



开海前后

编者按

烟台就要开海啦!为期3个月的黄渤海伏季休渔期将结束,9月1日起,烟台万余艘渔船将全面解禁。即日起,本报推出《开海前后》系列报道,带您了解开海前后海鲜市场的变化、渔民身上发生的故事等。正式开海后,各种海鲜将批量上市,吃货们的美好时代就要开始了。他们的一个重要期待是,尽早吃上新鲜肥嫩的莱州梭子蟹。目前市场上的螃蟹以外地蟹为主,再过一段时间,本地梭子蟹和外地大闸蟹就要同时大量上市。届时梭子蟹、花蟹和赤甲红之间,海蟹和湖蟹之间,将上演怎样的争夺?它们在口感、价格方面,分别有哪些优势?本报为您一一呈现。

烟台市场,连云港海蟹唱主角

开海后,本地海蟹、南方湖蟹同时批量上市,南北“蟹战”蓄势待发

本报8月28日讯(见习记者 张倩倩) 俗话说“八月蟹子顶盖肥”,是说农历八月是吃螃蟹的好时候。离中秋还有不到一个月,烟台本地海蟹和南方淡水蟹之战已经蓄势待发,以烟台梭子蟹和外地大闸蟹为代表的螃蟹商家都想借中秋这一契机抢占海鲜市场,独占鳌头。

连日来,记者走访了环海农贸市场和红利市场,市场上可见的螃蟹主要是梭子蟹、花蟹和赤甲红,其中梭子蟹占到90%以上。目前市场上在售的梭子蟹90%以上产自连云港,少数来自辽宁丹东和烟台本地。红利市场海鲜商贩李先生介绍,眼下本地的螃蟹正在蜕皮中,还未大

量上市,要想吃到正宗本地海蟹,还得等到9月份开海之后,大量上市还需等到中秋和国庆。许多商贩对本地螃蟹很是期待。目前,作为南方淡水蟹的典型代表——阳澄湖大闸蟹也没上市。烟台市区有五六家大闸蟹专卖店,在二马路一家大闸蟹店内,老板正在洗刷装大

闸蟹的小箩筐,等待大闸蟹上市。她介绍,大闸蟹再过一两周就要上市了。二马路另外一家大闸蟹店的老板说,得等到中秋前一周,也就是9月中旬才会到货。本地海蟹和南方湖蟹差不多同时于中秋前夕上市,对于中秋这样绝佳的销售契机,南北蟹战已是蓄势待发。

相关新闻

本地蟹 量少价高

又到吃蟹的季节,市场上螃蟹越来越多。目前,市场上的螃蟹绝大多数来自外地,连云港梭子蟹占到90%以上。据了解,由于本地蟹产量越来越少,价格比较贵,即使到了中秋本地蟹大量上市的季节,许多商贩说还是会继续卖外地蟹。

近日,记者走访了红利市场和环海农贸市场,个大肥嫩的梭子蟹都摆在市场最显眼的位置。据了解,这些梭子蟹绝大多数来自连云港,红利市场有本地梭子蟹和花蟹,只有环海农贸市场有一个摊位卖本地赤甲红和花蟹。

“梭子蟹都是连云港的,谁说是本地的,就是骗人。”环海农贸市场一位商贩说。

“连云港那里海域温度比较高,适合螃蟹繁殖,所以产量很大,他们当地螃蟹更便宜,才七八块钱一斤。”环海农贸市场海鲜商贩张女士说,即使到了本地蟹大量上市的时候,她还是卖连云港的梭子蟹多一些,她觉得味道都差不多。

“一半一半吧!”环海农贸市场的杨先生说,到了本地螃蟹多的时候,他卖的蟹一半是本地的,一半是外地的。

据了解,根据大小,商贩批发的连云港梭子蟹价格一般是15-20元一斤,售价每斤20-30元。因为烟台本地螃蟹产量越来越少,价格也要比连云港梭子蟹贵不少,所以商贩更愿意卖连云港梭子蟹。

见习记者 张倩倩

味道大比拼

海蟹以“鲜”取胜,湖蟹以“香”制人

就梭子蟹和大闸蟹的比拼来说,取胜的杀手锏还是“味道”。一个是海蟹,一个是淡水蟹,由于生长水质、生长环境和温度的不同,味道也是各有特色。记者咨询了七八个螃蟹商贩,他们无一例外都给出了这样的答案:本地螃蟹以“鲜”为美,南方淡水蟹以“香”夺人。

红利市场的商贩李先生说,南方湖蟹属于淡水蟹,它的味道有一种“醇香”,这是本地海蟹无法相比的,不过本地海蟹的“鲜味”却是特色,本地人还是喜欢海蟹,对淡水蟹还是吃不惯。不过,李先生说,烟台外地人很多,大闸蟹等湖蟹在

烟台仍有市场。

环海农贸市场海鲜商贩张女士说,她老家就是江苏的,她在烟台卖海鲜已有十余年。“海蟹和湖蟹我都吃过,味道还是很不同的,湖蟹的子和黄非常香,有种回味无穷的感觉。”二马路一家大闸蟹店的老板说,湖蟹跟海蟹味道当然不同,湖蟹的清香只有吃过的人才能感觉到。

对于海蟹,有商贩说,丹东蟹的味道不如连云港梭子蟹,连云港梭子蟹不如烟台本地梭子蟹鲜。也有商贩认为,海蟹的味道都差不多,海蟹与淡水蟹的味道差别比较大。



梭子蟹

价格大PK

本地海蟹按“斤”卖,大闸蟹按“个”卖

说起价格,如果说本地海蟹是走“亲民”路线,那南方大闸蟹就是走高端路线了。记者走访发现,本地海蟹按“斤”卖,南方大闸蟹按“个”卖,经计算,大闸蟹比本地海蟹贵不少,哪怕是本地有名的莱州梭子蟹也比不上阳澄湖大闸蟹。

“大闸蟹多少钱一斤?”“大闸蟹按个卖。”记者在二马路一家大闸蟹店问价时得到这样的回答。这家大闸蟹店老板说,根据大小定价,小点二两的,五六十块钱一个,大点的,七八十块钱一个,也有一百多块一个的。

事实上,大闸蟹并不“大”,最重也不过六七两,一般也就三四两重,而梭子蟹最重的能达到一斤。

论价格,大闸蟹远没有梭

子蟹实惠,哪怕跟莱州梭子蟹相比。环海农贸市场的海鲜商贩杨先生介绍,目前市场上莱州梭子蟹很少,真正的莱州梭子蟹至少得130元左右一斤,而平常的烟台梭子蟹比连云港的梭子蟹要贵一些。据了解,目前市场上90%的螃蟹是连云港梭子蟹,少量是本地的梭子蟹、花蟹和赤甲红。其中,赤甲红因为产量少最贵,大概50元一斤;其次是梭子蟹,每斤售价在25-30元之间;花蟹比较小,红利市场最便宜的15元一斤。

现在来算一笔账:四两的大闸蟹,一个70元,两斤是5个,一共是350元。烟台梭子蟹比连云港梭子蟹贵,按一斤150元算的话,两斤才300元,而市场上很少有这么贵的本地海蟹。



赤甲红蟹

公母蟹之争

商贩自卖自夸,其实各有各的好

公蟹好还是母蟹好?记者在环海农贸市场采访时,商贩之间上演了一出“公蟹母蟹哪个好”的战争。卖公蟹的说公蟹好,卖母蟹的说母蟹好,甚至有的商贩为了卖蟹,不惜当面损对手的蟹。而事实上,公蟹母蟹各有各的好,如今也不再是俗话说的那样“九月圆脐十月尖”,每个季节吃公蟹母蟹的人都不少。

28日上午8点,记者探访环海农贸市场,发现大概有20多家卖螃蟹的。无论走到哪个摊位前,商贩都不停地吆喝:“来点螃蟹吧,绝对好货。”

记者发现,市场上有的商贩只卖公蟹,有的商贩只卖母蟹,当然也有的摊位公蟹母蟹都卖。左边一位商贩喊道:“来点公蟹吧,全是公的,这个时候

公蟹好吃,母蟹没有子了,不好吃。”说完,对面一位商贩接着说:“谁说没子,你看我弄开的这个母蟹,看看这子,看看这蟹黄,多鲜!”

环海农贸市场的海鲜商贩曹先生拿起自己的螃蟹给记者介绍,公蟹的脐是尖型的,母蟹的脐是圆型的,一般情况下公蟹要比母蟹个头大。一般在四五月份的时候,母蟹产子期可以吃母蟹,子多蟹黄厚,比较肥嫩,但是到了秋天过了产子期,母蟹子少,这个时候公蟹比较肥,蟹膏也丰满,适合吃公蟹。

振华商厦海鲜区工作人员吴先生说:“公蟹母蟹各有各的好,每个人喜好不同,各有所爱,公蟹母蟹每个季节都有吃的。”

见习记者 张倩倩



花蟹 见习记者 张倩倩 摄

今年本地蟹价 不会有大幅波动

今年烟台7月连续降雨,8月连续高温的极端天气,给其他海鲜养殖带来一些影响。不过,烟台海蟹受自然环境影响较小,今年的蟹价不会比往年高很多。

红利市场李先生解释,烟台的海蟹都是海里生长,雨水多,大海可以稀释,高温的话,螃蟹可以游到更深的水底生活。李先生说,螃蟹会寻找适合自己的生长环境。

见习记者 张倩倩

阳澄湖大闸蟹 再过两周到货

一入秋,“阳澄湖大闸蟹”的字样便进入了市民眼中,不少市民早早开始打听大闸蟹的到货时间,并早早预订了蟹票。据了解,大闸蟹将于9月中旬集中到货,市民可根据实际情况购买。

在建设路一家阳澄湖大闸蟹店里,老板康先生说:“大闸蟹一般在九月中旬到货,到时大家可以凭蟹券到店里来挑选。”

康先生教了几招大闸蟹的挑选方式,阳澄湖大闸蟹的外形特征主要是:青背、白肚、黄毛、金爪、体壮。 本报记者 刘杭慧