



市民争相购买辽参，掀起水城金秋进补热潮

四折原产辽参唱响餐桌关爱主旋律

文/片 本报记者 张超

连日的直销活动，聚集了大量的人气，每天的直销热线响个不停，不少品尝过活动海参的市民再次来到直销现场，而市场价四折的优惠价格让平日里“难入寻常百姓家”的海参回归市民餐桌，泡发后比市面上大近一倍的正宗辽参更是博得了不少水城市民的喜爱。



海参泡发实景图。

1 七旬老夫妻现场买海参，尽显夕阳爱

23日上午，直销活动现场迎来了一对特殊的客人，与平日里购买海参的大部分市民不同，两位老人已近70岁高龄，如果不是工作人员的细心盘问，或许很难看出年69岁的孙大爷有如此年龄，矍铄的精神，硬朗的体格，让不少现场买海参的市民直呼“身体太棒了”。

据孙大爷介绍，自己是企业退休人员，因为工作原因，常年的熬夜应酬让身体早早就垮掉，还

落了一身的病，儿女看在眼里，疼在心里，“他们都在外地工作，也就是逢年过节回家看看，都有正事儿，也不能说回家就回家。”孙大爷告诉记者，为了这份孝心，儿女总时不时的往家里寄钱，前年女儿从东北回来，带了几斤大连海参，嘱咐自己定期吃一个，补补身体。

“这个习惯一直保持到现在，现在每天老伴给做碗海参粥，最明显的感觉就是感觉身体有劲儿了，平日里没事儿跟几个老伙计下象棋，钓钓鱼，心情也好多了。”孙大爷说道，现在身体好了，孩子也省心了，听说这边搞海参直销活动，带着老伴来看看。

作为常年食用海参的老“行家”，孙大爷经过细致的观察，当场买下两斤海参，他告诉记者，这个海参与市面上的不太一样，肯定是纯正的大连参。“现在我也学着做海参粥，让老伴尝尝我的手艺。”孙大爷笑着说道。

2 企业组团购参，现场预订四折辽参

“我们有十几个人，组织过来看看海参，想提前订购一些。”企业职工吕女士说道。23日，来自阳谷某企业的职工组团前来选购海参，据吕女士说道，自己想买点海参带给父母品尝，之前通过朋友买过一些，回家后听父母说口感不错，这不是今天跟同事一起过来再买几斤。

像吕女士一样，同时刘先生也是本次团购大军中的一

员，据其介绍，父亲前两天出门散步摔倒在家，这两天假在家照顾父亲，每天一日三餐都由自己下厨，总想着给父亲吃得健康，可吃来吃去都是差不多的东西。“听同事说海参很好，过来看看，平时忙工作，现在父亲伤到了，也该进进子女的一份孝心。”看过工作人员泡发海参的演练过后，刘先生当即买了两斤淡干海参，并领取了一口泡发锅，满意而归。

本届“金秋海参直销惠民”活动启动以来，吸引了部分企业组团前来，部分企业成员表示，这次活动的辽参质量好，口感不错，包装还比较精美，不管是自己吃还是走亲访友都很有面子，部分已经泡发和品尝过活动海参的市民，再次而此前来选购，“这海参口感确实不错，个头也大，多买几斤让朋友们尝尝。”一位市民说道。

3 “一斤的价格买以往两斤多海参”

“这个价格倒是比较划算，2880元一斤要能买到正宗的辽宁海参是很实惠了。”部分常年食用海参的市民对本次直销活动的价格非常关心，对此，活动相关负责人给出回应。

据其介绍，目前质量比较不错的鲜海参，价格每公斤平均约85元左右，平均约30斤才能出一斤淡干海参，再加上生产环节的费用，每斤淡干海参的价格应该

在3000元左右。照此计算，2880元的确是成本价在销售。本次采取直销模式，抛掉了中间经销商的加价，用的是报社的场地，所以连平时附加在海参销售当中的场地费都已经清除掉，简单来说就是出厂价卖海参，价格自然低了不少。而就品质来说，现场销售的2880元/斤的淡干海参，在商场能卖到6000—8000元/斤，这60%可以说是完全从经销商的利

润和场地费、宣传费中省出来的。

由此来看，以往市场上一斤的价格现在能够买到两斤多海参，而且还是正宗的辽参，品质，口感都有保证。同时，每购买两斤以上淡干海参，都附赠一套泡发海参专用锅，并详细向市民介绍使用方式，针对市民普遍关心的海参食用等相关问题，工作人员也将集中解答。

4 2880元一斤淡干海参端上市民餐桌

众所周知，辽参好品质全国闻名，辽参以营养价值较高，含胆固醇极低尤为突出，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。加上其肉质细嫩，易于消化，所以，非常适合于老年人、儿童以及体质虚弱的人食用。本次“金秋海参惠民直销”活动所选海参经过悉心挑选，全部来自大连原产地，是纯正的高品质辽

参，质量和品质得到双重保障，市民可放心购买。

本次直销活动前夕，工作人员分赴供货方养殖基地，深入车间，实地查看了海参的加工车间和制作流程，现场就海参养殖，加工等流程询问了工作人员。

本次直销活动的海参确保全部是真正的淡干海参，现代化的养殖环境，生产车

间，包装车间为海参提供了外部环境。现代化的养殖环境、全城无菌加工车间，全自动包装生产线更好的保障了海参的品质。在现代化的生产设备和工艺相结合之下，打造出高品质海参，在此，供货商也特别承诺：现场直销的海参全部是真正的淡干海参，消费者可进行相关检测，假一赔十。

健康贴士

>> 海参“七食”

1)海参粥：作为早餐海参可以切碎熬粥，在做海参粥前先把米粥熬好，然后把切碎的海参放进粥里，同时加入少量的盐和糖，适量的姜丝，再熬5分钟后就可以出锅。海参粥保留了海参的营养，加入姜丝更有暖胃的作用。

这种吃法比较适合平时吃海参的老年人，不但营养吸收好，而且口感比较柔和，也不会伤胃，对于老年人的体质虚寒、产后虚弱的产妇或者术后需要进补的人群大有好处。

(2)海参鸡蛋羹：将海参与少量木耳切碎后放入搅拌好的鸡蛋中蒸蛋羹，具有很好的滋阴养血效果。

(3)海参鸡蛋羹：每早食一个，可蘸蜂蜜和白糖(糖尿病患者不建议使用该种食用方法)。

也可放入牛奶中送服，常年坚持有强身健体的功效。

(4)凉拌海参：将煮后的水发海参用凉水洗透，切成薄片或切成碎丁，加入适量盐、糖、醋、味精、蒜泥和香菜拌匀即可食用，清淡凉爽，柔脆滑嫩，鲜味可口。

(5)海参清汤：将海参切碎，入锅烧开，取方便面调料少许，根据个人口味调味。

(6)海参蘑菇汤：用海参加蘑菇、玉兰片、虾皮煮汤，为中老年人理想的滋补品。

(7)辣根海参：盘子里放上一些冰块，将煮熟的海参切成薄片均匀的盖在冰块上面，把辣根和味极鲜按个人口味搅拌在一起放在碗里，吃的时候直接用海参蘸食就可以了，绝对海鲜料理的味道。

>> 海参的识别

从规格、形状、成色和加工方法上来区分：

1)从规格上识别：特大规格的为每500克30头左右；大规格为每500克40—50头左右；中规格为每500克60—80头左右；小规格为每500克100头以上。

2)从形状上识别：质量好的干海参其体形满呈圆柱形，刺挺直，个体轻，开口处看，开口向外翻为优质，因为肉质肥满必然向外翻，从刺嘴部看，骨板不疏松的为上品，参肚下的吸盘(腿)完整，排列整齐。

3)从成色上识别：干海参经水发后呈正宗的玛瑙色，弹性高，口感软糯，无破碎现象，无异味。

4)从加工方法上识别：一是搓草木灰海参，这种方法为传统加工工艺。二是纯淡干渗，以此法加工制成的海参无盐、无灰、无水分。每斤搓草木灰干海参需鲜海参23—26斤，每斤纯淡干海参需要鲜海参35斤左右。因此，纯淡干海参的价格高于搓草木灰海参。

>> 泡发谨记

1)淡干海参在泡发的时候无论你采用什么器皿，都不能沾有油污，否则海参遇油污易腐烂变质。也不能有盐，否则海参不容易发透。

2)第一次用凉水泡发的海参需要剪开，嘴部的海参牙以及泥沙必须清洗干净。

3)浸泡时间一定要严格按照泡发的时间来。

泡发以后的海参可以冷藏保存，不过在烹饪上也有一定的要求。一般淡干海参在泡发以后可以直接食用，也有很多人会选择粘酱食用。

**购买热线:0635—8277793
地址:聊城市兴华西路93号
(兴华西路与向阳路交叉口西北角)齐鲁晚报今日聊城编辑部**