



Table with 2 columns: 代码, 简称, 收盘, 涨幅, % 简评. Lists various stocks and their performance.

# “非典”时期龙虾的销量也没这么差

## 曾经日啖万斤龙虾的济南市民如今不敢再吃这口儿了 海鲜市场内的业户守着成箱的龙虾直叹气

□本报记者 王富晓

### 【批发业户】 过去忙得团团转 如今在角落里闲得发慌

9日清晨的济南海鲜大市场非常热闹:业户的吆喝声、市民的讨价还价声、三轮车的倒车声、用胶带给箱子打包的声音不绝于耳。在市场一个相对偏僻的角落里,四五家龙虾批发商,生意则冷清得多。老闫批发龙虾已经有15个年头,是市场里较大的业户,9日一大早,在给客户打包了两箱子各60斤的活龙虾之后,他就坐在一把椅子上,手里拿着一根竹竿,驱赶那些从箱子里爬出来的龙虾。

记者先后走访了市场里的5家龙虾批发商,问及龙虾的产地,大家争先恐后地表示,龙虾都是产自微山湖,没有南方的虾,最近南京的龙虾事件,使得批发市场的龙虾销量一天不如一天,“过去海鲜市场一天能批发出去上万斤,现在,我们这四家加起来,总数也不会超过两千斤,不知道这个影响什么时候才能消除,现在日子真是太难过了。”一位批发量较大的业户告诉记者。

“生意不好做啦!让南京的这个事情一闹,连有市民敢吃龙虾了。我就很纳闷,咱们的虾和江苏的虾不一样,怎么大家就这么害怕呢?”老闫说,六月份和七月份,他每天早晨主要就是忙着打包批发,基本顾不上零买的客人,一次买三五斤的小客户,他都不会看在眼里,现在,连这种小客户都很难见到了。

批发量没了,价格更是低得可怜。老闫说,他的这些龙虾,上个月一斤能卖到二三十块钱,现在,一斤7块钱都卖不出去。记者咨询了多位摊主,大部分活的龙虾,价格在八九元一斤,“现在只要有人想买,我们会主动降价,可是,还是卖不出去啊!”一位摊主表示。

在记者与老闫交谈的一个多小时里,只有一位女士过来打听了一下价格,“以前批发加零售,差不多一天能卖1000斤,现在呢,除了批发出的一两百斤,别的基本就卖不动了。”老闫叹息道。

老闫还担心另外一个问题,由于小龙虾的繁殖能力超强,每次产卵1万个左右,60天左右就可长成成虾,它们的寿命在3年左右。如果今年大家都不吃小龙虾了,养殖户也不会再打捞了。那么,迅速繁殖的小龙虾可能会引发生态问题——比如能把河堤打穿。

### 【龙虾饭店】 营业额减少五成左右 消费降至十年最低

8日晚,记者来到济南市龙虾饭店集中的舜玉路和环山路,六七月份,特别是世界杯期间,到这里吃龙虾的人特别多,有时候为了吃到一盆麻辣龙虾,甚至需要持号排队,不过,现在却是另外一副景象:店里的伙计们卖力地招呼着顾客,但是,大部分饭桌依然空着,这场风波的影响,显而易见。

李荣奇告诉记者,现在龙虾的销量基本降至十多年来的最低点,即使在“非典”时期,销量也没有这么差。“目前到了最危险的关头,危机——危中有机,或许这次事件是行业洗牌的一个契机。”

经营龙虾店12年的李嫂龙虾掌门人李荣奇告诉记者,从2003年“非典”开始,龙虾店都会经历历次波折,几乎每隔几年,龙虾店都会经历一次危机:福寿螺事件和污水养殖龙虾问题,都曾给龙虾的销量带来冲击。幸好,每次龙虾危机都能随着时间的推移而消散。

李荣奇告诉记者,现在龙虾的销量基本降至十多年来的最低点,即使在“非典”时期,销量也没有这么差。“目前到了最危险的关头,危机——危中有机,或许这次事件是行业洗牌的一个契机。”

“这次事件之后,济南几家大的龙虾专营店都受到很大影响,我们之间曾经沟通过,营业额基本都减少了一半。”

尽管店里供应的龙虾品质有保证,但是,看看空着的座位,李荣奇颇有些无奈。记者了解到,济南黄家、三喜等其他几家龙虾店的销售情况和李嫂龙虾相似。

### 【济南市民】 期待能够定期检测 短期内不敢吃小龙虾

在海鲜大市场,记者先后采访了10位前来赶早市的市民,其中7位表示不敢再吃小龙虾,2位表示一直不吃,只有1位是铁杆的龙虾爱好者。家住卧龙山花园的韩女士说,以前每逢周末,都会一家三口去吃一次小龙虾,不过,这次“龙虾门”事件发生后,她就再也没去吃过。“这可是闹着玩的,谁敢拿自己的健康开玩笑?暂时还是忍忍吧。”

对“以后你是否会吃小龙虾”进行了网上调查,结果七成网友表示不会吃,一成表示“看权威报告后再决定”,一成认为“不好说”,只有9.44%的网友表示“会”。随后,记者从山东省海洋与渔业厅了解到,去年,工作人员曾打算将小龙虾列为例行检测的水产品。不过,由于在山东省内没有找到一家正规、成规模的小龙虾养殖企业,该计划未能实施。

9日清晨6点钟,济南海鲜大市场内一派繁忙的景象,但来自济宁微山的业户老闫却闲得慌,他用竹竿无精打采地敲打着面前的泡沫箱,防止调皮的龙虾爬出去,满满的两箱子活龙虾,愣是一直无人问津。“进入9月份,生意就越来越难做了,以前一天批发加零售能卖出一千斤,现在能批发出200斤就算不错了,基本没有市民来买着吃了。”



### 相关链接 6招教您 安全食用小龙虾



龙虾应该彻底煮熟了再吃。资料片

- 1.判断小龙虾的养殖卫生:看虾腮是否发黑,发黑则表明生长环境不良。水质差的环境中生长的小龙虾,从腹部看有显眼的黑色,个头也较小;
- 2.判断小龙虾是否新鲜:在外就餐,有效的方法是观察龙虾尾部的肉,如果虾尾肉呈现黏糊状,那么这可能是死去多时的虾;
- 3.避免“洗虾粉”加工过的小龙虾:用“洗虾粉”洗过的虾外壳鲜亮、干净,但残留在虾壳上的异味依然存在;而且由于其强烈的腐蚀性,部分虾会发生蟹肢脱落现象;
- 4.摘除毒素易堆积的部分:水中的重金属主要集中在壳、鳃和肝胰腺中,也就是小龙虾的头;
- 5.清洗要彻底:购买小龙虾回家后,用清水浸泡2-3个小时,让小龙虾将体内的杂质吐出,然后清洗干净;
- 6.烹饪方法要正确:高温煮沸和油炸均可杀死细菌,尤其要避免生食小龙虾。由于小龙虾蛋白质含量高,而蛋白质腐烂后对人体健康会带来很大损害,建议小龙虾做好后,最好一次吃完。

(据《楚天都市报》)



Table with 2 columns: 代码, 简称, 收盘, 涨幅, % 简评. Lists various stocks and their performance.