	7	8	6.5	8	6.50	7.2	-2.70%
鸡蛋	4.8	4.9	4.7	4.6	4.80	4.76	2.15%
芹菜	1.5	1	0.8	0.8	1.00	1.02	-13.56%
大白菜	0.8	1	0.8	0.6	0.70	0.78	-27.78%
油菜	1.8	1.5	2	0.8	1.00	1.42	-7.79%
黄瓜	1	0.9	1.2	1.2	0.90	1.04	-7.14%
茄子	1.2	1	1	0.6	0.90	0.94	-16.07%
卷心菜	1	1.2	1.5	0.5	1.00	1.04	-10.34%
西红柿	2.5	2.2	1.8	1.3	1.80	1.92	10.34%
土豆	1	1.3	1.3	1	1.00	1.12	-1.75%
尖椒	2	1.6	1.4	1.5	1.30	1.56	5.41%
菠菜	3.5	3	3.5	1.5	3.00	2.9	-10.77%
大葱	1.2	1.2	1.5	0.9	1.20	1.2	11.11%
蒜薹	3.5	3	4	2	3.00	3.1	0.00%
菜花	2.5	2	2.5	1	2.00	2	20.48%
韭菜	0.8	1.2	1.5	1.2	1.20	1.18	-6.35%

数据来自济南市物价局 马云云 整理

◓提个醒

感冒时最好别吃海鲜

本报7月28日讯(记者 马云云 实习生 刘秦 王振宁) 海鲜营养丰富,但专家指出,市民食用海鲜要控制好量,否则可能引发疾病,一些特殊人群更要注意。

“有些市民一吃海鲜就超量,有的甚至是10倍、8倍地超量。”千佛山医院营养科主任杜慧真介绍,一般人每次食用海鲜的量控制在50至100克即可,但有些人习惯一大盆一大盆地吃,这样可能引发一些疾病。

她说,贝类、虾类的嘌呤含量较高,如果过量食用,可能引起人体血液中的尿酸升高,进而引起痛风。尤其虾类属于温热性食物,在夏季不宜吃多。

另外,杜慧真提醒,患有皮肤病、伤风感冒,或生了疹子、痘子的市民要尤其注意尽量少食用或不食用海鲜。

◓教你一招

煎烹大虾

在传统鲁菜的菜单上有不少海鲜的身影。济南烹饪协会副会长李建国介绍了一款颇受年轻人欢迎的传统菜品——煎烹大虾的做法。

挑选对虾或个头较大的明虾,将虾头内的沙袋用牙签挑出来,再用刀在虾背上划开,将虾线除掉。之后将带壳的虾放入油内煎,待虾变红后,用勺子点一点虾头部,将虾脑点出来,以便让菜品味道更香、更鲜。之后放入蒜片、醋、盐、糖和水,进行烹煮。约十分钟后,在汁儿内放入淀粉和明油,这样香喷喷的煎烹大虾就出锅了。

“这道菜以咸味为主,但同时有淡淡的甜味、酸味、蒜香味,非常可口,很受年轻人喜爱。”李建国说。