

“烟台海肠”有望成港城新名片

目前已通过省里专家组的鉴评,同意推荐申报国家级农产品地理标志

本报9月18日讯(记者 李娜) 18日,记者从烟台市海洋与渔业局获悉,烟台申报的“烟台海肠”顺利通过省级农产品地理标志专家组品质鉴评。目前正在申报国家级农产品地理标志。

受农业部委托,9月14日,省级农产品地理标志登记专家组一行7人,对烟台市水产研究所申报的

“烟台海肠”产品进行品质鉴评。专家组认为,烟台海肠无论从外观特征和口感来讲都属上流。“脆嫩、柔滑、味道鲜美。”有专家这样总结烟台海肠的口感。

在海鲜市场,海肠是必不可少的海鲜一种。海肠的体壁光滑、柔韧,富有弹性,味道鲜美是烟台市民最钟爱的海鲜之一。

“申报农产品地理标志,对烟台海肠来说不仅有利于品质提升,也可以增加烟台海肠的知名度。”烟台市水产研究所高级工程师王力勇介绍,烟台海肠全部是野生的,品质好,这次申报将进一步提升烟台海肠档次,提升经济价值。

参与这次申报的还有龙口市

桑岛海产品养殖协会申报的“桑岛刺参”。专家组认为,烟台海肠和桑岛海参两种产品感官品质均符合各自的质量控制技术规范要求,同意推荐申报国家级农产品地理标志。

“烟台海肠”和“桑岛刺参”的此次申报将进一步提升烟台渔业品牌的市场竞争力,使之真正形成

烟台特色产品。

据了解,最近几年国家质量监督检验检疫总局陆续公布了一批受国家地理标志保护的产品,其中烟台鲍鱼、烟台海参、莱州梭子蟹等晋身其中。此次烟台海肠、桑岛刺参申请的是国家农产品地理标志,申请成功又将给烟台海产品增加两张新名片。

年产750吨满足不了需求

专家:目前烟台海肠没有养殖技术支持

本报记者 李娜

据渔业部门粗略统计,烟台海肠的年产量在750吨左右,但远远达不到市场的需求量。由于供不应求,3年间,海肠价格从每斤10多元涨到每斤70元。

海肠价高,市民直呼“吃不起”

“真是吃不起啊,海肠都五六十块钱一斤了!”曾经10多块钱一斤的海肠现在价格高居每斤60元左右,让不少烟台市民望海肠兴叹。现在,不仅市民餐桌上少见海肠,就是一般的饭店也少见海肠的身影。

18日,在红利市场海鲜区,鲅鱼黄花鱼摊位前人山人海,两个卖海肠的摊位却鲜有人问津。有过来询问价格的,一听报价就被吓退了。

干了5年海鲜生意的孙老板告诉记者,2010年海肠的价格基本在10多元一斤,2011年涨到了

二三十元一斤。今年则是一天一个价,从35元涨到40元、48元、50元、55元、65元,最高的时候卖到70元。

据渔业部门粗略统计,烟台海肠的年产量在750吨左右,远远达不到市场的需求量。

据经营者介绍,海肠价格上涨有两方面原因,一是烟台海肠作为地方特产,在酒店的需求量不减,产量上却有所减少;另一方面海肠捕捞起来比较麻烦,而且产量容易受天气影响,捕捞人工费用和运输费用的增加也提高了海肠的价位。

烟台海肠都是野生的

海肠味道鲜美,价格却越来越高甚至可以和鲜海参相媲美。那能不能采取养殖的方式提高产量,让市民们享口福呢?

“目前还没有生产技术支持海肠养殖。”烟台市水产研究所高级工程师王力勇说。对海肠进行多年研究的他坦言,不少水产工作者也想过对海肠养殖,但海肠的生长习性比较特别,在养殖技术上还没有取得大的进展。

烟台海肠到底喜欢生活在什么样的水质中?分布在哪些海域?

“自然生长的海肠常常选择滩平、水浅,沙质或泥沙兼半的

地质为家。而且,上层的沙质需要是黄沙,下层是黑泥沙才最好。”王力勇介绍,海肠对生活环境特别挑剔,只有水质和沙质都符合条件,它们才能生存。

从大区域来讲,烟台海肠主要分布在莱州湾、套子湾、崆峒岛至金山港等海域。退潮以后,幸运的市民就能在海滩上挖到鲜活的海肠。

渔业专家称,为烟台海肠申请农产品地理标志是件好事。“选择有海肠自然分布的海域,有利于烟台海肠的增殖和保护。”



昔日市民餐桌常见的海肠已经成了海鲜中的贵族(资料片)。李娜 摄

烟台海肠600年前就出名

老辈的烟台人逢年过节,餐桌上总少不了众多海鲜。早在600多年前的明朝,生活在烟台芝罘岛的渔民,每到大年,渔家人必吃的就有海肠。

有烟台老俗语这样说:“长久有余财。”这句吉利话的“长”指的就是海肠,“久”是韭菜,“有”是取了烟台方言中“肉”的发音,而“余”就是鱼,“财”就是

做这些菜时的一些配菜。

“在老辈烟台人看来,有海肠有肉还有海鱼,这样过节才像样子!”王力勇说,这虽然只是一句吉利话,也充分说明烟台人对海肠的喜爱。

后来,在鲁菜的发源地福山,有厨师用韭菜或者韭黄炒海肠,并发展成为鲁菜中不可或缺的一道招牌菜。

海肠故事

福山厨师有绝技 海肠磨粉当味精

关于烟台海肠,有这样一传说。

福山人初闯北京时,有一卢姓厨师做的菜总比别人鲜美,秘密是谁也猜不透。厨师年老,收拾细软还乡,才向众人揭开谜底:这奥妙就在海肠身上。

每年冬天,卢厨师都要返乡度岁,他就收买了大宗的海肠,将它们焙干,碾成细沫儿,带回北京城。那时的堂馆也好,大师傅也好,腰间都围着一块很大的巾子,既可用来擦汗,又可用来抹桌子,卢厨师就用夹带私货。

他把这些细粉藏在大巾子里,往上一端的时候就瞅空撒上一点儿,味道自然就大变了。当时没有味精味素之类,这海肠粉就充当了味精。

海肠外状奇丑无比,酷似蚯蚓;可是烹调成菜,奇鲜无比。到烟台、福山,不吃海肠等于没来过。

慈禧初尝海肠 “龙”颜大悦

相传,在清朝末年,一位山东胶东地区的御厨因不满慈禧太后及同党祸乱朝纲、骄奢淫逸,遂于进贡御膳之际,将海肠入菜。此前,海肠子从未作为食料摆上餐桌,仅仅作为饲养畜类为主。

不成想,慈禧太后品尝之后“龙”颜大悦,追问众人此乃何物,味道竟如此鲜美。满朝上下,无人可知。此事更加勾起了慈禧的好奇之心,遂急招御厨追问究竟。未成想,此时这位御厨早已逃之夭夭。自此以后,海肠作为一道胶东地区的特色菜肴走入了千家万户。每逢佳节,亲朋好友聚会,总是爱多吃。

本报记者 李娜

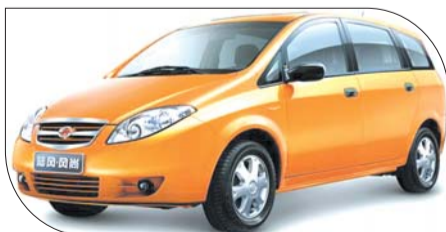
抵顶新车 8折出售

可4S店 直接提车



◀帝豪 EC8 2.0L 手动舒适导航版

一口价: 94240



◀1.6L 陆风新风尚精致版 七座

一口价: 75440



◀菱智 V5 2.0L 9座

一口价: 79840



◀菱智 M5 2.0L 舒适版

一口价: 99040

电话: 13573567757