

▲ 一看,二摸,三闻。看虾在水里的状态,活蹦乱跳、有活力的虾则是新鲜的,或用手摸虾的表皮,鲜活的虾表皮摸起来比较光滑,并且颜色很鲜亮,有光泽感,也可以用鼻子闻虾的气味,新鲜的虾有股淡淡的虾腥味。

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注掌上达州APP。



掌上达州

“没有小龙虾的夏天怎么能叫夏天呢?” 价格便宜肉质好 让你味蕾过把瘾

夏天,又到了每年吃小龙虾的季节了,约上三五好友一边剥着小龙虾,一边谈笑风生,十分惬意。近日,记者走访了达城各水产市场和超市了解到,目前是小龙虾、活虾产量最多的时候,其中小龙虾价格在每斤20元左右,相比往年便宜了不少,为此也受到了不少市民青睐。



小龙虾价格下降 市民买得实惠

人间四月芳菲尽,又到六月吃虾时。在达城各家经营小龙虾的餐饮店里,汇聚了蒜蓉、清蒸、香辣、麻辣、油焖、卤水、十三香等多种口味的小龙虾,汤汁浓郁、香味飘逸、Q弹软嫩的虾肉,让食客们垂涎欲滴。

“眼下是吃小龙虾的最好时节,不但价格便宜了,而且质量也更好了。”据达城朝阳农贸市场一家经营水产品的店老板介绍,小一点的小龙虾14元一斤,大的16元一斤,特大的18元一斤。“可能现在的小龙虾养殖户多了,产量多,去年特大的小龙虾要卖28元一斤,但今年小龙虾的进价比往年便宜,所以就卖得便宜。”该老板称,在达城市场上销售的小龙虾多以湖北养殖的为主,而本地小龙虾也占有一部分市场,多以开江县养殖的为主。

随后,该老板还向记者介绍了挑选小龙虾的技巧,一是看外壳,青壳的虾,壳薄柔嫩,红壳的虾,肉质相对较老;二是看腹部,干净且没有黑斑的虾,则表示比较新鲜;三是捏尾部,若捏完有回弹感,说明肉质相对比较饱满,反之,捏完瘪下去的就可能没啥肉。

“大的19元一斤,小的14元一斤,来买小龙虾的人挺多的,每天能卖几百斤呢。”在达城西圣农贸市场卖小龙虾的老板一边说着一边向前来买小龙虾的顾客演示了小龙虾的处理过程,先刷身体和脚,再挑出头部胃囊,最后抽虾线。

随后记者又走访了沃尔玛、世纪隆

等大型超市发现,超市里面的小龙虾价格有高有低,高则25.9元一斤,低则12.98元一斤。

记者在美团上看到,许多商家也推出了小龙虾,蒜泥龙虾、十三香龙虾、麻辣龙虾……各种口味的都有,有些还有不少优惠。达城西外一家经营小龙虾餐饮店的老板告诉记者,每天店里的小龙虾预定都是满的,年轻人居多。此外,外卖订单也很多,尤其是周末,小龙虾往往都早早售罄。

“没有小龙虾的夏天怎么能叫夏天呢?”市民小涵是小龙虾的“铁粉”,油焖小龙虾配冰冻可乐,别提有多过瘾了。

此外,越来越多的市民喜欢买小龙虾回家自己做,“在餐馆吃小龙虾价格比较贵,假如时间充足,买几斤小龙虾,自己清理自己做,味道不比餐馆差。”市民冉先生称,现在网上关于做小龙虾的短视频很多,他已经学会了几种做法了,他还向记者分享了自己拿手的蒜蓉小龙虾的做法:“锅里倒油,油热后倒入切碎的大蒜炒香,再倒入处理好的小龙虾翻炒均匀,加啤酒和水没过龙虾,再放入生抽、香叶和八角,放盐调味,盖上盖子,烧开后转中火再煮十几分钟,最后撒上香菜,蒜蓉小龙虾就做好了。”冉先生说,他的女儿说他做的小龙虾比外面店里的都好吃。

值得注意的是,小龙虾的虾头不要吃,虾头容易聚集病菌和寄生虫,吃多了会对身体造成不良影响。

活虾产量正处旺季 两个月后价格或将上涨

“目前活虾35元一斤,才降价不久,前段时间卖43至45元一斤。”经营水产生意已有35年的朝阳农贸市场杨文海鲜门市老板杨先生告诉记者,这些鲜虾是从广州、万州等地运来的,每天凌晨五点就能运到市场上开始售卖。

“五月中旬到七月中旬正是活虾产量高,出产的旺季,价格也最便宜的时候,这个时候吃虾,最实惠了,再过两个多月价格又要逐渐涨起来,到了冬天产量更低,价格也就更贵了。”据杨文宣介绍,在工作日期间,他们每天都要进货100斤左右,周末和节假日期间则要进货200斤左右,基本上当天都能售空。

正在玻璃缸里挑选活虾的秦女士告诉记者,她的孩子在读初中,平时也经常买活虾给孩子吃,现在趁着价格便宜,就多买点回去给孩子煮粥或蒸着吃。

一看,二摸,三闻。“看虾在水里的状态,活蹦乱跳、有活力的虾则是新鲜的,或用手摸虾的表皮,鲜活的虾表皮摸起来比较光滑,并且颜色很鲜亮,有光泽感,也可以用鼻子闻虾的气味,新鲜的虾有股淡淡的虾腥味,不新鲜的则是一股呛鼻的腥臭味。”杨先生还向记者介绍了如何挑选活虾的经验。

在达城西外东汇海鲜批发城,记者了解到,小龙虾的价格在15至22元一斤,基围虾的价格在45元一斤。“基围虾已经大批量上市,主要来自广州中山。量上来了,价格自然要跌,上个月卖55元一斤,本月中旬才降到45元一斤的。”东汇海鲜批发城工作人员吴先生说,每天晚上九点他们便派车到重庆中转站将鲜活的小龙虾和基围虾等水产品运回达州,第二天早上七点开始售卖。

□达州日报社全媒体记者 郝富成

