

个大味美,南美白对虾“跳”上餐桌

岛城南美白对虾进入收获季 一直持续到10月底 平均每斤零售价20元左右



鲜虾大量上市丰富市民餐桌。

者还发现有不少来自江苏的罗氏沼虾,这种长着两根长腿的大虾,个头大、味道鲜美,成了青岛许多批发商的抢手货。

“夏季,主要还是以南美白对虾为主。这种对虾养殖亩产高,个头大价格比较实惠,所以很受欢迎。”常年经营鲜虾生意的王富贵介绍,市民常见的南美白对虾,又称白皮虾、白对虾,甲壳较薄,体色为浅青灰色,体表带有细小斑点。目前仅南美白对虾实现了淡水养殖。

南美白对虾进入收获季

“竹节虾的表面有一道道偏褐色的条纹,虾尾也有花纹,煮熟后虾体也有一道道条纹;南美白对虾的虾体颜色较透明干净,表面没有明显的花纹。”养殖户董大妹介绍,大棚养的南美白对虾上市早,从5月初封海开始就会陆续上市。但量不是太多,个头也不大。到了7月底,也就是这个时候,大田里养殖的南美白对虾就开始大量成熟收获了。

以前,青岛的鲜虾品种较少,中国对虾也是青岛“土著虾”,上世纪八九十年代,中国对虾曾独霸市场,此后因为病虫害原因,一些养殖场开始引入南美白对虾。南美白对虾适应能力强、生长速度快,养殖的规模迅速扩大,目前占市场的80%左右。

青岛即墨区前期试养的中国对虾6号,今年开始在田横镇丁字湾养殖基地大规模养殖,预计9月份上市。

此外,记者调查了解到,现在的冷冻水产品、养殖海鲜都很多,品种丰富,进口海鲜也不少。市场上养殖海产品占了七成,冰冻海鲜类产品不到三成。现在大部分海鱼实现了人工养殖,其中胶东半岛区域常吃到的22种海鱼有15种实现了规模化人工养殖。目前,中国可以养殖的海水鱼类大约90种,包括牙鲆、黑头鱼、鲈鱼、舌头鱼等,不过青岛市民常吃的鲑鱼、蛎虾、小银鲱鱼、带鱼等尚未实现人工养殖。



个大味美的南美白对虾。



经销商批发鲜虾。

每天交易量超过10万斤

凌晨5点,城阳区水产批发市场鲜虾区一派繁忙景象,几十家鲜虾批发商“一”字排开,从大型冷链运输车上卸下一筐筐鲜虾,工作人员针对客户的选择开始分拣。将运输中死亡的虾挑出来,留下活蹦乱跳的重新装笼后称重运走。

“这几天的虾量达到了最高峰,每天有十多万斤。”鲜虾经销商赵祥发介绍,目前市场上批发的基本都是南美白对虾,产地比较分散,有青岛本地的,还有江苏连云港的,不过今年的对虾个头都比较大,价格也实惠,最近几天销量在不断增长。

“南美白对虾进入收获季,每天在市场上的交易量超过10万斤。”城阳海鲜批发市场相关负责人介绍,这些虾大部分来自即墨金口镇、胶州营海和海阳、日照等地的养殖区。

平均每斤价格20元左右

盛夏时节,生长了4个多月的南美白对虾终于“跳”上了岸。这几天,在即墨田横镇丁字湾海鲜养殖区域,南美白对虾已经开始收获。这些虾会在当天夜里捕捞上岸,分类装车后,连夜运输到青岛市各大海鲜批发市场,从捕捞到上桌不超过12小时,全程打氧气,可以有效保证虾的成活率。

“南美白对虾已经开始收获了,价格

不贵,很受市民喜欢。”常年经营鲜虾生意的张顺介绍,南美白对虾分大棚养殖和大田养殖两种方式,一般春冬季大棚养殖的比较多。进入7月下旬后,正是大田养殖的南美白对虾收获的季节,成为市民餐桌上的一道美味。

“每年春季下虾苗,一般7月下旬就开始陆续进入捕捞期。”即墨田横养殖户梁成厚说,现在正是南美白对虾最肥美的时候,刚刚捕捞上岸的南美白对虾,个头匀称,肉质紧实,口感好。大量上市的时间从7月底开始一直持续到10月底。

“现在买虾特别划算。”批发鲜虾的吕先生说,南美白对虾的特点就是个头大肉质好。一般一斤南美白对虾数量达到15尾左右,个头就比较大了,市场价大概在25元左右。如果一斤高于20尾,说明虾比较小,价格会更便宜一些,一般每斤15元到20元。

多个品种丰富市民餐桌

在即墨区城南一家海鲜批发市场,鲜活的竹节虾在摊位上乱跳,许多小商贩一大早就赶来批发。一名商贩介绍,今年竹节虾也比去年便宜了不少,一般市场价在每斤30元左右。摊主王老板介绍,受市场行情影响,今年大一点竹节虾的价格比往年同期每斤便宜10元—20元。记者探访了解到,随着收获期的到来,大量竹节虾的涌入,价格也变得接地气。另外,在城阳水产批发市场,记

/ 支招 /

挑选鲜虾要“三看一闻”

青岛人对鲜虾有一种特别的情怀,但面对鲜虾是否鲜活等问题,不少市民还是不太明白,在即墨搞养殖10多年的王富海就如何挑选鲜虾给市民支招。

一看色泽:新鲜的虾呈青绿色,整只虾的色泽比较统一,身体呈半透明。如果色泽偏红或有白色斑点,则可能是病虾,建议不要购买。

二看外观:新鲜的虾头尾与身体紧密相连,虾尾有一定的弯曲度。不新鲜的虾,壳与肉连接松动,头尾易脱落分离,不能保持其原有的弯曲度。健康的虾眼球呈圆形,黑色且有光亮。不健康的虾眼睛干瘪或颜色异常。

三看肉质:正常的虾拿在手里,壳厚较硬,无黏感,有弹性。虾感觉很有活力,活蹦乱跳,且肉质较坚实。不新鲜的虾弹性差,手感软塌。

四闻气味:新鲜的虾闻起来无异味。如果闻起来有点臭味或别的味道,则表示已经变质。

保存鲜虾,切忌直接放冰箱。首先将买来的鲜虾,盛入干净带有封口的保鲜盒里,然后放入冰箱冷冻三至五天后,取出保鲜盒,再在鲜虾的表面喷洒少量的水,以此增加虾的水分来保鲜。

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超

秋吃螃蟹夏吃虾。鲜虾,对于青岛市民和众多外地游客来说,是夏季一道不可缺少的美味。进入7月份,随着颜值高又好吃的竹节虾先期“跳”上岸后,个大味美的南美白对虾也迎来收获季。7月30日凌晨,青岛早报记者在城阳水产批发市场看到,来自即墨、海阳、日照、连云港等地的南美白对虾,经过几个小时的交易,10多万斤鲜虾从这里运往青岛各大海鲜市场。

今年南美白对虾每斤零售价平均20元左右,比去年同期降了很多。另外,同时大量上市的还有竹节虾、罗氏沼虾等,价格也很亲民。



扫码观看相关视频