

# 想吃正宗阳澄湖大闸蟹不容易

## 临近中秋,洗澡蟹、塘蟹充斥市场,本报邀请专业人士指点买蟹良策

本报8月31日讯(记者 孙淑玉)“西风响,蟹脚痒,金秋正好吃蟹黄。”中秋临近,海蟹和淡水蟹开始陆续上市,又到了市民扎堆吃螃蟹的季节了。说起吃蟹,招牌最响、名气最大的无疑是苏州的阳澄湖大闸蟹,尽管9月20日前后才开捕,近日记者走访港城主要专卖店发现,不少卖家已经提前开售蟹票,抢占商机。有市民致电反映称,部分不良商家为了获取暴利,将外地蟹、本地塘蟹在阳澄湖里“洗个澡”冒充正宗的阳澄湖大闸蟹,防伪戒指都被当作生意来做,想买到正宗阳澄湖大闸蟹真是犯了难。

“送了不正宗的阳澄湖大闸蟹,还不如不送。”连续两年购买阳澄湖大闸蟹送礼的市民陈先生致电称,由于无法分辨真伪,他时常为“蟹”所困,拿不准哪家的更正宗,更担心买到假货,让收礼的亲朋笑话,希望能有专业人士帮忙“指点迷津”,以确保买到真正的阳澄湖大闸蟹。

记者了解到,像陈先生一样为大闸蟹的真伪所愁的市民并不在少数,在莱山区经营一家餐馆的杨先生也称,每年到了购买阳澄湖大闸蟹的时节,只能跟着朋友“碰运气”。

近日,记者走访港城主要阳

澄湖专卖店发现,由于捕蟹日期定在9月20日前后,目前多数大闸蟹专卖店都以售卖蟹票抢占先机。根据大闸蟹的数量和重量不同,礼盒价格在300元到1000元间不等。市民高价购买的阳澄湖大闸蟹究竟是真是假?询问商家时,店主全都拍着胸脯保证质量没问题。

“我卖阳澄湖大闸蟹5年了,肯定是正宗的,质量没得说。”近日记者走访多家阳澄湖大闸蟹专卖店,店主纷纷拍着胸脯保证卖的是“正牌货”。二马路一家店主告诉记者,每年烟台的销售量在3吨左右,山东地区可卖到10吨

左右。

记者通过查询得知,仅烟台市区和周边县市的阳澄湖大闸蟹专卖店数量就达20家左右。按照每家店铺销售量3吨左右粗略估算,仅烟台每年的吞吐量就达60吨左右。而数据显示,每年全国河蟹产量在60万吨左右,其中阳澄湖大闸蟹的数量在2000吨左右。

“就是到了阳澄湖边上,都难吃到真正的阳澄湖大闸蟹。很多都是外地的螃蟹拉到阳澄湖,当成阳澄湖螃蟹卖的。”阳澄湖边一位出租车司机告诉记者,高价催生“乱象”,部分不良商家将外地蟹、本地塘蟹在阳澄湖里

“洗个澡”冒充正宗的阳澄湖大闸蟹,使得市面上很少能买到正宗的阳澄湖大闸蟹。

业内人士称,由于阳澄湖大闸蟹价格不菲,很多商贩在利益的驱使下,用牙刷,牙膏,药水等,在普通的河蟹肚子上刷几下,然后在背上打几个字,戴上“戒指”“腰带”,普通大闸蟹就成了阳澄湖大闸蟹。让购买者无法辨别出到底是真还是假。

“不怕贵,就怕花了钱还吃不上正宗的阳澄湖大闸蟹。”陈先生称,希望能有专家帮忙指点迷津,帮助分辨真正的阳澄湖大闸蟹,让市民能放心购买。

## 如何辨别真正的阳澄湖大闸蟹?

阳澄湖大闸蟹,又名金爪蟹,产于江苏苏州地区阳澄湖,青壳白肚,金爪黄毛,肉质膏腻。其之所以被称为蟹中之冠,与阳澄湖优越的生态环境有关。阳澄湖大闸蟹基地位于阳澄湖核心产区,水质清澈如镜,水浅底硬,水草丰茂,便于螃蟹爬

行,因此蟹体强壮,蟹爪坚实有力,肉质格外好。煮熟后,雌蟹黄满肉厚,雄蟹膏足肉紧,味道鲜美,深受消费者喜欢。

如何区分真正的阳澄湖大闸蟹?苏州阳澄湖大闸蟹行业协会的副理事长鲍建华介绍说,想要分辨正宗

的阳澄湖大闸蟹其实不难,只要记住三句话“体大膘肥,青壳白肚,金爪黄毛”。

此外,还有一个方法,就是尝试捏蟹子的小腿部分,阳澄湖大闸蟹相较于其他蟹子肉质更加饱满,所以如果有空洞洞的感觉,那肯定就是假冒的。



### 洗澡蟹:

所谓“洗澡蟹”指的是阳澄湖附近的专业养殖户在蟹快成熟时,把在自家水塘中养的蟹送到阳澄湖里放养一段时间,然后拿到市场上去卖,同样也能卖出比普通蟹高出好几倍的价格。前些年有的媒体也将从外地到上海踢球的球员杜威、郜林等称为“洗澡蟹”。

据有关统计称,目前市

场上80%的“洗澡蟹”都是蟹商将江苏兴化、高淳等地的螃蟹贩运至阳澄湖,再把这些外来蟹放到阳澄湖里浸泡一段时间,最后打捞上来冒充“阳澄湖大闸蟹”。

### 塘蟹:

据有关统计称,市场上15%是塘蟹,尽管湖边的池塘与阳澄湖仅仅相距两三公里,两者的成本与收购价格却是天壤之别。塘蟹的围

网、水草等养殖成本更低,而湖蟹的围网、饲料等养殖成本较高。塘蟹的成活率约为70%~80%,而湖蟹的成活率通常仅为1/3,即便是好技术加好年景也才能达到70%。

### 湖蟹:

“湖蟹”是在阳澄湖湖面中养殖的大闸蟹,这才是正宗“阳澄湖大闸蟹”,据有关统计,湖蟹数量仅在5%左右。

# 母亲患高血糖十年了 想买苦荞面表孝心

目前,大批苦荞面已经到货,一斤装、五斤装随您选



本报8月31日讯(记者 张倩倩) 市民周先生老家是龙口的,他的母亲67岁了,患高血糖十年,一直靠药物控制着。从本报得知苦荞面的降糖功效后,非常想买一批苦荞面让母亲食用,所以赶紧打本报热线咨询。事实上,自从本报报道了苦荞面后,有不少年轻人打电话咨询。目前,大批苦荞面已经到货,本报会于周末组织活动,到时苦荞面会与市民见面。

“看着母亲经常有气无力,体质瘦弱,但含糖高的甜点,水果又不能多吃,一些肉、肝脏也不敢吃,自己很心疼,又不知道该如何为她做点什么。”周先生告诉记者,他母亲患高血糖差不多有十年了,血糖指数一直在11到13,这么多年来一直靠药物,严重时也住院打过胰岛素。

几天前,周先生的妻子从报纸上看到苦荞面可以降低血糖,并告诉了他。他从网上查了一些资料,感觉苦荞面是凉性的,对于母亲的血糖高应该有效果,加上是报社的活动,公信力大,所以致电本报工作人员要买。

经过几次报道后,已经有60多名市民咨询苦荞面,并报名免费试吃的活动,其中十几名市民都是年轻人,他们想买一些苦荞面给家里血糖高的老人,不仅可以保健身体,降低血糖,还能表达孝心。

研究表明,苦荞属于低血糖指数食物,也是一种全谷类食品,它含有黄酮,黄酮具有抗氧化、降低血糖、血脂的作用,是老少皆宜的一种食物。老人长期食用可以降低血糖,年轻

人可以预防心脑血管疾病,小孩子长期食用还可以促智力、提高免疫力。

那么,苦荞面是怎么制作的呢?如何食用呢?山东绿时代食品有限公司总经理谢慧诚介绍,谷荞源苦荞面是通过特殊工艺和程序制作的,其中苦荞含量在60%左右,属于公司自主研发食品,采用专利技术,将苦荞面做成贝壳状,具有养生、保健、食疗三重功效。

“苦荞面只需要开水煮4分钟,十分便捷。”谢慧诚介绍,苦荞面因为不含糖,所以干吃是苦的,但吃起来很方便,与平时吃的面条一样,可以在炖锅后,将苦荞面下到锅里,开锅后再煮4分钟,就可以吃了。而且煮熟的苦荞面并不苦,只有粗粮的清香,市民还可以做凉拌面、炒面等。

目前,一大批苦荞面已经到货,有一斤装和五斤装两种。周末本报会举办试吃活动,并有部分产品免费发放,先到先得,数量有限,具体活动时间和地点请关注后续报道。如果您想咨询,可致电15192399123。

## 30元踏秋游,黄皮无花果管够吃

本报推出无花果采摘郊游活动

30元/人, 报名电话15564521443

本报8月31日讯(记者 马杰)

“黄皮无花果好吃吗?”“山上还有什么好玩的?”本报推出无花果采摘郊游活动的消息一发出,不少市民打电话咨询。初秋时节,和家人朋友一起上山踏秋游玩,饿了就随手摘无花果吃……9月3日的假期马上就要到了,快拨打电话15564521443报名,去享受充满“野趣”的假期吧。

本次无花果采摘郊游活动,我们为市民选取的是位于开发区将山上的一处300亩的无花果园,果树品种名叫“布兰瑞克”,俗称“香蕉无花果”,果顶不开裂,因此食用起来更干净,且这个品种的无花果味甜而芳香,吃起来涩味少,不上火,老少皆宜。将山风景优美,空气清新,鼎丰生态园就位于将山脚下。将山未经人为大规模开发改造,自然风景保存完好,参与者可以与家人一起踏秋赏景,远望青山,近观绿树,爬山爬累了就在草坪上席地而坐,看书打牌皆可,饿了

就随手从身边的果树上摘下熟透的无花果来吃,还可以带食物来野餐,工作人员会为大家提供饮用水。

当参与者结束一天的采摘郊游时,果园将赠送每位参与者一斤无花果。如果您想购买无花果,可享受5元/斤的价格,优于市场价格,好吃不贵。

活动地点:开发区将山无花果园

活动时间:9月3日-5日,每日9:00-16:00

活动费用:成人30元/人,身高1.2米以下儿童免费。入园后免费品尝,离开时每人赠送1斤无花果,购买带走的无花果为5元/斤。

集合地点:开发区北京南路与广州路交会处中国移动营业厅。工作人员会在集合地点等候,带领参与者进山。

参与方式:推荐自驾前往  
报名电话:15564521443(马女士)