



价格稍高 达城大闸蟹销量今年走低

金秋十月,正是吃大闸蟹的好时节。近段时间,达城各农贸市场、超市,大闸蟹连锁店均已出现大闸蟹的身影。那么今年大闸蟹的销量、价格如何呢?记者日前对此进行了调查。



价格稍高 销量走低 >>>

近日,记者走访达城各农贸市场、超市了解到,虽然现在正是吃大闸蟹的时节,但销售情况并不理想。多家水产经营户告诉记者,今年的大闸蟹销量情况同比去年有所下降。

“今年大闸蟹价格比去年涨了5—10元,但销量比去年下降了。”朝阳农贸市场海鲜经营户杨文宣向记者介绍,他们店是9月初开始售卖大闸蟹的,体重2两的售价18元一只、2.5两的售价20元一只、3两的售价28元一只。目前,平均每天只能卖20斤,但去年平均每天能卖70斤。

据杨文宣介绍,店里所销售的大闸蟹从江苏发货到重庆,再由司机每天下午到重庆中转运输回来。

记者了解到,达城市场上所销售的大闸蟹主要进货产地集中在江苏、湖北。根据蟹的大小、公母、品质、进货渠道等不同,市场价格差距较大。在朝阳农贸市场,两家相隔几米的水产销售店所销售的大闸蟹,都是分二两多和三两多两个档次,其中一家销售价格为15元一只和17元一只,另外一家销售的价格为20元一只和23元一只。

在西圣农贸市场,记者发现,只有一家水产经营户在销售大闸蟹,不时会有消费者上前咨询,却无人购买。

“售价25元一只,都是2.5两以上的母蟹。”据该店老板介绍,“今年销售大闸蟹已有半个多月了,但购买的人并不多。”

随后,记者走访了罗浮广场世纪隆超

市和二马路附近的世纪隆超市,均有销售大闸蟹,售价分别为19.8元一只和19.9元一只。在沃尔玛超市水产销售区,记者看见,正在销售的大闸蟹以体重约2.6两的公蟹,售价23.9元一只;体重约3两的母蟹,售价39.99元一只。

尽管大闸蟹现阶段价位稍高,但也有市民前来选购尝鲜或送礼。“我还是比较喜欢吃大闸蟹,每年大闸蟹上市了,我都会买几只回家清蒸尝个鲜。”市民张女士对大闸蟹情有独钟。

对于吃蟹,张女士经验丰富,她表示:“把蒸煮熟的螃蟹用剪刀剪去八条腿、两只钳,用最末一节的蟹脚尖将蟹腿前段的肉顶出来就可食用蟹腿肉。然后掰开尾盖和蟹盖,扔掉蟹腮、蟹胃、蟹心、蟹肠四个不能吃的部位,剩下的蟹黄、蟹膏、蟹肉是可以食用的。”

尝鲜、送礼都不错 >>>

“每年9月初,我们店便开始销售大闸蟹,今年的售价与去年相同,销量也和去年同比持平。”据西外金兰小区附近的蟹都汇店长蒲女士介绍,他们店销售的大闸蟹产于江苏苏州,销售价格是按公母和大小来区分的,目前分礼券(卡)和现货两种销售模式,凭券(卡)兑换,按需提货,随提随吃,还可享受免费送货上门。

“我们店已经经营了十二年,大闸蟹的品质受到不少顾客的好评,所有回头客比较多。”蒲女士表示,每年10月中旬至12月底是吃蟹的最佳时期,因蟹中含有

较多的维生素A,营养价值高,大闸蟹也因此受到不少消费者青睐,他们一部分人是买来自己吃,一部分人是买来送礼。

市民周先生告诉记者:“大闸蟹的价格确实不便宜,但每年吃蟹的时候,我都会按照惯例购买一些送给朋友。”

与周先生不同的是,市民吴女士则是买来自己尝鲜。“我一般都是将买来的大闸蟹拿来清蒸,这样吃起来比较鲜美。做法也挺简单,把买来的大闸蟹先放入盐水中静置一小时,使其吐净脏东西,然后用牙刷将其表面刷洗干净。然后锅中加入水,放入葱和姜烧开,将大闸蟹背部朝下放置在锅中的蒸板上,在肚皮放一片姜,盖上锅盖蒸15至20分钟后,便可出锅食用。”

吴女士提醒,购买大闸蟹时,一定要选活的,死蟹体内的蛋白质分解后,会产生蟹毒碱;蒸蟹时,一定要肚皮朝上,这样蟹黄就不容易流掉;另外,螃蟹性寒,所以吃螃蟹一定要配姜醋汁。

除各农贸市场、超市、大闸蟹连锁店在销售大闸蟹外,达城一些海鲜大排档等餐饮店也在销售大闸蟹相关菜品。

“我们店目前正在销售清蒸和油焖两款大闸蟹菜品,清蒸且体重达3两的母蟹,售价30元一只;油焖大闸蟹售价128元一份,含5只体重达2.5两的公蟹。”据市中心达巴路口附近一家大排档的老板丁先生介绍,来店里点清蒸大闸蟹和油焖大闸蟹的消费者都有,但销量同比去年下降了30%—50%。

□记者 郝富成



相关链接

选购技巧有“五看”:看肚脐,辨雌雄,农历八九月里挑雌蟹,雌蟹肚脐是偏圆的,九月之过后选雄蟹,雄蟹的肚脐是尖而长的,因为雌雄螃蟹的性腺分别在这两个时期成熟,营养最佳;看蟹壳背,如果蟹壳背呈黑绿色、带有光泽,则说明螃蟹肉厚壮实;看尾端,如果蟹脐凸出来,且蟹脐两旁会透出红色,这样的螃蟹一般均膏肥脂满;看蟹足,如果蟹足上绒毛丛生,则说明螃蟹体质强健,蟹足无绒毛,则说明螃蟹体软无力;看活力,将螃蟹翻转身来,腹部朝天,能迅速翻转的螃蟹活力强,易保存。

吃蟹注意事项:蒸、煮熟后,吃蟹肉时蘸点姜醋汁,不仅能去腥、解腻,还有温中暖胃的作用。也可以喝少量黄酒,因为黄酒性温和,有活血、暖胃、驱寒的功效。但是不能过量饮酒,螃蟹是高嘌呤含量食物,尿酸高的人一次性摄入过多很容易引起急性痛风。酒精会促进嘌呤分解成尿酸,并抑制尿酸的排泄。如果吃了不少螃蟹的同时又饮酒过多,会加剧体内尿酸沉积,痛风发作可能性更大。

不要吃死螃蟹。螃蟹一旦死亡,体内的细菌就会大量繁殖,分解蟹肉,有的细菌还会产生毒素。如果人们吃了这样的螃蟹就会引起食物中毒,常见的表现有恶心呕吐、腹痛腹泻;严重者可发生脱水,甚至休克、败血症等。

一顿不要超过3只,螃蟹高胆固醇、高蛋白,虽然美味,但一顿不宜超过3只,如果大量摄入蟹肉,对体内蛋白酶的需求就会增大,增加消化系统的负担。

蟹腮呈白色条状,并排裹在蟹腹四周;蟹胃藏在蟹盖正中的蟹黄里,白色软骨,呈倒三角形;蟹心位于蟹腹正中,是个呈六角形的白色小软板;蟹肠与尾盖一体,呈一根根黑色的条状,这些都是不能食用的。