

餐馆小龙虾全部来自微山湖

五成市民不敢吃,全区每天仅能卖出100斤左右

盛夏一到,小龙虾再次成为餐桌的“硬菜”,但是在长清区,小龙虾的销售点并不多,只有黄河商场的一家海鲜店有售,而且销量非常有限,日销量仅100斤左右。记者走访发现,长清本地并没人饲养小龙虾,在长清区吃到的小龙虾全部来自微山湖。

本报记者 陈伟
实习生 李文慧

▶小龙虾虽然美味,但夏季吃小龙虾一定要注意。(资料片)



最多时一天能卖300斤 如今稳定在100斤左右

7月30日早晨10时许,记者来到了黄河商场。围着黄河商场的海鲜销售区转了一圈,记者发现仅有一家店有小龙虾出售。十余斤活的小龙虾放在一个大的铁盆里。龙虾的个头都比较大,有巴掌长短,在盆里爬来爬去。

店主经营小龙虾已经4年多了,她告诉记者,如今长清区仅她店里才能买到活的小龙虾。“原来也有人卖过,但是销售不是很好,老板便转行了。后来卖龙虾的越来越少,如今只剩我一家。”

店主介绍,现在长清本地并没人养龙虾,主要是因为龙虾活动能力太强,将虾苗撒进池塘,等到虾成熟的时候,池塘

里的虾就所剩无几了,大部分都跑了。加之长清并没有大型的池塘、湖泊适合饲养,因此长清不出产龙虾。

据了解,目前长清区在售小龙虾全部来自微山湖,上述店主告诉记者,前两三年小龙虾的销售还算火爆,每天可以卖出300斤左右,如今吃龙虾的人越来越少,每天出货量仅100斤左右。

“尽管从济宁运到长清成本大,但是考虑到小龙虾的新鲜度,我们每天只进100斤左右。一旦进多了卖不出去,第二天再卖就会影响龙虾质量。店里的龙虾一般到下午三点多就能销售一空。”店主告诉记者。

麻辣龙虾每斤70元 餐馆每斤可赚20元

长清区一家麻辣龙虾店相关工作人员告诉记者,店里的麻辣龙虾每斤70元,价格偏高,因此每天销量仅数十斤。

“我们从2004年开始卖小龙虾,刚开始价格才30多元一斤,后来陆续涨到每斤40元、55元、70元。”上述工作人员说,长清龙虾的价格还算便宜,而且他们的龙虾尽管名为“小龙虾”,但是个头都挺大,肉多。

工作人员告诉记者,尽管麻辣龙虾价格高了,但是利润却基本上维持不变。“如今随着人工费、材料费等上涨,每斤龙虾的成本就在50元左

右。举例说,从黄河商场批发小龙虾,每斤20元左右,即便便宜也得18元。做麻辣龙虾时,需要添加的食材、厨师的工资等,都是一笔不小的开支。即便每斤卖70元,利润也才20元左右。”

另一家小龙虾店店主王先生告诉记者,济南市海鲜大市场也有龙虾批发,价格在每斤10元左右,最好的龙虾也就18元左右。“但是由于店里的龙虾销量不是很大,因此很少去济南批发,一般都是在黄河商场购买龙虾,虽然贵点,但是和去济南批发总体成本差不多。”

小龙虾生存环境恶劣 五成市民不敢吃

据了解,小龙虾形似虾而甲壳坚硬,体长5.6—11.9厘米,暗红色,甲壳部分近黑色,腹部背面有一楔形条纹。其摄食范围包括水草、藻类、水生昆虫、动物尸体等,生存环境可谓恶劣。正因如此,长清区很多市民对小龙虾望而却步。

市民周先生告诉记者,一到夏天,一家人很喜欢吃鱼虾蟹等水产品,每周都会去尝鲜,但家人有两样不吃,一个是小龙虾,一个就是螺蛳,感觉特别脏。

在记者随机采访的10个人中,只有5人在夏季食用小龙虾,而另外5人则表示从未吃过或以后也不会吃小龙虾。

据山东大学齐鲁医院急诊科王医生介绍,小龙虾的食物广泛,各种鲜嫩水草、高等植物碎片、水中浮游动物甚至各种鱼、虾的尸体等都是它的美食。但是由于水质环境污染等原因,有些人在吃过小龙虾之后会产生过敏反应。“因此有过敏体质者,无论何时都应慎食小龙虾。”



长清黄河商场一商户出售的龙虾,每天可卖出100斤左右。

本报记者 陈伟 摄

相关链接

如何区分小龙虾的好坏

1、看 正规渠道养殖的健康小龙虾,形状完整,个头均匀,头和身子几乎各占一半,颜色红亮干净,腹毛、爪毛干净,腹白。来自被污染水域的小龙虾,大小不匀,脑袋大身子小,颜色褐红或铁红,关节处较脏,腹部毛脏,头部有污物,或是寄生虫。就目前的生长环境状况来看,野生的小龙虾被污染的几率要大一些。

2、闻 水质好的区域养殖的,无腐败、重金属等味道,含有一股自然的水腥味和虾腥味。而被污染的小龙虾则有一股重金属的味道或是腐臭味。

3、比 新鲜虾的外壳色泽

鲜亮,自然,虾头和虾体紧密连接。人工养殖的要大一些,个头均匀,肉质也比较饱满,有弹性,尾部弯曲有力。在被污染水域里野生的小龙虾,自然生长的个头小,头部比身体大一倍,壳厚肉少。

4、熟后形状 在餐馆吃做好的小龙虾时,如果发现龙虾的尾巴是直的,那么这些龙虾在下锅之前已经是死虾了。虾一旦死亡,体内组胺酸就会在脱氢酶的作用下分解成组胺等有毒物质,千万不要吃。如果尾巴是弯曲的,蜷缩着身体的,肉质比较紧密有嚼劲的,就表示是活虾做的,可以吃。

饮食建议

1、少吃:每次都少量吃点,这样可以将重金属中毒等食品安全风险大为降低。

2、煮透:外出就餐时,尽量选择环境和卫生状况好的正规餐厅。自家加工时,一定要煮熟,烧透,烧的时间应多于20分钟。

3、去头:小龙虾头部极易富集重金属,而寄生虫也比较

多,因此食用小龙虾时最好弃去头部,以免造成重金属累积中毒和寄生虫的侵袭。

4、吃姜、醋:同时吃一些姜醋汁,以利于驱寒杀菌。

5、多吃蔬果:食用时多吃些富含果胶等可溶性膳食纤维的蔬菜、水果,有助于把重金属排出体外。

吃小龙虾的 注意事项

1、肉体松软无弹性,极有可能是死虾

买小龙虾最怕遇到死虾,因为小龙虾死后腐坏得很快,会分解产生组胺等有毒物质,滋生有害病菌,食用后容易导致腹泻等肠胃道感染性疾病,危害身体健康。

烹调加工后的小龙虾端上来后,如果有浓烈腥味、虾体散开发直、肉体松软无弹性、颜色变深、壳身有较多黏性物质等现象,那么就极有可能是死虾制作的。

2、在家烹饪加工前,清水喂养24小时

专家说,市民在家烹饪小龙虾时,一定要高温煮熟煮透,可通过观察虾仁横截面颜色是否一致来判断是否煮熟。建议在烹饪加工前,一定要清水喂养24小时左右,让虾体吐出代谢物。另外,要用刷子洗净其身体上的脏物,同时隐藏了大量泥沙和细菌的肠线也必须剔除干净,再用清水充分地清洗2-3次。

3、积聚毒素病原菌,虾头千万不要吃

“小龙虾的头千万不能食用。”小龙虾的头部是吸收并处理毒素最多的地方,也是最易积聚病原菌和寄生虫的部分。

此外,吃虾时也要有节制,不要一次食用过多,因为虾是高蛋白食物,部分过敏体质者会对小龙虾产生过敏症状,如身上起红点、起疙瘩等等,最好不要食用小龙虾。小龙虾是含嘌呤较高的水产品,痛风病人也不要食用。

4、虾死亡时间越长,积累的毒素越多

虾内含丰富的组胺酸,这是令其味鲜的主要成分。但虾一旦死亡,组胺酸即被细菌分解成为对人体有害的组胺物质。还有虾的肠胃中常含有致病菌和有毒物质,死后体内极易腐败变质。特别是随着虾死亡时间的延长,虾体内积累的毒素更多,吃了便会出现中毒现象。

此外,虾体内多有肺吸虫的囊蚴和副溶血性弧菌等,如吃了未煮熟的虾,就容易感染肺吸虫病和导致胃肠道中毒。鲜虾煮熟后不宜存放,第二次食用必须重新加热。

5、吃虾后不宜服维生素C片剂

有研究人员通过实验发现,虾等贝壳类食物中,含有一种浓度较高的“五价砷化合物”。该物质吃下去本身对人体无毒害作用,但在服用维生素C片剂后,可使原来无毒的砷化合物转为有毒的三氧化二砷,即砒霜,能危及人的生命。

6、过敏病患者注意,虾并非人人可食

某些过敏性疾病的患者,如支气管哮喘、反复发作的过敏性皮炎、过敏性腹泻等等,约有20%的病员可由食虾激起发作。因此,已明确对虾过敏的,在缓解期和发作期都不要进食。

7、好虾甲壳很完整,吃时佐以姜与醋

选虾的标准是以个体完整,甲壳不脱,外壳清晰鲜明,肌肉致密,尾节伸屈性强,体表洁净有干燥感的为佳,变质、变色、体表冷红、串血水、节间松弛或有异常气味的,不宜食用。

吃时,要将虾涮洗干净,品尝时一定要加姜加醋,既能解腥增鲜,又能发热散寒,帮助消化,更有杀菌消毒作用。