

全国一年吃掉70多亿只大闸蟹

蟹味如何征服了国人味蕾?让我们做个明明白白吃蟹人

zhi liao
知了

秋风一起,又到了大闸蟹争鲜出水的时候了。水底蛰伏一整年的蟹兵蟹将吸足了营养,满膏满黄全身是宝。不少人爱吃大闸蟹,可大多吃得糊里又糊涂,好的大闸蟹长啥样?大闸蟹的市场消费潜力有多大?有哪些花样吃法?来,一起做个明明白白的吃蟹人。

记者 于梅君

1 吃货们“吃”出一个千亿级大闸蟹市场

谁是第一个吃螃蟹的人?鲁迅曾说:“第一食蟹者为天下勇敢之最,传说乃巴解也。”巴解是大禹治水时的人物,因治水有功受封巴城,如今的巴城镇,隶属江苏省昆山市。在距今5000多年前的太湖流域良渚文化遗址里,也发现大量蟹壳,有学者推断,这是古人吃蟹遗留下来的“厨余垃圾”。可见,中国人吃蟹历史之悠久。

大闸蟹即中华绒螯蟹。“大闸蟹”一词出自吴语片区方言。其名源自捕捞方式——苏州一带多水塘,旧时捕蟹,在水系相连的水道上设竹闸,夜晚用灯光吸引螃蟹爬上竹闸,方便捕捉,故称闸蟹,个头大的就叫大闸蟹。因中华绒螯蟹的爪子上有绒毛,像戴了两只手套,也被称为“毛蟹”。

大闸蟹营养价值很高,蟹肉的维生素A和核黄素含量,在食谱中首屈一指。人们对大闸蟹的偏爱,也催生了大闸蟹养殖业的快速发展。那么,中国人一年要吃掉多少大闸蟹呢?

据《2022—2027年中国大闸蟹行业市场深度调研及投资策略预测报告》,近年来我国大闸蟹产量及需求量整体呈增长态势,2018年大闸蟹产量高达80万吨左右,2019年国人吃出一个千亿级大闸蟹市场,年增速约20%,2020年大闸蟹产量增长到102万吨,全国约有68亿只大闸蟹被送上餐桌。2021年全国大闸蟹产量约为109万吨,年产量超过72亿只,平均起来,每个中国人大约可以吃5只,仅上海一个市就吃掉了6万吨大闸蟹。

今年又到大闸蟹产销季,市场情况如何?“今年大闸蟹产量提升,售价却普遍走低,整个市场十分卷。”有大闸蟹养殖户透露,无论线上还是线下,大闸蟹都较往年便宜。

据苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会新闻办主任姚水生透露,2023年阳澄湖大闸蟹总产量预计在1.1万吨左右,较去年增加约17%。但与去年相比,今年大闸蟹价格有10%至20%的降幅。特别是双节长假过后,大闸蟹价格进一步回落,这也让更多人有了大快朵颐的条件。

哪里的大闸蟹最吃香?京东消费及产业发展研究院发布的《2023中秋消费观察》显示,9月以来阳澄湖大闸蟹搜索量超过500万次,宿迁霸王蟹、兴化大闸蟹、盘锦河蟹、太湖大闸蟹、黄河口大闸蟹的搜索量同比大幅增长,其中宿迁霸王蟹增幅达407%。9月份太湖大闸蟹、黄河口大闸蟹的销量同比增幅均超10倍,盘锦河蟹、固城湖大闸蟹的销量同比增幅均超2倍。



大闸蟹是许多人舌尖上的最爱。

2 百蟹争鸣,谁能成为新“C位”

谁是大闸蟹中的顶流?毋庸置疑,一定是阳澄湖大闸蟹。阳澄湖一带直到宋代才形成湖泊,因此阳澄蟹古时也是“三大名蟹”(花津蟹、白洋淀胜芳蟹和阳澄湖蟹)中辈分最小的,不过却后来居上,坐稳了顶流宝座。

阳澄蟹神话是如何造就的?阳澄湖是离长江口最近的淡水湖,而且西邻苏州,东依上海,这两大繁华地自古就聚集了有钱有闲有才情的文人,认为持螯饮酒作诗是人间第一乐事,众多诗篇的流传,让阳澄蟹声名大噪。

坐拥长江、淮河两大水系,江苏蟹之多,甚至历年偶有蟹灾泛滥,1307年史书记载“吴中蟹厄如蝗,平田皆满,稻谷荡尽”,1477年记载“泰兴县蟹伤田禾,命户部郎中谷球赈之”……

如今江苏大闸蟹产量仍傲视全国,占大闸蟹市场的44%,可以说,你吃的每2只大闸蟹,就有1只来自江苏。

作为“蟹中顶流”,阳澄湖大闸蟹声名在外,但在江苏人心中,好蟹不止阳澄湖,毕竟,江苏省13个地级市,就有13种不同的螃蟹,甚至连吃法都全然不同。洪泽湖大闸蟹、固城湖大闸蟹、白马湖大闸蟹、溱湖簕蟹、泰兴江沙蟹……毫不夸张地说,单一个大闸蟹,就能吃出一整个江苏地图。



蟹,就能吃出一整个江苏地图。

苏州人最爱太湖蟹,太湖是中国第三大淡水湖,亦是苏州的大闸蟹主产区之一。而在南京人眼中,固城湖大闸蟹才是“蟹中之王”。民国初年,北京四大名医之一的施今墨,曾把各地出产的螃蟹分为六个等级,其中固城湖出产的螃蟹,位列一等一级之首。早在2009年,“固城湖螃蟹”就获得全国第一个水产类中国驰名商标。

鱼米之乡兴化的兴化蟹也同样肥美,以“红膏”傲视全国,也是兴化早茶中蟹黄汤包的鲜味来源。

在江苏,还有一个低调但极具特色的大闸蟹产地——宿迁,宿迁因水而生,洪泽湖、骆马湖南北相望,长于骆马湖的大闸蟹,继承了“老乡”西楚霸王项羽的风骨,蟹钳孔武有力,赢得“霸王蟹”的名号。

洪泽湖是中国大湖中唯一活水湖,湍急的水流,为大闸蟹打造了天然“健身房”,这里的蟹,个大、蟹肥、肉香,在明代时,一度成为朝廷贡品。

不过,大闸蟹并非江南水乡的专属,这种战斗力旺盛的生物遍及全国各地,随着养殖技术不断进化,口味也早已实现“英雄不论出处”,被端上餐桌,让你惊艳的,不一定是阳澄湖大闸蟹,还可能是黄河口的大闸蟹,安徽当涂的石臼湖蟹,甚至是产自新疆的天山雪蟹……

所以,大闸蟹家族的版图构成远比想象中精彩,很多产地不缺好蟹,也不缺先进的养殖技术,唯独缺自己“走出去”的能力。由于产地知名度不足,外地消费者也缺乏了解渠道,很多好蟹只能“养在深闺无人识”。

3 看“产蟹第一大省”如何花样吃蟹

“巨实黄金重,蟹肥白玉香”,大闸蟹作为美食界翘楚,最让人念念不忘的,就是那丰腴的蟹黄和蟹膏,蟹肉俨然成了配角。

大闸蟹九成脂肪都富集于肝胰腺,母蟹的“蟹黄”,就包括肝胰腺和卵巢,煮熟的大闸蟹,肝胰腺通常为橙色浆质,卵巢呈橘红色膏状,鲜美而醇厚。

公蟹的“蟹膏”,则是它的副性腺及分泌物,成熟的副性腺占生殖系统绝大部分,外形似一对菊花,煮熟后为半透明果冻状,口感黏腻甘甜。当然,公蟹也有肝胰腺,所以公蟹也有那种浆质的蟹黄。

夏季上市的童子蟹“六月黄”,就是没达到性成熟的大闸蟹。“六月黄”浆质的蟹黄,来自性腺发育前的肝胰腺,但并没有块状的蟹黄和蟹膏。

每年九、十月份,大闸蟹趋向性成熟,肝胰腺日渐萎缩,累积的养分逐渐转移至性腺,“九月圆脐十月尖,持螯饮酒菊花天”,说的就是农历九月母蟹最肥,农历十月公蟹最美。

来年早春,大闸蟹完全性成熟,性腺充满整个胸腔,肝胰腺萎缩,膏黄失去鲜味,尤其是母蟹,蟹黄起沙,食之无味,吃蟹时节也就过去了。

对大闸蟹,真正会吃的还是江苏人,从六月黄到九月的母蟹,十月公蟹,滋味各有惊喜。清蒸后的大闸蟹分为“文吃”和“武吃”,借由蟹八件慢条斯理地拆蟹,便是被文人墨客推崇的“文吃”。

在江苏大厨手中,大闸蟹每个部位都各得其所。众多吃法中,蟹黄是绝对的明星。泰州的蟹黄汤包,苏州的蟹粉两面黄、蟹黄面,以及盛行于苏南的蟹粉豆腐,都是由蟹黄加持的餐桌佳作。在无锡,干脆以酒腌蟹,为大闸蟹的鲜美注入一抹黄酒的温润。

如果说以上大闸蟹的吃法还算家常,那秃黄油绝对是让你高攀不起的另一种姿态。秃黄油的做法极尽考究,取熟蟹的蟹黄蟹膏,加入姜末、紫苏末去腥,以葱、姜爆香后,加入黄酒焖透,而后以高汤收汁调味,最后淋上猪油,才能成就一罐金脂香软的秃黄油。仅需一碗白米饭,将秃黄油淋在米饭上,便可使其滋味得到最佳施展。

如此至味,吃法却大道至简,正像大闸蟹的身份,早已由“高端消费品”发展为“大众消费品”。



识破“洗澡蟹”

知多一点

一些不法商贩用“洗澡蟹”冒充知名湖区产品卖高价,损害消费者利益。近期,中国科学技术大学黄方教授团队,基于“一方水土养一方蟹”的地理特点,运用“激光剥蚀”等技术,分析蟹壳中的锶同位素,可精准测定大闸蟹的原产地,新技术有望应用于鱼、虾、蟹、茶叶、红酒等多种农副产品的原产地保护。

“锶在自然界中有4种稳定的同位素,其中‘锶87’和‘锶86’,在不同地质环境中相对含量不同,而这种同位素特征又会通过水和食物传递到生物体内。”研究人员说,团队采集了阳澄湖、太湖、固城湖等湖区的大闸蟹,分析结果显示,来自同一湖区大闸蟹的锶同位素成分相同,而不同湖区的大闸蟹则显著不同。

大闸蟹的养殖从胚胎到成蟹要经历两年时间。蟹壳中的锶同位素特征来自生长期,短期的“换水洗澡”无法改变。

据悉,之前可以使用传统的“溶液提纯法”,分析蟹壳中的锶同位素,耗时长、成本高。近期,黄方教授团队合作创新,开发出新的检测方案,将检测时间从原来的4天以上缩短为1天,检测成本降至五分之一以下,使“大闸蟹原产地检测”的实际应用成为可能。