



□李伟

中秋临近,无论是居家过节还是走亲访友,手里总得拎点儿吃的喝的。随着休渔期的结束,大量海鲜水产品上市。新鲜应景的各类海鲜礼盒和鲜活鱼虾等水产品,已成为人们的热门选择。

新鲜鱼虾蟹 美味聚中秋



开海鱼虾蟹 丰盛由您选



进入9月份后,黄海、渤海休渔期正式结束,千船万帆竞相出海,一网网新鲜的鱼虾等海产品陆续抵达水产市场。据了解,济南海鲜大市场近期异常活跃,市场上海鲜的品种和数量明显增多。“新鲜海产品逐渐取代了冷冻海鲜,价格也有所下降。”采访中,该市场办公室的王女士如是说:“经过三个月的休渔蓄养,目前新鲜上市的海鲜肉质格外肥美,爱好吃海鲜的市民可以趁机享受美味。”

虽然各种鱼类大量上市,比前休渔期间便宜,但相较于去年同期批发价格略有升高。据该市场提供的价格数据显示:大鲈鱼48元/每公斤;大带鱼46元/每公斤;银鲳鱼90元/每公斤。个中原因,该市场管理办公室的工作人员说:“主要是因为近海捕捞量越来越少,运输捕捞成本、人力增加等原因。开海后,鲜肥味美梭子蟹大量上市,每公斤40元—60元不等;8个头的鲍鱼130元/每公斤;明虾48元/每公斤;基围虾180元/每公斤;爬虾30—40元/每公斤。预计随着中秋、国庆两节临近,市场需求会有所增加,海鲜的售价还会出现上涨的趋势,但随着出海渔船的大批归来,两节过后,市场上海鲜价格将回归正常。”

同为大闸蟹 未必阳澄湖



据了解,由于南京和微山湖一带的大闸蟹要到9月底才会大量上市,目前济南市场上卖的单只100克的大闸蟹在90元/每公斤。记者了解到,最快在中秋前夕,新鲜出网的其他产地的大闸蟹就能摆上百姓的餐桌。另外,众多专家对今年大闸蟹的市场行情做了分析,今年全国河蟹产量估计又要增加5万吨,总产量可达70万吨左右。

消费者希望买到价廉物美的优质蟹,但更担心买到质次价高的劣质蟹。对此,农业部渔业“科技入户”行动专家指导组首席专家、上海水产大学教授、博士生导师王武教授说:“现在各地的湖泊、池塘,通过实施生态养殖技术,都能够生产出优质蟹。这批优质蟹在外形和内在品质上无法区分。因为都是中华绒螯蟹同一个物种,只是在不同的水体中饲养而已。但是近年来,不论是卖蟹的、买蟹的,吃蟹的,大家都只盯着阳澄湖大闸蟹,这很不正常,也不符合实际情况。”王教授表示,因为真正的阳澄湖大闸蟹产量并不多,并不是阳澄湖大闸蟹就是唯一好的大闸蟹,只要生长环境符合条件,其他区域一样可以生产出媲美甚至超过阳澄湖品质的大闸蟹。

参鲍亲民化 干货冻品全



在参、翅、骨、肚、窝、掌、筋、蟾这八大珍品中,海参以其补肾益精、滋阴养血、阴阳双补等众多功效被列在首位。据了解,“金鲁源”今年中秋节前特推出了大众消费的海产品礼盒仅售一二百元;还有两三百元的鲍鱼礼盒和三五百元的即食海参礼盒;牌子响、面子大的干刺

海参礼盒售价也仅为一两千元。作为全国唯一的海参交易中心,济南海鲜大市场从活海参、即食海参到各类干海参品类最全,价格也最亲民,活海参每公斤168元左右;即食海参每公斤360元左右;干海参每公斤3000元到6000元不等,所有产品都可以为顾客提供精美的包装。

除了海参、鱼蟹类产品,各类干货产品,也可以作为中秋走亲访友的好礼。实用大方的干货礼盒,包括高端的干贝、干鲍、鱼翅、虫草,还有平民大众的海米、虾皮、虾干等产品。干货礼盒价位从百十元到几千元不等,可以根据自己的需求自由搭配。

另外,市场上还有美味家常的冻品礼盒,包括带鱼、鲳鱼、鲈鱼等,外观精美、内容丰富。各种品类自主搭配冻品礼盒都采取了泡沫箱、加冰等保温措施,保证了礼盒内商品的新鲜度,常温下放置24小时完全没有问题。

第一批试捕大闸蟹登陆济南,引来众多“蟹迷”

“蟹都汇”臻品好蟹上市首日被抢购

盼着盼着,“蟹都汇”首批大闸蟹来啦!昨日,“蟹都汇”首批空运过来的肥美大闸蟹登陆济南后,立马引来“蟹迷”们争相抢购。“蟹都汇”在济南的5家专卖店,从早上开始就有人在排队抢购了。这样的火爆场面,足以证明了“蟹都汇”在济南市民心中的位置。

抢购尝鲜供不应求

9月11日,“蟹都汇”华信路店站内站满了人,你走他来的,大箱小箱地拎着,而放置大闸蟹的玻璃缸里也是所剩无几。“蟹都汇”山东市场总监黄华说:“刚到的新鲜味美的大闸蟹非常受欢迎,200多斤大闸蟹,还不到一天时间,就被抢空了。接下来几天,大闸蟹会陆续登陆济南。此外,订购蟹票的人也特别多,一些喜欢吃蟹的朋友大老远的开车前来抢购。”

“大闸蟹是父母的最爱,每年的节假日,我都会去‘蟹都汇’买大闸蟹,拿回家孝敬父母,听说第一批试捕的大闸蟹空运回来了,所以早晨睁开眼就来抢购了。另外,我发现今年的蟹比每年的个大了不少。”刚刚抢到大闸蟹的李先生笑着说。

购买蟹票享优先权

虽然中秋节能吃上“蟹都汇”的大闸蟹了,但您也不要掉以轻心,一定要先购买蟹票,因为这样你才有优先权。今年“蟹都汇”礼券分为5种面值:380元、600元、1000元、2000元和3000元。礼券美观大方,可以全国通兑,

9月12日—14日,凡到“蟹都汇”消费满1000元,就赠价值268元的野山茶油一箱;消费满5000元,赠野山茶油五箱,另赠价值380元的大闸蟹礼券一张;消费满1万元,野山茶油6盒,皇家鲍鱼两箱,另赠600元大闸蟹礼券一张。还等什么,赶快到“蟹都汇”抢蟹去吧!



在济南专卖店购买的蟹券,在全国“蟹都汇”的300多家专卖店都可以取蟹。正所谓:一券在手,品蟹无忧。

据了解,蟹都汇礼券具有四

大优势——正宗性,从蟹苗开始跟踪、选采;稀缺性——大闸蟹上市后,每天会有几百斤大闸蟹空运到济南;通用性——全国通兑;代养性——买了蟹票,相当

于“蟹都汇”帮您养着蟹,还要保证鲜活、正宗且品质优良!

此外,“蟹都汇”还为您精心准备了独家秘制的蟹酒、蟹醋和便捷实用的食蟹工具,让您的美味生活无“蟹”可击。

长江水系出优质蟹

有些消费者以为“只有阳澄湖蟹才能称为正宗的大闸蟹,才能称其为优质蟹”,这种说法是错误的。

在“蟹都汇”召开的新闻发布会上,上海水产大学教授、博士生导师王武说:“因为真正的大闸蟹产量并不多,2011年全国大闸蟹产量接近65万吨,而阳澄湖大闸蟹满打满算仅2300吨!占全国产量的3%。全国人吃的大闸蟹,1000只里面只有3只是阳澄湖蟹。我国大闸蟹养殖经20年的发展,现在生态养殖技术已被广大养殖企业、养殖户掌握。现在各地的湖泊、池塘、河沟,通过实施生态养殖技术,都能够生产出大批优质蟹。这批优质蟹在外形和内在品质上无法区分。因为都是中华绒螯蟹同一个物种,就是在不同的水体中饲养而成。”

亲眼见证挑蟹过程

“蟹都汇”选蟹非常严格,专门请了有十几年选蟹经验的蟹师精心挑选,按螃蟹“两杠一星”的选蟹标准,平均10只里才选3只,不是好蟹绝不放进门。前几日,笔者在阳澄湖和太湖亲眼见证了“蟹都汇”挑蟹的整个过

程,蟹师在选每只蟹时,都是按照外贸标准。

目前在阳澄湖大闸蟹市场上,一些不法商贩趁机扰乱市场。但是,不管市场如何混乱,“蟹都汇”都要坚持以诚待客,不做违法生意,让消费者吃上正宗蟹,明白蟹,放心蟹,坚决抵制伪劣假冒。目前“蟹都汇”已经与3000多个蟹农签订了供应合同。所以希望大家不要盲目的抢蟹,“蟹都汇”会尽最大努力保证济南市场的供应。

挑蟹品蟹都有讲究

去了一趟阳澄湖,笔者发现挑蟹、品蟹也都是有讲究的。据经验丰富的技术人员讲,挑蟹的时候几乎把中医的“望、闻、问、切”用了个齐全。

第一道关,是望,看壳青不青,肚皮白不白,肚皮白的才是清水大闸蟹。

第二道关,是掂,把大闸蟹拿在手中,掂起来感到沉甸甸的,才符合好蟹的标准。

第三道关,是试,将蟹反着放在地上,看它能不能迅速翻身。能马上翻身的蟹,才是鲜活的好蟹。

另外,死蟹不能吃,其含有具有毒性的组胺。而蟹肠、蟹泡、蟹心、蟹腮和腮下的三角形蟹白也不宜食用。

蟹都汇抢蟹热线:
华信路店:88913188
济大路店:86266098
黄台南路店:86959166
团购热线:18615218929