

大闸蟹上市:

蟹券抢手 “鲜”成卖点



9月16日,是阳澄湖大闸蟹统一上市的日子。秋高气爽,菊香蟹肥。在大闸蟹正式上市前,市面上蟹券早已开始流行。今秋大闸蟹市场与往年相比有什么不同,市场的销售情况如何,记者日前对大闸蟹市场进行了探访。

▼一名女士正在选购鲜美的“阳澄湖”大闸蟹。



产品:要买“阳澄湖” 首选专卖店

“我们这边是专门经营阳澄湖大闸蟹的,你看每只螃蟹上都有防伪标志。”16日,在新华路与平安路路口南侧的“蟹都汇”阳澄湖大闸蟹专卖店,负责人黄经理抓出了当日刚运来的一只阳澄湖大闸蟹,向记者展示上面的激光防伪标志。

他告诉记者,大闸蟹学名是中华绒螯蟹,“阳澄湖”则是品牌名称。阳澄湖大闸蟹有青背、白肚、金爪,黄毛

的特点,加上激光防伪标志,细心的顾客是可以分辨出来的。至于市场上卖的众多“阳澄湖”大闸蟹,黄经理表示,阳澄湖大闸蟹属于高档产品,今年最普通的蟹也要卖到九十多元一斤,如果是特别便宜的话,就比较可疑。尤其是作礼品的话,去专卖店购买是个比较可靠的选择。

而记者在市场上果真见到不少便宜的“阳澄湖”大闸蟹。在沂蒙路的一家市场内,

一位卖大闸蟹的摊主告诉记者,她卖的是阳澄湖大闸蟹,每斤24元。记者看到不仅个头比较小,而且里头还有不少死蟹。记者询问为什么比其他的阳澄湖便宜那么多,摊主看记者无心购买,扭头便回到屋里称“不知道”。市场上的一些螃蟹销售摊主则表示,他们卖的也是大闸蟹,同属中华绒螯蟹,质量是有保证的,但不是阳澄湖大闸蟹。

销售:价格虽上涨 蟹券卖得欢

记者走访了部分市场发现,今年螃蟹价格普遍有所上涨。“螃蟹需求增多,但今年阳澄湖缩湖,阴雨天气较长,成熟率比往年低,因此大闸蟹的收购价格比去年同期增长不少。”蟹都汇的黄经理告诉记者。不过,尽管价格有所上涨,但是消费者的热情还是不减。记者在店里看到店里挤满了前来买蟹和蟹券

的人,当天进了200斤螃蟹全卖光了。

随着消费者购买需求的增加及商务馈赠的需求,大闸蟹也从“现捞现卖”的传统方式转变成连锁经营、“抢鲜”购买的蟹券等模式。所谓蟹券,就是消费者可以在大闸蟹上市前期就提前预购,凭券到连锁专卖店领取螃蟹。记者在网,也发现了不

少卖蟹券的网络店铺。

“蟹券的好处想吃就随时可以来拿蟹;蟹券也有不同的规格,当礼品的话也非常方便。”另外,用蟹券购买的螃蟹还可以有蟹醋黄酒、姜茶等赠品,可以到全国200家拿蟹,山东就有7家。此外,如果大闸蟹上市以后涨价,凭蟹券提货也可以享受涨价前的价格。

提醒:品质有保障 食用需注意

针对网上流传的关于大闸蟹吃抗生素和不洁饲料长大的消息,黄经理表示,大闸蟹被喂药是旧闻重炒。其实,避孕药等类似药物不利于螃蟹褪壳,用了的话反而可能会让螃蟹因为暴长而导致暴死。另外,阳澄湖属于有活水的湖泊,并不是“一潭死水”地养殖,湖水是流动的,放动物尸体或者激素也很快会被水冲走,起不到什么效果。

另外,如蟹都汇这样的大企业是直接和蟹农签订收购合同,并常常在阳澄湖设有专门的养殖点。“至少大品牌的产品是有保证的。”

不过,虽然大闸蟹好吃,吃的时候也要注意:死大闸蟹不能吃;大闸蟹不能生吃,因为其身上寄生着肺吸虫及其他病菌;蒸螃蟹前,要将螃蟹洗刷干净;螃蟹一定要煮熟,煮透再食用,不要吃未经彻底煮熟的蟹;大闸蟹的胃、

肠、鳃、心不能吃;吃螃蟹最好佐以姜末、米醋、大蒜等调味品,不但增加食欲,还可起到一定的杀菌作用。大闸蟹不能与柿子、茶水同食。

专家表示,如果买的螃蟹一时吃不完,一定要将螃蟹放入清水中低温保存。只要勤换水,螃蟹在0-8℃的低温环境中可以活一段时间。

文/本报记者 田慧
片/本报记者 周广聪