

昆明迎来“黄金”吃虾季

100 元能买到 3 公斤小龙虾

【都市时报讯（全媒体记者 杨文爽）5 月中旬，爱吃小龙虾的昆明人迎来了一年中的“黄金时期”，市场上小龙虾价格大“跳水”，100 元就能买到 3 公斤，让广大“吃货”大饱口福。

5 月 10 日上午 11 点，在大观象新农贸市场水产区，一盆盆色泽红亮、个大体肥的小龙虾整齐摆放在 C 位，吸引着过往的行人。

商户高女士介绍，目前正是小龙虾大量上市的时候，货源充足，价格自然就便宜。中等规格的 35 元/公斤，较大的 45 元/公斤，比刚上市时每公斤便宜了 20—25 元。“我们家的小龙虾全都是湖北的货。这段时间的小龙虾肉质饱满、价格实惠，销量也不错，工作日每天可以卖掉 70—80 公斤，周末能突破 100 公斤，主要是年轻人购买得多。”

商户李女士正在为顾客清洗小龙虾，她家的虾同样来自湖北，中等虾也是 35 元/公斤。“现在养殖的虾比较干净，我们会根据顾客的需求



新鲜的小龙虾色泽红亮



顾客向摊主问价 本组图片 都市时报全媒体记者 杨文爽

进行处理，如去头、去虾线、去鳃等，顾客拿回家只用简单冲洗后就能下锅。”

市民李先生是小龙虾的忠实“粉丝”，每年吃虾季都要买个七八次。“今天买了 2 公斤，打算拿回家爆炒，放上麻辣味的火锅底料，搭配一些小菜，味道太鲜美了。夏天边吃小龙虾，边喝冰镇的饮料，非常安逸。最近小龙虾的价格很实惠，而且感觉今年的价格比往年便宜，往年一公斤可能要

五六十元。”

走进西山区和平农贸海鲜综合市场，在海鲜区，每家店铺门口都摆放着小龙虾，价格普遍为中等虾 100 元 3 公斤，稍大的 45 元/公斤。商户朱先生说：“近期小龙虾便宜了，刚上市的时候，中等虾卖到一公斤 60 多元，现在降了一半。除了外省的，也有产自本地的。这段时间随着价格下跌，每天的销量也增加了。”

※新闻助读

教你两种小龙虾做法

麻辣小龙虾

所需材料：葱花、姜、蒜、干辣椒、花椒、八角、桂皮等香料，料酒、生抽、老抽、盐、糖等调料，食用油。

步骤：将清洗后的小龙虾焯水 1—2 分钟捞出。锅中倒油，油热后放入姜、蒜、干辣椒、花椒、八角、桂皮等香料炒香。将焯好水的小龙虾放入锅中，翻炒均匀，让小龙虾表面裹上香料。加入生抽、老抽、盐、糖、料酒调味，继续翻炒均匀。用小火炖煮 15—20 分钟，待汤汁浓稠后，大火收汁，将小龙虾盛出装盘，撒上葱花即可。

蒜蓉小龙虾

所需材料：葱、蒜、姜、料酒、盐、白糖、生抽、食用油。

步骤：大蒜剥皮，切

成蒜末。锅中倒入适量食用油，油热后放入蒜末，小火慢慢炸至蒜末金黄，制成蒜蓉。另起锅烧油，油热后放入姜片、葱段炒香，加入处理好的小龙虾翻炒，倒入适量料酒去腥。再加入盐、白糖、生抽调味，倒入蒜蓉翻炒均匀。加入适量清水，盖上锅盖焖煮 5—10 分钟。大火收汁，将小龙虾盛出装盘，淋上锅中遗留的蒜蓉汁即可。



103 万粒西班牙虹鳟鱼卵“游”到禄劝县

【都市时报讯（全媒体记者 李昊 通讯员 华玉卓 郑云谢银杰）5 月 8 日，来自西班牙的 103 千克（约 103 万粒）虹鳟鱼卵从昆明机场口岸顺利通关，运至云南省禄劝县乌蒙乡进境虹鳟鱼卵隔离检疫场，在海关的监管下开展为期 14 天的隔离检疫。这是禄劝县首次进口虹鳟鱼卵。

按照国家相关规定要求，进口虹鳟鱼卵需要建设隔离检疫场，以防止境外动物疫病传入。为有效帮助企业纾困解难，服务地方经济发展，海关推出了智能化审批，进口企业的所有申请材料都可以从互联网上提交和审批，大幅节省了时间和成本。“针对虹鳟鱼卵生物特性及检验检

疫要求，我们实行‘一品一企一策’的精准化监管。同时，加强隔离场的使用管理，做好隔离检疫期监管，确保进境鱼卵的检疫安全和孵化利用。”昆明海关所属滇中海关监管一科二级高级主办马智云介绍。

经过 14 天的隔离检疫，合格的鱼卵孵化成鱼苗后既可在当地饲养，还可以向全国各地的养殖基地输送。“云南大美渔业有限公司是禄劝县招商引资发展高原特色冷水鱼养殖产业的龙头企业，每年可隔离进口虹鳟鱼卵 3000 千克（约 3000 万粒），形成‘进口—孵化—养殖—销售’的产业链，预计年产值达 3500 万元，可有效促进当地农业



海关关员现场查验进口虹鳟鱼卵 孙雯晴 摄

转型升级，带动群众就近务工、土地流转，为乡村振兴、群众增收开拓新路径。”禄劝县乌蒙乡副乡长张进武表示。

据了解，虹鳟鱼原产自北美

洲北部和大西洋地区，作为高档冷水鱼，一直深受国内消费市场青睐，在我国的年消费量约为 14 万吨。目前国内销售的虹鳟鱼主要是从原产地进口的鱼卵饲



进境虹鳟鱼卵进入隔离场 郑云 摄

养而来。作为云南省高原特色冷水鱼产业的重点项目，2024 年云南省进口虹鳟鱼卵达 1000 千克（约 1000 万粒），为消费者提供了 3000 吨商品鱼。