



办龙虾节
扫码看岳阳

小龙虾从这里“蹦”向全国吃货的餐桌

岳阳龙虾节开幕 该市每天出水龙虾400万斤,与旅游融合,成地方“闪亮名片”

本报5月24日讯 今日上午,2019湖南·岳阳小龙虾产业博览会(岳阳龙虾节)在钱粮湖镇举行,现场开启了世界最长吊臂花式起虾、虾厨争霸赛,以及大型湖鲜品鉴会等一系列活动。

与旅游融合 塑造“闪亮名片”

本届岳阳龙虾节以“登天下楼 品岳阳虾”为主题,将持续至6月中旬,旨在全面提升“岳阳小龙虾”品牌影响力,推动岳阳小龙虾产业与全域旅游发展。在近一个月的活动期间,岳阳各小龙虾主产区与旅游景区将联动举办一系列主题活动,深度融合岳阳旅游与小龙虾美食品牌,塑造好玩、好吃的“闪亮名片”。

岳阳依托洞庭湖水系天然的水资源优势,出产的小龙虾具有出货早、供货时间长、肚皮干净、肌肉Q弹口感好等特点。在岳阳市中心城区小龙虾餐馆有2000多家,“秘制虾尾”更是岳阳街头巷尾迎接全国食客的亲民爆款,湘菜名品“湖南口味虾”也取材于岳阳的小龙虾。

日产400万斤 变产品为产业

岳阳市委副书记陈爱林介绍,岳阳的小龙虾养殖主要有稻虾综合种养、池塘湖汊养殖等类型。其中稻虾养殖有80万亩。华容、君山、湘阴、云溪、临湘、岳阳县、屈原区先后建成了多个连片面积2000亩以上的示范区。“连同水面养殖,岳阳市小龙虾养殖面积超过100万亩。”

“稻虾经济效益比较高,一亩的收益在2000元左右。”陈爱林表示,目前岳阳市每天出水龙虾约400万斤,其中300万斤是销往外地,100万斤在岳阳市内消化。“国内主要销往江浙沪、北京、广州等地;出口约占10%,大多销往俄罗斯和欧洲。在市内的100万斤中,有一半是游客来消费掉的。”

“现在还不是龙虾的高峰期,在龙虾出产高峰期我们每天可出水龙虾600万斤左右。”陈爱林说,小龙虾产业也让岳阳各地龙虾主题公园、龙虾城、龙虾主题民宿、龙虾小镇蓬勃发展。“岳阳的旅游资源丰富,下一步我们将把稻虾的养殖、生产、加工、消费和旅游产业结合起来,推动一二三产业发展。”

■记者 丁鹏志



5月24日上午,2019湖南·岳阳小龙虾产业博览会(岳阳龙虾节)开幕式现场展示的全虾宴。 记者 丁鹏志 摄



5月24日上午,2019湖南·岳阳小龙虾产业博览会(岳阳龙虾节)开幕式上,世界最长吊臂花式起虾。

记者 丁鹏志 通讯员 于远舟 摄

同寝室四女生 全部考上研究生

并非天生学霸,成功源自互相帮助、一起努力

本报5月24日讯 考研结果陆续揭晓,在湖南中医药大学2015级药学4班4栋414寝室的4名女生,性格迥异,并非个个都是天生学霸,她们是如何做到的?

考研路上,一个也不能掉队

已被成功保研的王惠芹说,考研的目标是大家共同制定的,四年来从未变过。而今,已到了收获的季节:邓利群被浙江中医药大学录取,夏文鑫和肖香携手考入宁夏医科大学。

4名女生的寝室有个专属QQ群。王惠芹是群里的“地主爸爸”,充当着引领者和监督者的作用。考研路上,谁要是稍有松懈,王惠芹一定会放“狠话”:

“掉队就不是一个寝室的!”夏文鑫则是群里的“地主妈妈”,心灵手巧的她包办了寝室不少内务。

邓利群和肖香幽默开朗,甘当“开心果”,时常发挥着“娱乐精神”。肖香特别开心的是,读研的3

年,她还将和夏文鑫是同学。

成功源自不是一个人战斗

除了保研的王惠芹外,其余3人每天都会将自己觉得容易错的知识点记在小本子上,晚上一起讨论。以问答的形式进行抽背,各自拿出所长,互相帮助。

虽然相互鼓励打气是常态,但当激励效果不佳时,也会采用“打击式教育法”。有一次,肖香被问及学习了哪些知识点时,她支支吾吾答不出来,最后在室友的“逼供”下承认:“没忍住,看了两集电视剧……”。室友们立即展开“围攻”,肖香差点被骂哭,再也不敢放松自己。

“学到头秃”是寝室里最常见的自嘲,一本习题集刷个4-5遍是常事。每个人都有撑不下去嚎啕大哭的时候,但靠彼此打气终于撑了过来。邓利群说:“我们的成功源自不是一个人在战斗。一起努力一起哭,成就了今天一起收获和成长。”

■记者 刘镇东 黄京 通讯员 张觅

相关新闻

小龙虾处理干净可以放心吃

教你分辨鲜活窍门 烹饪前如何正确处理

眼下又是小龙虾霸屏的季节,免不了看到小龙虾负面新闻的出现,让家长门忌惮这样的美食出现在孩子的餐桌上。市场上小龙虾价格一再跳水,不少家长跃跃欲试想将色香味俱全的口味虾端上餐桌,却又担心孩子吃了不健康。

湖南省儿童医院影响消化科熊教授表示,家长不用顾虑,小龙虾营养丰富,“健康”处理后,孩子都可以放心吃。

别被“负面”吓退了

每年的初夏,都会有关于小龙虾的负面出来,例如虾头含有重金属,身体中携带寄生虫等。

其实,小龙虾含有丰富的蛋白质,脂肪含量较低,易消化,虾的通乳作用较强,并且富含磷、钙,对小兒、孕妇尤有补益功效。且还有一定量的Omega-3脂肪酸,对小兒的大脑和眼睛的发育都

有好处。

这样“规避”不健康龙虾

害怕孩子吃不到不健康的龙虾?注意以下几点,完全没有问题。

首先,要确保孩子对小龙虾不过敏。挑选小龙虾时注意挑选腹部干净,活泼爱动的虾。泥沙太多,不干净的虾尽量避免食用。

龙虾死后易变质,企图通过彻底煮熟不新鲜小龙虾来保证卫生是不可取的,即使煮死了细菌但煮不走细菌代谢产生的毒素。

如何分辨小龙虾是不是死虾?首先看小龙虾的外壳,如果表面颜色很深,并且发暗,说明虾的质量不好。其次看小龙虾的腹部,如果有发黑发暗或者有油泥也不要食用。

最后扒开虾头部分,如果里面是黑的,说明烹调前虾就死了,不建议食用。食用不新鲜小龙虾极容易发生急性胃肠炎甚至食物中毒,需要及时就医。 ■记者 李琪

提醒

龙虾的这些部位都不能吃

专家表示,虾头、虾肠和虾黄都是不能吃的。虾黄是龙虾的性腺所在,又与肝脏挨一起,容易被小龙虾自身处理的垃圾毒素所污染,此外它也可能吸附生长环境中的重金属。

链接

正确洗虾大法

吃小龙虾卫生至关重要,买回小龙虾之后,建议先放在清水中养1-2天,让其吐净身体中的泥沙和其他杂质再清洗。

- 第一步:用刷子洗刷小龙虾腹部,刷到白白净净。
- 第二步:处理虾头。
- 第三步:处理虾线。

福布斯发布2019全球上市公司2000强 兴业银行升至第55位

近日,《福布斯》发布2019年全球上市公司2000强榜单。其中,兴业银行以497亿美元的营收、93亿美元的利润,9510亿美元的总资产、624亿美元的市值排名第55位,较去年上升7位,位列上榜的中国大陆企业第10位、股份制银行第2位。

《福布斯》根据来自Fact-Set Research系统数据编制全球企业2000强榜单,综合销售

额、利润、资产及市值四项指标筛选上榜的上市公司。

据兴业银行日前发布的2018年报显示,截至2018年末,该行总资产6.71万亿元,较年初增长4.59%;营业收入1582.87亿元,同比增长13.08%;归属于母公司股东净利润606.20亿元,同比增长5.98%,实现了规模、质量、效益协调发展。

■管龙 经济信息