

■聚焦省城小龙虾(下)



济南是吃虾大城。据调查发现,济南其实是一个不折不扣的产虾小城。只有济阳、章丘、商河等县市捕获的一些野生虾供应济南市场,个别养殖户在白云湖养殖,不过养殖量也非常少。

►吃小龙虾的顾客以年轻人为主。 本报记者 左庆 摄

济阳章丘商河都产小龙虾,但是量不大

济南是吃虾大城,却是产虾小城

本报记者 蒋龙龙
实习生 陈瑛 田丽怡

济南也能产龙虾 只是数量并不多

济南人每天要吃掉 15000 多斤小龙虾。调查发现,济南人吃的小龙虾大部分都来自于微山湖和南方的安徽、江苏等地。济南人吃的小龙虾有没有济南产的?

山东省淡水渔业研究院副院长朱永安介绍,小龙虾(克氏原螯虾)是世界常见种,生命力极强,适于湖泊、池塘、湿地、江河、水渠、水田和沼泽地养殖,甚至在一些鱼类难以存活的水体也能生存,并能耐40℃以上的高温和-15℃以下的低温,在我国大多数地方都能养殖和自然越冬。

小龙虾在长江中下游地区雌虾每年8月中旬至11月和来

年的3月至5月产卵,产卵数不大,但受精卵发育快,孵化率和幼虾成活率都比较高。小龙虾易饲养、食性杂、生长快,仔虾孵出后,在温度适宜(20-32℃)、饲料充足的条件下,经60天左右饲养即可长成商品虾。“所以小龙虾在济南地区也适宜养殖。”

济南人在1998年就开始接触小龙虾了,朱永安介绍,“济南小龙虾开始人工养殖也就七八年时间,之前大部分都是野生生长的小龙虾居多。”

济南海鲜大市场小龙虾供应商王鹏说,现在大部分是从微山湖地区小龙虾养殖户进货,此外还有部分是从济阳县太平镇捕捞的野生小龙虾。他每天晚上找村民到当地的河流和池塘里下网捕捞,“第二天早上去收,然后贩运到济南市,但是数量很少。”

济南龙虾亩产少 推广起来难度大

济南海鲜大市场工作人员也告诉齐鲁晚报记者,“济南周边产的小龙虾数量很少,估计连一成都达不到,最多的就是来自章丘市的白云湖。”据章丘白云湖野生龙虾基地的熊先生介绍,他在白云湖承包了2000多亩水面用来养殖小龙虾。“目前产量还是比较小,每天大概产虾200多斤。”这些虾7成销往北京,三成才销往济南。“整个白云湖养龙虾和捕龙虾的很多,不过产量都很小,每天也会朝济南市去送。”

据济南农业局渔业办相关负责人介绍,由于小龙虾不是济南市的主要淡水经济作物,“从全市范围来看,养殖量几乎很少。”济南目前售出的本地小

虾还是以捕获的野生龙虾为主。

济南人为何养龙虾的比较少?据该负责人介绍,虽然济南市周边也有不少水域,“养殖的效益比较低。”他举例,目前济南的淡水产物主要以草鱼、鲤鱼为主,“以草鱼来说,一亩水面可以产草鱼3000斤以上,在行情好的时候,每斤能卖到六七元,每亩水面的纯收入可以达到3000元。”从济南市总体情况来看,济南养小龙虾的效益远远赶不上这些淡水经济作物。

济南市于2014年曾在黄河北进行过小龙虾实验养殖,但是效果不好,亩产量才100多斤,假如每斤能卖到20元,除去成本、人工费,利润很低。

安徽、江苏以及山东微山湖这些地区的小龙虾野生产量大,“养殖起来容易,而且已经形成了规模,成本进一步降低。”济南在养殖小龙虾上没有优势。

价格太贵又重口 顾客以年轻人居多

济南人日啖小龙虾 15000 斤,不过这 15000 斤都进了年轻人的肚子。老年人吃虾很少。由于经济、饮食习惯等诸方面原因,老年人吃虾还占不到总量的5%。

齐鲁晚报记者电话采访多家龙虾店了解到,到店顾客均是年轻人,几乎没有四五十岁以上的顾客。李嫂龙虾创始人李荣奇介绍,吃龙虾的多是二三十岁的年轻人,四五十岁的也占一部分,“50岁以上的人来吃龙虾的就很少了,假如每晚能卖出100份的话,老年人能吃5份就算多的了。”据分析,老年人对小龙虾需求不高的原因有两个,一是受经济条件所限,再就是饮食习惯的原因,吃不惯小龙虾。

小龙虾是清理尸体的?吃头部会中毒?

专家:都是谣言,大家放心吃吧

每到吃虾的季节,朋友圈都会出现关于小龙虾的各种卫生和健康话题,为此记者采访了山东省淡水渔业研究院专家为市民答疑解惑。

本报记者 蒋龙龙
实习生 陈瑛 田丽怡 宋雨浓

小龙虾用来处理尸体?

专家:与动物习性不符

网上有传闻说:“驻中国的日军因为要处理大量的尸体,将小龙虾引入到中国,处理南京大屠杀的尸体。”山东省淡水渔业研究院副院长朱永安说:“十分荒唐,日本人制造南京大屠杀事件是在12月份,可按照小龙虾的习性,11月份它们已经打洞不吃东西了,怎么可能用来处理尸体呢?”

朱永安介绍,小龙虾学名为克氏原螯虾,原产于北美洲南部,随着人类活动的携带、消费和人工养殖等因素影响,小龙虾种群已广泛分布于非洲、亚洲、欧洲以及南美洲等30多个国家和地区。小龙虾又是怎么传到中国的呢?据朱永安介

绍,1918年小龙虾从美国作为观赏动物引入日本本州,20世纪30年代初由日本传入我国的南京,这些被引入到南京的小龙虾逃入秦淮河,开始在南京及其郊区生存繁衍。

大约在上世纪六十年代中后期,随着人类活动的携带向全国各地逐步扩散,成为常见淡水经济品种,江苏盱眙、安徽、河南、山东的不少藕池和稻田里都可以见到小龙虾。

小龙虾头部有重金属?

专家:虾体有排毒机制

在网络中还有不少“小龙虾重金属超标几百倍”的传言。据朱永安介绍,龙虾适应环境的能力强,能在一些其它鱼虾不能生存的富营养化水体中存活。关于重金属的问题,朱永安介绍,从我省小龙虾目前的检测情况来看,到目前为止全省抽样小龙虾重金属检测合格率



超市里的小龙虾摆在冰柜里,还标明了产地。 本报记者 左庆 摄

达100%,尚无发现超标虾。

资料表明克氏原螯虾可以在多种环境中生存,包括一些污染的水体,体内重金属污染物浓度可以高出周围环境的数倍。这些环境中的污染物通过鳃交换或者摄食过程进入体内,在肝脏和外骨骼中富集,因此,克氏原螯虾是一种生物富

集作用十分明显的甲壳动物。重金属在克氏原螯虾体内的不同器官和组织中富集程度不同,如几丁质外骨骼中的含量高出肌肉10倍以上。

小龙虾在发育和生长过程中经历若干次脱皮,每次脱皮之前都将几丁质外骨骼脱去,然后重新分泌形成新的几丁质

外骨骼,“通过脱皮活动而不断地将这些重金属弃置于体外,即小龙虾的排毒机制。”

小龙虾内含有寄生虫?

专家:高温煮食最安全

据朱永安介绍,小龙虾与河蟹、青虾等淡水经济甲壳动物基本一样,没有资料表明其在携带寄生虫上有什么特殊性,只要高温煮食就是安全的。用超声波或清洗机来处理活小龙虾,可以把小龙虾清洗干净,直接进入烹调。“寄生虫和卵在100℃以上环境里6分钟就会全部死亡,在我国都是食用煮熟的小龙虾,所以食用煮熟的小龙虾是安全的。”预防寄生虫病的关键是烧熟煮透,比较保险的做法是100℃烧煮10分钟以上,尤其不要吃生的或半生不熟的小龙虾。“活的小龙虾煮熟后腹部通常是弯的,死的小龙虾通常是直的。”