



迟到 大闸蟹价格有点小贵

中秋宴席上 鲜味依旧

蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。李白的诗句跨越千年，将中秋团圆的温馨与大闸蟹的鲜美传递给了后人。明月、美酒、肥蟹，这些元素构成了一幅美丽的画面，让人向往。每年的9月至11月正是大闸蟹黄满油多之时，是品尝大闸蟹的最佳时期。又到一年食蟹时，今年的大闸蟹上市时间、品质、价格又如何呢？



俞张灿捆绑大闸蟹 灵活的大闸蟹

阳澄湖大闸蟹产量减少三分之一 价格上涨三成

各地大闸蟹中，最富盛名的莫过于阳澄湖大闸蟹。今年，阳澄湖大闸蟹的开捕日为9月25日，肥美的大闸蟹要缺席中秋佳宴了。

9月13日，记者来到城南路上的爬仙阳澄湖大闸蟹专卖店，店主俞张灿正麻溜地将张牙舞爪的螃蟹绑成圆滚滚的乖巧模样，一时间记者手里相机的快门速度竟赶不上俞张灿捆蟹的速度。螃蟹这东西我从小玩到大，这种活我从初中就开始干了。俞张灿告诉记者，店里售卖的阳澄湖大闸蟹都是其父亲俞文革在苏州阳澄湖饲养的。

我父亲三十多年前就在阳澄湖养蟹了，目前承包了七八十亩水域，往年产量三分之二的大闸蟹销来永康。俞

张灿边说边向记者展示了各类认证证书。不过，今年俞张灿遇到了大闸蟹不够卖的情况。

今年天气实在是太热了，大闸蟹减产严重。俞张灿说，受前期高温影响，大闸蟹成熟得晚。虽然中秋节前购买大闸蟹的顾客多，但为了保证质量，只有合格的螃蟹才会出现在店里。从阳澄湖发过来的大闸蟹都是我父亲精心挑选的。这几天，捕捞上来的一百只螃蟹里也只有10来只达到出售标准。产量减少自然影响到大闸蟹的价格，据俞张灿介绍，今年市场上阳澄湖大闸蟹的价格比去年同期上涨了三分之一左右。我们店里老顾客光顾得比较多，加上是自己养殖的，今年也没怎么涨价，

单个3两至4两的大闸蟹售价在400元/公斤左右。俞张灿说。

在永康经营了12年阳澄湖大闸蟹生意的朱小斌同样遇到了大闸蟹不够卖的情况。在望春西路上的启澄阳澄湖大闸蟹旗舰店里，水箱里的大闸蟹在不停爬动。去年中秋节前我们水箱里大闸蟹都满的，你看今年只有不到一半的水箱里有货。朱小斌指着水箱说道，大闸蟹都是由苏州总公司发货的，从个头、成熟度等方面进行筛选后，只有品质达标的大闸蟹才会被发出来，再加上高温影响，运输过程中折损率增高，这几天店里的货自然就不多了。为了提高水箱里大闸蟹的存活率，朱小斌把水温调到了16℃。

说起气温对大闸蟹的影响，一直在苏州生活，与大闸蟹打了十几年交道的朱小斌头头是道。天气太热，螃蟹胃口不好，不长个；气温低一点，螃蟹营养积累够了才能蜕壳。朱小斌介绍，大闸蟹需经历五次蜕壳，常年的情况是8月中下旬阳澄湖大闸蟹最后一次蜕壳，标志着大闸蟹开始成熟。然而，今年持续高温导致阳澄湖大闸蟹最后一次蜕壳比往年迟了约半个月。去年中秋节是9月29日，今年中秋节是9月17日，气温就相差很多了，所以今年阳澄湖大闸蟹最佳赏味期没有赶上中秋。说完朱小斌话锋一转，明年的中秋节是10月6日，那时的母蟹正好，蟹半硬黄半流，口味最佳。

大闸蟹赶不上中秋黄金期 顾客直言该买还得买

随着中秋节的临近，购买大闸蟹走亲访友的市民越来越多。

今年阳澄湖大闸蟹是不是还没正式开捕？前来购买大闸蟹的胡先生一踏进俞张灿的店里就先提问道。俞张灿迎上前去为他介绍不同规格的螃蟹，选好后立马现场捕捞捆绑包装。上一位顾客还没有包装完，又来了一位顾客选蟹买蟹。俞张灿和家人将大闸蟹一只一只挑选好，绑

上麻绳，整齐地放在礼盒里，再放上蟹醋等调味料，最后将礼盒打包。我们店里光礼盒包装就有二三十种，满足不同顾客的需求。俞张灿介绍道，最近店里每天礼盒装的出货量在200个左右。

胡先生挑选了一个能装下18只大闸蟹的礼盒，让俞张灿装满四个礼盒，算下来一个礼盒要1000多元。我自己是舍不得吃的，这些是中秋节走亲戚当

伴手礼的。胡先生说，哪怕还未到阳澄湖大闸蟹开捕的日子，他还是抓紧前来购买，过了中秋节再买就没必要了，你说是不是？

这几天，朱小斌店里前来购买大闸蟹的顾客明显增多。尤其是下午的时候，来购买大闸蟹的顾客会比较多，这两年买蟹券的少了，直接买现货的多，大家店里买了以后直接拎回家或者拿到亲朋好友家里，上锅一蒸，晚饭就可

以吃了。朱小斌说。

近期购买大闸蟹该如何挑选，朱小斌诚恳地告诉记者：现在大家送礼也讲究实惠，这段时间我们会推荐顾客买小一点的大闸蟹，因为越大的螃蟹成熟得越慢。朱小斌介绍，今年阳澄湖大闸蟹大量成熟预计在10月中上旬，那时候市场供需比较平衡。母蟹10月份黄成熟了最好吃，公蟹等到11月份吃，膏最肥美。

菜市场的大闸蟹陆续上市 中秋节可以尝尝鲜

虽然今年阳澄湖大闸蟹成熟得晚，但对于一些吃货来说，阳澄湖大闸蟹不再是他们的首选。中秋节是家人团聚、共享美食的时刻，天涯何处无闸蟹，何必单恋阳澄湖，一些消费者选择转向了菜市场里其他产地的大闸蟹。

在农贸城水产区，记者遇到了前来买大闸蟹的项女士。上次买大闸蟹，母蟹蒸熟还是流黄状态，味道微苦。上个星期在菜场买了螃蟹的项女士说，因为

家里人都喜欢吃螃蟹，所以她打算再买一次吃吃看，我想着隔了这么多天总会好一点了吧。

你说的那种螃蟹应该是六月黄，我们又叫童子蟹。这几天螃蟹的味道就完全不一样了。听到项女士抱怨上一次买的大闸蟹品质不佳，一旁的水产经营户陈亮赶忙解释。陈亮介绍，大闸蟹在上市前需经历多次蜕壳，六月黄则是大闸蟹最后一次蜕壳后

进入成熟期前的螃蟹，个头较小，重量在2两左右。我还不致太早进大闸蟹，上个月我们摊位上卖的都是梭子蟹，这段时间才少量上了一些大闸蟹，不过这几天来问大闸蟹的顾客明显增多了。陈亮说。

记者了解到，目前我市各菜场、商超里的大闸蟹主要从江苏、湖北、江西等地进货，还有少部分来自安徽、浙江湖州等地区，因为今年天气比较热，螃

蟹长得较慢，这些产地的大闸蟹同样也遇到了产量减少，价格上涨的情况，二两半左右的大闸蟹也要卖到80元/公斤。

今年永康的大闸蟹大概在中秋节前后批量上市，不过相比于去年中秋节，大闸蟹还是比较嫩，等到10月1日后吃大闸蟹性价比最高。陈亮说。