夏日大作战

“麻小”季来了,济南吃货们够拼,吃到凌晨两三点

一天干掉7吨小龙虾,微山湖的 最多

“串都”的夏天有三大法宝,羊肉串、扎啤和麻小。麻辣小龙虾在济资历虽浅,却也火爆,超受泉城人待见。据统计,夏季时节,一天能有7吨小龙虾下肚。“麻小”季来了,吃货们嗨了吗?

本报记者 王杰 见习记者 王小蒙

◀水产商贩们正在挑虾。 本报记者 王杰 摄

水产市场日供万斤,多来自微山湖与合肥

10日凌晨,济南海鲜大市场的水产商贩正热火朝天地从进货车中卸货。他们开着电动三轮货车一趟趟地往返于摊贩与进货车间。“济宁微山县的小龙虾先到,南方那边的虾还得再等会儿。”水产商小张一边在车厢里查找自己的货,一边大声说道。

据悉,济南市场上的小龙虾主要来自济宁微山县、江苏盱眙、合肥和济南本地。小张称,与其他水产品货车相比,小龙虾运货车到达海鲜市场的时间较晚,“一般是一点左右,比其他车晚一个小时”。

一点十五分,小龙虾运货车来到建宁路西头的指定卸货点。货车司机刚打开货仓,包括小张在内的十五六名水产商便整齐有序地将货车挨个排好,然后爬到车厢内各自取货,小龙虾都被一个个塑料泡沫盒子密封着。“每个箱子上都写着我们的名字,龙虾上车前,供货商都标注清楚了。”

“他们跟供货商订完货,我们再挨家挨户地从供货商那里拉货,运到济南。”据货车车主徐先生介绍,自己的厢货车一般能拉70—80箱小龙虾,每箱重量在70斤左右。“龙虾旺季能拉七八十箱,淡季就拉十多箱。”

徐先生称,自己有两辆厢货,负责运送微山县的小龙虾到济南,两辆车轮流休息,隔一天发一班。“我们一般晚上九点前便能装完货,然后发车到济南,路程在三四个小时。”

约凌晨两点,建宁路的路西面又来了一辆运送小龙虾的厢货。上前询问得知,该货车来自安徽合肥。“我们运的是南方虾,都是从合肥一个专门的市场拉的。”货车司机刘师傅称,今年山东小龙虾产量大,导致南方虾卖不出去,“我们现在最多运60箱,一箱在60斤。”

如此算来,10日凌晨到达济南的微山县小龙虾与南方小龙虾总共约10000斤,也就是5吨。

大店直接从产地进,加一起共约两吨

除了从海鲜市场批发,济南许多大型龙虾连锁店为保证货源,都会各自派专车从济宁微山湖直接订货。

晚上八点,生产路延长线上的云侠龙虾蟹馆人头攒动,只见摆放着七八十张桌椅板凳的大堂坐满了人。红彤彤的大盘麻辣小龙虾摆满了桌,还有不少人打包龙虾带走。

“几乎天天都这么多人,有时营业到凌晨两三点。”店内负责人李福运说,4月到9月正是吃龙虾的旺季,他的店一天能消费800到1000斤龙虾,淡季时也能卖出四五百斤的量。

据李福运介绍,在省城,与他规模相当的龙虾店有三四家,一般都是从微山湖直接进货,不经当地的经销商。“生意好的时候,两家店一天就能消耗一吨。”

位于解放路上的李嫂龙虾,也是家开了十多年的老店了。据店内负责人王姐介绍,三家直营店一晚能消费300斤小龙虾,把加盟店都算上每天至少消耗上千斤。“人多的时候一楼弄堂里都摆满了桌子和板凳。”

据介绍,5月到9月份是吃小龙虾的旺季,尤其是六七月份的小龙虾最为肥美,还有虾黄可供品尝。“过了国庆节就老了,现在这个时候都会推荐客人吃小龙虾。”据牛阵烧烤工作人员介绍,他们一天能消费800斤到1000斤。

经几家大型专业龙虾店粗略估计,旺季时一晚就吃掉两吨小龙虾。加上海鲜市场的供货,济南人一天能吃掉7吨左右的龙虾。

这边吃的都是小虾,最重的不过六七钱

据了解,随着小龙虾在济南海鲜市场的占有率逐步稳定,目前济南市小龙虾的供销链已相对完善。一级批发商从微山县养殖户手中收购后,济南海鲜市场的二级批发商再各自从一级批发商手中订购,后再统一由物流公司运到济南,二级批发商再批发给三级批发商或饭店等餐饮机构。

翻看自己的送货记录后,运送微山县小龙虾的徐先生说:“目前,海鲜市场共有15个小龙虾商贩。他们的进货量不稳定,货卖得快就订得多,卖得慢就订得少。最多的十二三箱,最少的一两箱。”

凌晨3点,卸完货的小张正在自己的摊位前忙碌地挑虾。他把一箱箱小龙虾全部倒在一个大簸箕中,手脚麻利地将个头较大的小龙虾放在摊位最外面的水产箱;个头中等的,放在中间箱子;个头最小的,放在最里面的箱子;而那些死虾则放在专门的一个铁盆里。

挑完虾,小张赶紧拿自来水管冲洗龙虾,“用水冲,帮它们解冻,不然它们就冻死了。”小张称,小龙虾卖给市民后尚能存活两天,“我们这批货,死虾不多,死的我都直接扔掉。死了就不值钱了,市民也不买。”

“大的22元一斤,中档的19元一斤,再小点的卖13元一斤,最小的卖10块钱一斤。”小张说,个头大的小龙虾重量一般在六七钱(一钱约为3.125克),中档的大约五钱重,小个儿的两三钱。“济南人吃的虾都是这种,八九钱的虾33元一斤,但都嫌贵,我们就不进货了。”

相对于本地虾,从合肥来的南方虾在市场并不多见。“南方虾个头大,但是泥巴多难刷洗;较微山县的小龙虾,进货价便宜点但运费贵,算下来价格差不多。”

“两种虾的做法不同,因而要的人也不同。”来自合肥的货车车主王先生称,南方来的小龙虾壳厚发红,适合炖煮;而微山县的小龙虾壳薄易入味,适合煎炒。“合肥、南京那边都吃大虾,济南人这边吃的都是小虾。”

“我们不是喜欢脏,只是不怕脏”

又到一年一度“麻小”季,我的同伴又被一盆盆地端上餐桌。可我看不惯的是:吃就吃吧,还不念我们的好,“说我们脏”,一而再再而三地中伤我们。伤心之余,我只好挺身而出为我们小龙虾来正名。希望各位能理性看待我们这些小生命。

本报记者 王杰 见习记者 王小蒙

我们不是喜欢脏,只是不怕脏

除了上述流言,我们小龙虾还背负着另一污点——许多人说我们污水里长大,越脏我们长得越大。

说到这儿,就不得不再提一下当年的“龙虾门”事件了。2010年,十多位南京食客吃了“麻小”后,患上了横纹肌溶解症。有的医学专家称,食客得此病是因为受洗虾粉牵连;也有的专家怀疑我们身体里有一种未知的毒素。最终这一事件被定性为“哈夫病”。

哈夫病是一类原因不明的横纹肌溶解症,人类一般是吃水产品后24小时内发病,除此之外再无其他病理规律。据察,除了吃小龙虾,吃海鱼、淡水鱼都出现过类似案例。

但此后,关于我们“在污水里长大,体内含有多种寄生虫、病菌”的流言便不胫而走。或许“龙虾门”与我们体质相关,可说我们不爱干净,我就必须要澄清了。

我们生存适应能力超强,中国各地的河湖江,甚至稻田、沟渠,都能找到我们。我们也不挑食,不管是水草、藻类,还是水生昆虫、动物尸体等,能填饱剁子的,我们都不浪费。

万一找不到食物了,我们还能忍受长达4个月的枯水期,能适应河海交汇口的微盐环境,更能迁徙几公里去寻找新的栖息地。可是,我们这些生存优点却更加深了人类的误解:说我们喜欢脏,说什么“小龙虾在越脏的地方,长得越大”,真是搞笑!

其实这一切都与我们体内的虾青素有关。虾青素能够抵御外界恶劣生存环境,虾青素含量越高,抵御外界恶劣环境的能力越强。我们通过食用微藻类来获取虾青素。如果脏水中富含微藻类,我们体内的虾青素就高,在脏水中的生存能力就越强。说白了就是:我们不是喜欢脏,而是不怕脏。

养殖户们也可精了,都知道:我们在淡水环境下喂出来,个头大且干净,身价高商家抢着买;而在稻田或脏水长大的,个头小肚皮黑,买主都难找。

我祖上是美国的经由日本来到中国

我是一只微山湖小龙虾,约九钱重,在北方龙虾里算是个头大的了。10日凌晨两点,我刚从济宁微山县乘坐货车“旅行”到了济南海鲜大市场,不幸的是,我很多伙伴还没到目的地就挂掉了。

别看我只有八条细腿,却行动敏捷,肩上的暗红铠甲也如铜墙铁壁。别看我自己厉害得“掉渣”,可我却无法摆脱成为不少食客心头好的命运。

我真纳闷人类为什么这么爱吃我们小龙虾。有篇报道说,欧洲人一年能吃6万吨——8万吨小龙虾,简直把我们尿了。

我生活在淡水里,因个头不大,所以人们都叫我淡水小龙虾。也有人因为我胸前的大红螯唤我红螯虾。但其实,我真正的名字叫克氏原螯虾,英文名叫那个“Procambarus clarkia”(其实我也不会念,为了给各位科普,我临时搜索的)。

一说英文名,想必不少人猜到我的出身了吧?不错,俺祖先来自美国路易斯安那州。上世纪20年代末,我们20名同伴被一个日本人从夏威夷带回国。他原本想着拿我们培育牛蛙的饵料,可不承想我们如此顽强——用了不到四十年,我们克氏原螯虾就“占领”了日本。

根据不少资料,我们最早登陆中国是在1929年,登陆地点在南京附近,应该很可能是被当作饵料引入我们的。

现在,我的小伙伴遍布大江南北,江苏盱眙、安徽、河南,不少稻田、藕池里都可以见到我们。地域不同,我们被分为南方和北方两派,别看盱眙的小伙伴一个能有一两重,可北派龙虾身价却比它们要高呢。

日军改造我们用来清尸?基因改造术那时还木有

2010年时,网上开始流传我们“小龙虾是在二战时期,被日本人运到中国来清理尸体”的言论,看完之后,我唯一的感觉便是:荒谬至极。

网上的那段荒谬言论是这么写的:“二战时期,驻中国的日军生化部队因为要处理大量的尸体,但是考虑到用焚尸炉彻底焚烧的能源消耗太大,而如果采取初级火化,再分解成小块排放的话,会造成周围水体的严重富营养化,因此日本人想到了当时日本国内随处可见的克氏螯虾,经过一系列的基因改造,克氏螯虾被成批运到日军驻地,担任起水体清洁的工作。”

你看看,多玄乎,侵华日军竟把我们基因改造了。殊不知,遗传物质DNA的双螺旋结构直到1953年才被发现。1980年,世界上第一只被基因改造的动物才诞生。非常不幸地告诉你,这只动物不是龙虾,而是只老鼠。

根据史料:我们来华时间是1929年。综上所述:20世纪三四十年代,人类尚未开发出改变动物基因的技术,日本人改造我们基因的说法也就无法立脚;而且,我们早在1929年便已来华,日本人又何须多此一举再从本国引进我们?

鼻子吹中药 快治老鼻炎

鼻塞、头痛、流涕、鼻痒、喷嚏

自古中医认为:世间诸病,皆有攻克之法,如今百馨堂中医治鼻炎秘方采用岭南、贵州、西藏等地新鲜、原生态、纯天然的18味野生中草药精心制成,成为鼻炎患者的招牌。

百馨堂鼻孔吹药快速排鼻毒效果天天看的见,鼻孔吹药后大量脓鼻涕排出鼻腔,就像脓液一样,排完后感觉特别舒服。鼻孔吹药5-10次后脓涕逐渐清理出来,鼻腔粘膜得到修复,免疫防御功能恢复,不干不堵不痒,不流鼻涕。鼻孔吹药20-30次后上下通气顺畅,鼻涕、喷嚏、咽干、头昏头疼等症状消除,每天头脑清醒,鼻通气爽,工作学习恢复。

百馨堂中医秘方治鼻炎四大好处让你放心治疗,1、一次性收费,治疗过程中不在加收任何费用。2、不手术不吃药、不激光不穿刺、无任何产品销售、只需将秘制中药粉末轻轻吹入鼻孔当中,多年顽疾一吹见效。3、不含激素或西药,安全可靠,在这里治愈的患者最小的只有4岁,家长可以放心。4、鼻孔吹药,操做方便简单,随治随走,无论是上班族还是学生都不会耽误正常的工作和学习时间。

本中医秘方适用于:急、慢性鼻炎、过敏性鼻炎、鼻窦炎、上颌窦炎、鼻甲肥大、碟窦炎、打喷嚏、流鼻涕、鼻塞、头晕头痛等。

电话:55530911

地址:大观园北门西行100米恒昌大厦底商百馨堂中医门诊

生产路附近一家大型龙虾店食客满堂。 本报见习记者 王小蒙 摄

从一元一只论个卖到上百元一份

麻小火了十六年现成高档菜

本报见习记者 王小蒙 记者 王杰

从一元一只到百元一份,从大排档走进龙虾店的“麻小”已经火了十六年。好吃到停不下来的麻小,人均也得百元才能吃痛快,食客大呼“麻小是摊中的星级自助”。

李福运从1998年开始在大排档上做麻辣小龙虾,到2000年后进店开龙虾店,已经十七年,可谓省城最早经营麻辣小龙虾的行家。据他回忆,90年代末,小龙虾在街头还是一道不怎么引人注意的小吃。那时的做法通常是放甜面酱炖水煮,一元一只论个卖,味道也不怎么好,一直不温不火,吃的人也不是很多。后来,他尝试多放花椒和辣椒进行炒制,再加上啤酒调味,吃得人渐渐多了起来。

“98年时,在清河附近的大排档上卖小龙虾,一天就能卖一两百斤。”李福运说,“当时生的小龙虾卖两块钱一斤,炒好后我卖十块一斤,一份三十五到四十五元,少了炒出来都没味道。”原来一直都是加水炒制的小龙虾,因为有天没水加了啤酒味道变得更好,李福运的麻辣小龙虾一天比一天火了起来。

随着李福运麻辣小龙虾的走红,越来越多的人爱上了“麻小”。2000年,李福运的小龙虾也搬到了室内,当时仅有七八张桌子的他,一天也能卖出七八百斤小龙虾,最火爆时等两个小时才能尝到。

“那时麻辣小龙虾涨到了十五元一斤,不少大酒店也来我这订货,他们卖108元一份,一份三斤。”李福运说,后来他相继开了7家分店,李嫂龙虾也在那时开了店,麻小开始席卷全城。

据李福运回忆,从2001年到2003年是麻小最红火的几年,非典期间还有不少人戴着口罩等麻小。当时省府前街有不少炒龙虾球的店铺,是当时著名的龙虾一条街。

“一年赚了50万。”李福运说,当时一个服务员的工资才几百块,从他的经营情况也可以看出,小龙虾在当时是有多火爆。

在2006年前后,黄家、三喜等专业龙虾店也陆续开起来。短短几年时间,济南就形成了几条龙虾街。如今,随着养殖成本的上升,小龙虾的身价也在不断攀升。十多年来,生小龙虾的价格就上涨了十多倍,麻小的价格也跟着翻了番,“近三年来就涨了一倍。”

如今人均消费得百元才能吃得痛快,俨然成了中高档的餐品。“跟小伙伴点了一大份花了近两百,简直是摊中的星级自助了。”市民黄小姐说。

看腮尝肉辨好坏

本报6月10日讯(见习记者 王小蒙 记者 王杰) “一捏虾身、揭头部硬壳、二吸虾黄、去虾头、吃虾腿、三去虾身第一二节硬壳,虾肉放到嘴里拽虾尾,这样整个虾身就给完整地取出来了。” 一位专业龙虾店的负责人展示吃龙虾的过程。

“腮是小龙虾呼吸过滤的器官,会有寄生虫和水中残渣,吃得时候一定要去除掉,同时隐藏了大量泥沙和细菌的肠线也必须剔除干净,再用清水洗一下会更好。”健康的小龙虾腹部没有污泥杂质,麻小肉白嫩有弹性,背部有淡淡的红丝,虾腮呈现淡黄色。而如果龙虾的腮发黑,通体发暗,便是病虾或者在水质不好的环境中长大的。

如果刚点了单,五分钟麻小就被端上桌,其实也不见得是件好事。“至少得15分钟左右。”专做龙虾的师傅说,小龙虾一般“单锅单炒”,用多少油就放多少,保证炸龙虾的油不会重复利用。

“一些龙虾店为了省钱,会用一个大锅,来做‘大锅饭’。那些五分钟出锅的小龙虾,很有可能就是在大锅里做好泡着,等客人来了直接端上去。”一位专业人士说,刚炒制的虾自嫩鲜香,如果肉质发红变色,那肯定是泡制过很长时间的。

▲健康的麻小虾腮呈现淡黄色。 本报见习记者 王小蒙 摄

中国品牌销量冠军
十佳发动机、1.3T动力强劲 惠民3000元
买车就是买吉利
吉利汽车 GEELY AUTO
买车就要 0 首付
真正零首付

山东帝豪汽车有限公司
最专业的帝豪汽车4S店
地址:历下区工业南路32号(会展中心东2000米) 88986666
扫二维码领精美礼品