

产量已降到20多年前的1/10,货未出厂就被老客户抢订

# 街头金钩海米多是冒牌货

文/片 本报记者 刘玉彩 本报通讯员 单克

青岛人外出走亲访友或外地人来青旅游,总喜欢带点干海货,而崂山金钩海米早在50多年前就已享誉全国,记者采访获悉,受海洋过度捕捞和生存环境等影响,目前崂山金钩海米年产量只有20多年前的1/10,且产品又大多被老客户抢订,目前市场上正规崂山海米专卖店仅有一家,而如今,市场上叫卖崂山金钩海米的地方不少,是否正宗可想而知。



中山路上很多海鲜店叫卖崂山金钩海米。本报记者 刘玉彩 摄



连路边小摊也有叫卖“金钩海米”的。本报记者 刘玉彩 摄

## 相关链接

### 如何辨别正宗金钩海米

除了价格外,正宗的金钩海米与其他海米的最大区别在于:金钩海米尾部细而长,尾部成“金钩”状,由于干度高,用手掰时海米“脊梁”位置韧性特别强,不易掰断,由于金钩海米选用的材料和加工工序都特别,一般刚晒好的较鲜的金钩海米呈樱桃红色,金钩海米都非常干,尝起来非常干爽,而且略带些甜味。



正宗金钩海米。通讯员 孙景军 单克 提供

## 价格从几十到几百不等 各色“金钩”晃了顾客眼

“这次来青岛,就想带点崂山金钩海米回去,怎么市场上卖的和以前吃的海米不大一样呢?”从北京来到青岛旅游的王先生今年50多岁了,他说,上世纪八九十年代的时候,他在一家国企上班,逢年过节单位经常发崂山金钩海米作为福利,拌着吃,包饺子都很香,但这些年就很少发了。这次他来青岛很想带

点回去,但在市区几家店逛了逛,从个头和价格上感觉差别都很大,不知是真还是假,哪个正宗。王先生说,印象中,崂山金钩海米个头不大,在当时也属于比较贵重的物品,但他来青岛后发现,商场很难找到,专卖店里出售的价钱也没觉得有多贵。“这就是崂山产的,70块钱一斤。”16日,记者来

到中山路附近一家海鲜专卖店时,一听记者要金钩海米,店主告诉记者。记者在几家海鲜专卖店里看到,店里的海米并没有明显的标识,但都称是崂山金钩海米,要价从50元到200元不等。

记者在網上搜索崂山金钩海米发现,网上的店面也不少,有的要价每斤仅为50元。

## 金钩海米产量锐减 每斤单成本就已百余元

“真正的金钩海米单成本就要上百元。”今年47岁的曲学涛是土生土长的沙子口人,他告诉记者,在上世纪五六十年代,他的父亲在崂山县水产供销公司上班,当时金钩海米就已经很有名了,主要由渔业部门收购后销往北京、上海、天津等大城市,1982年,他接了父亲的班也开始做金钩海米。那时候金钩海米属于比较高档的产品,每斤价格在8元到10元左右。

曲学涛这些年一直做着“金钩海米”为主打品牌的“水产食

品加工”,8年前,他办起“青岛广通食品有限公司”,是奥帆赛政府唯一指定的水产品供货商。“这些年唯一的遗憾就是金钩海米的产量越来越少了,50多年的品牌市场上很难见到了。”曲学涛说,10斤活虾才能产一斤海米,普通金钩海米平均成本就上百元,渔民每年两次下海捕虾,一次是4到6月份,一次是10月至11月,但近年来海上污染和海上过度捕捞导致野生立虾的产量越来越少,上世纪80年代金钩海米年产量最高的时候在三四

百吨,但到现在却只有三四十吨。

记者从崂山区海洋渔业局获悉,金钩海米是用活的鹰爪虾加工而成,经过传统加工工艺先煮熟,经过自然晒干等到虾皮干脆时,手工去皮后保持虾体完整呈钩状,海米颜色呈金黄色,故称“金钩海米”。而这种鹰爪虾都是野生捕捞上来的,又称立虾,主要盛产地为从大麦岛到流清河的海域。崂山“金钩海米”在建国后尤其是六七十年代,就已经成为青岛的馈赠特产。

## 产品未出厂就已被抢订 崂山金钩海米专卖店仅一家

“基本上都被老客户抢订了,市场上很难买到。”曲学涛说,当初,推着一筐筐海鲜到市场卖的日子已经一去不复返了。如今,他坐在家等着订单上门,甚至鼠标一动就可以漂洋过海完成一笔大生意,金钩海米主要被这么多年积攒下来的企业作为礼品提前预订,已经不在市场上培养销售商了。

记者了解到,上世纪90年代崂山区域划分后,金钩海米品牌

开始归沙子口水产供销站经营,再后来开始了几个企业单打独斗、各自为营的状况。目前,生产崂山金钩海米的企业有五家,其中位于崂山区渔港码头的青岛广通食品有限公司产量最大,每年产量在二三十吨以上,但品牌归政府所有。

记者从崂山区海洋渔业局获悉,去年,崂山区评出10大特色水产品,针对金钩海米经营的现状,该区目前正在对沙子口、

石老人附近生产金钩海米的厂家进行认证,并且已经在延安三路授权开起了一家崂山区十大特色水产品专卖店,而现在市场上只有这一家专卖店里出售的金钩海米为正宗崂山牌。

记者从该专卖店了解到,目前,因供应商正在认购中,金钩海米的供应量很少。价格每斤在100元到600元不等,市民如果要选购金钩海米还要到厂家实地订购。