

吃挑 龙虾黄是肝脏,虾尾线是消化道,都不要吃
一看颜色,二看灵活度,三看鳃,四看尾巴

南大副教授带队研究小龙虾 用科学教你如何挑、怎样吃

又到了大街小巷吃龙虾的季节了。大红色的龙虾,拨开后,里面金黄的龙虾黄冒出来,赶紧用嘴吸一口,味道鲜美。一些人吃时嫌费事,连虾尾的那根黑线也不抽,就连肉一同吃下肚了。不过,这样吃可不科学。南京大学生命科学学院黄成副教授,带领5个研究生,潜心研究龙虾生长规律,摸索出一套养殖既环保又肥美龙虾的好方法。昨天,现代快报记者走进他们的实验室,听他们聊聊龙虾的那些事。

现代快报记者 俞月花



实验室内一名同学在查看小龙虾 现代快报记者 徐洋 摄

选

一看虾壳颜色
二看灵活度
三看鳃
四看尾巴

龙虾上市后,街边大大小小的饭店都推出了龙虾盛宴。傍晚走在南京街头,路边的大排档常常坐满了吃龙虾的市民。每到周末,你可能也想前往超市或菜场买几斤回家自己做,解解馋。可龙虾究竟该怎么挑选呢?

“先看龙虾壳的颜色,一般颜色鲜艳一点的比较好,暗红色的或者发黑的,有可能是在臭水沟里生长

出来的。还有一种青壳虾,一般被认为味道比较鲜美。”南大动物学专业研一学生董超介绍说,挑选龙虾首先看虾壳色,其次,抓起来看看龙虾的灵活度,通常极力挣扎的是新鲜龙虾,而几乎一动不动的,说明快要死了。此外,再看龙虾的鳃,“如果鳃的颜色是白色的,说明它生长的环境比较干净,如果发黑,说明多半在污水里生活过。”最后也是大家最关

注的,就是虾的大小,尾巴占整个虾子的比例要大。这也是吃龙虾最实惠关键的部位。“通常母虾的尾巴更肥一些,公虾的螯更大一些。”

不过,针对选公虾好还是母虾好,指导老师黄成给出了不同的意见。“我自己就很喜欢吃公虾,因为它的螯肉特别嫩,而且尾巴也不见得肉就少。”他说,母虾如果遇到怀孕或者产后,肉就松散

吃

虾黄最好别吃
虾尾线一定不能

龙虾该怎么吃?吃货小邓说:“很简单啊,先剥开虾的上部分,然后虾黄就露出来了,用筷子一挑,嘴一吸,很鲜美。然后再吮吸一下鳃上的汁,很入味。接下来,就是剥开尾巴壳,吃肉。有时懒得把那根线挑出来,就直接连肉吃掉。最后再看螯大

不大,大螯就掰开吃肉。”不过,黄成和董超说,这种吃法有点问题。“虾黄,其实是龙虾的肝脏,这是龙虾排毒的地方。如果你是在街边的大排档吃,不知道龙虾的来路,建议最好不要吃虾黄,因为它里面可能就残留有重金属和龙虾排

毒后留下的污染物。”另外,鳃也最好别吮吸。“这是龙虾的呼吸器官,加上也没有肉可以吃。”再一个就是虾尾线,黄成说,这其实就是龙虾的“消化道”,是它排泄的地方。“你想龙虾吃进去的食物,就靠这里排出,你还敢吃吗?”

养

常给龙虾换口味
能让它长得更肥

当然,龙虾越大越肥越好。如何饲养能让龙虾变得既大个又肥美呢?董超告诉记者,他从去年开始,专门针对此做了一项有关“龙虾食性轮换”的课题研究。小伙子介绍说,他把实验龙虾分成4组。每组36只,然后进行人工养殖。

“我选用了配合饲料和鱼肉做成的鱼丸这两种食物。第一组,每天

只喂配合饲料;第二组,每天只喂鱼丸;第三组,每天按一半量的配合饲料和一半量的鱼丸混合进行喂食;而第四组,采用一周喂配合饲料、一周喂鱼丸的办法,进行轮换喂食。”经过42天实验周期后,董超发现,前三组喂食方式下的龙虾长得都差不多,只有第四种,变换喂食的龙虾明显要更大一些。“我根据观察发

现,龙虾在变换饲养时,吃得特别多,所以长得也就又大又肥。”

指导老师黄成肯定了董超的说法。他称现在很多龙虾饲养者为了图省事,管理方便,经常给龙虾吃一种饲料。“龙虾吃着吃着就腻了,不刺激,对食物没有新鲜感,因此要经常给它们换换口味。这种方法可以推广,提高龙虾的产量。”

相关

南京大学养出 生态环保龙虾

吃龙虾的人,有时真难对龙虾的产地追根溯源。黄成说,不放心的情况下,尽量去一些品牌酒店、超市以及大型的农贸市场采购龙虾,相对比较放心。而最近几年,他也带领研究生们,与省水产研究所合作,在江苏宝应、兴化、江浦、盱眙、太仓、泗阳等地开展“稻田养虾”和“水蔬菜养虾”实验。

“在稻田里,先把秧苗插进去,两周后按照比例投放小虾子,然后投饲料喂养虾。”黄成说,这种稻田养虾最大的特点就是不喷农药不用化肥,并且用龙虾的排泄物来滋养水稻。这样就同时收获了生态稻米和环保龙虾。此外,水蔬菜养虾,也可以让龙虾在炎热的夏季躲进水蔬菜中,同时水蔬菜也能净化水质,让龙虾更干净肥美。目前,相关实验已经成功。这些龙虾主要销往超市以及大的酒店。

东大十三香龙虾、南航菊花鱼、南理工荷香南乳鸡、南农烧鸡、南工院水果慕斯 南京五大高校“厨王争霸”,谁更胜一筹?

东大十三香龙虾碰上了南航菊花鱼、南农烧鸡、南京工业职业技术学院的水果慕斯,将会上演怎样一番美食界的华山论剑,究竟是谁最能俘获小伙伴的胃?昨天,由东南大学总务处饮食中心主办,南京理工大学、南京航空航天大学、南京农业大学、南京工业职业技术学院参与的在宁高校美食联展暨东南大学第二届美食文化节在东大举行,美食节形象大使、东大的“桃园姐姐”亲临现场为师生介绍东大美食文化。学生参与制作的美食展台,也让不少小伙伴流着口水团团转。

现代快报记者 金凤



南航石榴鸭



东大十三香小龙虾 东大供图

虽说是五大高校美食联展,学校之间相互“取经”,但其实可以称得上是一场美食“暗战”,5所学校都亮出了自家的绝活。

东南大学的展位前人最多,十三香龙虾、东坡肉、香酥鸭头,道道都是“硬菜”。最受欢迎的是十三香龙虾,色泽红亮,味道喷香,38元一斤,不到中午就已经全部卖光了。

在南京高校,南航的美食颇负盛名,所谓“南航的美女,南航的饭”。昨天在现场,这句话终于得以印证。只见南航大厨创作的菜肴大多与水果有关。“水果鸡丁”是由草莓、火龙果、菠萝和鸡丁大火爆炒而成,入口爽滑,混合着天然的水果香和淡淡的咸味,非常受欢迎。

南航还有一道硬菜“菊花鱼”,用青鱼炸成“一朵菊花”,配上鲜芒果和鲜草莓熬成酱,入口酸甜。土豆泥裹面粉炸成一个金黄的鸡蛋大

的“豆泥菠萝”,为了形似,还在“菠萝”顶部点缀了绿色的葱叶。

“这道菜叫荷香南乳鸡,用荷叶包裹着鸡丁、糯米、香菇、青菜、胡萝卜丁、菠萝丁蒸制而成,入口咸鲜。”南理工饮食服务公司的李联译老师介绍,“光做鸡丁大家肯定觉得不新鲜,所以我们也绞尽脑汁创新。”此外,时令菜河蚌狮子头也颇受欢迎。二两重的狮子头配上三片河蚌和一片咸肉,搭配菜心,那滋味叫一个鲜,现场学生说:“5块钱一份,不抢实在对不起自己,哈哈。”

南京农业大学的大厨带来了招牌的“南农烧鸡”和“盐水鸭”,这可是绝对正宗的配方。

南京工业职业技术学院以点心为主打,“拿破仑”、“水果慕斯”、“台湾饭团”,当然还有他们引以为傲的“南工院大肉包”,价格从1.5元到4元不等,便宜实惠。