

秋天的第一网梭子蟹已上市 价格小贵供不应求

8月6日,东海结束了为期三个半月的伏季休渔,一艘艘扬帆出海的渔船满载而归。时隔一二日,这些海鲜在永康抢“鲜”上市,水产市场也热闹了起来。
8月9日,记者前往华丰菜场、永康农贸城一探究竟。



梭子蟹强势占领水产区“C位”

作为新晋“头牌”,肥美的梭子蟹强势占领了华丰菜场水产区的“C位”,且几乎每个摊位都有售卖。
“受台风影响,开渔的时间从8月1日延迟到8月6日,加上运输需要时间,8月8日梭子蟹才在永康上市,比预期晚了几天。上市的前几天,不少老客户就已经在微信上询问梭子蟹到货情况,叫我蟹一到就第一时间通知他们。”一位水产零售摊主说,刚上市时,梭子蟹价格是每公斤130元,现在价格稍降了点,6两至8两重的每公斤100元,稍小一些的每公斤70元,每天供不应求。

“梭子蟹肉质肥美鲜嫩,我们全家都爱吃,今天买几只回家尝尝鲜。”在一水产摊位前,市民陈新静正在挑选梭子蟹,打算回家清蒸。

虽然目前梭子蟹的价格还比较高,但像陈新静一样迫不及待尝鲜的人不在少数。各个摊位前不断有人询价购买。可以说,现在的梭子蟹就是水产市场里当之无愧的海鲜“明星”。

海鲜价格有所下降 吃小龙虾的少了

随着各地开渔,很多海鲜价格都有所下降。“国内的梭子蟹大量上市前,进口梭子蟹的价格高达每公斤220元。”永康农贸城一水产零售摊位摊主吕女士告诉记者,眼下豆腐鱼降价幅度最大,从每公斤90元降到每公斤30元,而且接下来价格还会降。

这边,梭子蟹等海鲜火热登场,那边,夏季“销冠”小龙虾已临近谢幕。在华丰菜场、永康农贸城水产区,记者走访一圈后得知,虽然很多摊位都还在售卖小龙虾,但现阶段小龙虾产量正在减少,且多是外壳黑红色的老虾,已经快要下市。目前,受产量减少的影响,小龙虾的价格略微上涨,为每公斤36元至50元不等。

尽管小龙虾价格上涨,但购买的人还是不少。在华丰菜场水产区的小龙虾摊位前,摊主李月芬一边招呼着顾客,一边麻利地用镊子剔除小龙虾的虾头、虾腮、虾线。

“之前旺季的时候,一天能卖500多公斤。端午节后,小龙虾产量就减少了。”李月芬说,现在是梭子蟹上市的季节,吃小龙虾的人少了,但还是有不少人依旧“好这口”,每天销量也有近260公斤。

相关链接

挑选梭子蟹“一掂二捏五看”

掂一掂
挑选梭子蟹的第一步就是用手先掂一掂重量,一般来说差不多大小的情况下越重的就越肥,但这也不能保证螃蟹百分百肥美,还要结合后面的步骤。
捏一捏
一捏屁股二捏腿。首先可以捏一捏看一看梭子蟹屁股肚脐处,屁股厚的通常比较肥。
其次再捏捏梭子蟹的腿,一般捏蟹的中腿,蟹腿越硬蟹就越肥。
“打铁需要自身硬”,所以梭子蟹不管是蟹腿还是蟹身,捏起来比较硬的,都是比较肥美的。
五看
看蟹壳 蟹壳颜色越深,蟹越肥。
看腹部纹路 蟹腹的纹路越深,用手摸一下会感觉有很多细小的麻点,这样螃蟹也就越肥。
看退壳线 细细的白印子就是蜕壳线,如果白色的部分越靠近蜕壳线,则说明蟹越肥;反之,离退壳线越远,则越空。
看蟹毛 梭子蟹大钳子下面如果有很多毛,则说明这只蟹已经很久没有蜕壳了,证明它很肥。很多选蟹新手,都会去挑干干净净的,这种选出来的蟹就会比较空。
看肚脐 肚脐的颜色主要是为了判断母蟹肥不肥(公的肚脐都是白色),颜色越黑,母蟹越肥。

融媒记者 郑旭华

公益广告

创建让永康更文明 文明让生活更美好