

中秋临近,大闸蟹梭子蟹“横行”市场

□牡丹晚报全媒体记者 胡云华

“我要这些螃蟹!”“麻烦帮我捞个龙虾!”又是一年中秋到,海鲜市场热闹起来。9月6日至7日,牡丹晚报全媒体记者走访了部分商超和菜市场水产区,体验了一把节前挑选海鲜的热闹情景。

喜庆团聚,海鲜走向市民中秋餐桌

9月6日,牡丹晚报全媒体记者来到市中华路某大型商超的水产品区,只见每个水缸里的活海鲜已经完成了补货,有挥着钳子、试图爬出玻璃缸的大闸蟹,也有被绑住蟹腿、吐着泡泡的梭子蟹,大龙虾神气活现,淡水鱼不断奋力跃出水面,更有冰鲜的深水鱼、新鲜的鲍鱼和明虾……品类丰富的水产品等待着市民前往选购。

10时30分至11时,仅半个小时内,该商超水产品区的消费者逐渐多了起来。不少消费者直奔螃蟹区而来,简单比较大闸蟹和梭子蟹的价格后,先隔水观察,再抓起螃蟹看品相,很快就将选中的螃蟹装进食品袋前去称重。

“快中秋节了,想买些螃蟹蒸着吃,味道鲜美,老人、孩子都喜欢吃。一会儿我还准备买些扇贝,趁着过节有时间,做给家人一起尝尝。”当天,市民张女士一边与家人挑选梭子蟹,一边告诉牡丹晚报全媒体记者,自己对目前每斤梭子蟹69.9元的价格尚能接受。

在鲜活蛤蜊、鲍鱼水缸前,不少上了年纪的市民用工具耐心挑选着,把小半袋儿蛤蜊、几只鲍鱼装进食品袋后,又到冰鲜深海鱼柜台前挑了两三条鱼装进袋中,再一起去称重。

海鲜量价齐增,挑选砍价有技巧

本月初,各大媒体相继报道了今年阳澄湖大闸蟹因气温较高的缘故将延后捕捞、“缺席”中秋佳节餐桌的情况,牡丹晚报全媒体记者走访时发现,早在8月份,我市的大闸蟹广告已经出现在电梯、小区、公共停车场等处,商家以售卖蟹卡、蟹券的方式预售阳澄湖大闸蟹。

但是,消费者对淡水湖蟹、海中梭子蟹的热情依然未减。9月6日11时30分,某大型商超的水产区称重处,消费者已经开始排队称重,每辆手推车车筐里都放着几袋水产品。

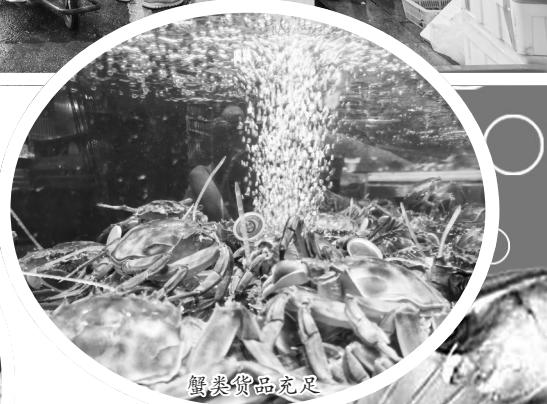
佳和城超市水产区员工张善学告诉牡丹晚报全媒体记者:“像我们的大闸蟹、梭子蟹、活虾都比较受欢迎,今年海鲜销量比往年有所增加,大闸蟹每天销量在100公斤左右,梭

子蟹每天销量在50公斤左右。”

那么,目前水产品供应和价格情况如何?佳和城商管企划领班李玉叶介绍说:“我们对货品的采购非常严格,货量也保证充足,大闸蟹都是员工专门在青岛、威海、连云港等产地直采,由于中秋临近,加上南方的螃蟹等水产品产量下降,目前海鲜的价格也不太稳定,涨幅在10元左右。”

9月7日清晨6时30分,牡丹晚报全媒体记者来到水建街的海鲜市场,远远地就看到两辆物流车在店铺门前卸海鲜。

记者在位于马路边的摊位前询问螃蟹价格时,只见水质较为浑浊,摊主指着个头较小的蟹说每斤38元,旁边个头相对大一点的每斤45元,摊主称,螃蟹产自微山湖地区。



更多早起的市民选择在店铺密集的巷内比价、挑选。在入口处的一家店铺前,牡丹晚报全媒体记者询问价格时,或许见问价者较年轻、没有经验,店主直接报价“每斤95元钱”,但这些螃蟹的个头、品相与记者几分钟前在路边摊看到的并无区别。

几米外的拐角处,记者又随机挑选了一家店铺询问价格,得知与先前各方面相似的螃蟹每斤45元,个头比其大三圈、被捆绑着不动的肉蟹每斤65元。

越往里走,越能见到更多上了年纪的市民耐心地从数家店铺前一路看过去,非常有经验地在水箱前挑选、砍价。市民李先生告诉牡丹晚报全媒体记者:“在这里买海鲜得会挑选,只要你会砍价,成交价格能

便宜很多。”市民张女士选择了在大型商超内选购螃蟹,她表示,自己没有挑选蟹类的经验,只听说母蟹有蟹黄。对此,佳和城超市水产区员工吴建强介绍:“挑选螃蟹的时候,可以先看背壳,色泽要鲜明,然后肚脐鼓起的蟹黄含量是比较高的。挑选的时候要看准,肚脐圆润的是母蟹,肚脐尖尖的是公蟹。一般来说,母蟹的蟹黄多,公蟹的蟹膏较多,味道都比较鲜美。大家可以按照自己的喜好选购。”

