

消费情报站

黄金品蟹季,大闸蟹质优价更低 哪种螃蟹最靓? 体形不需过胖!



宏进农批里一名商家帮顾客挑蟹

□记者 杨柳 文/图

核心提示

俗语说“秋风起,蟹脚痒”。又到了大闸蟹上市的季节,吃货们可以好好过把瘾了。随着中秋、国庆假期结束,大闸蟹的购买高峰期告一段落。近日《洛阳晚报》记者在我市几处农贸市场了解到,和前段时间相比,现在市场上出售的大闸蟹品质更优、个头更大,价格却低了不少。

【买螃蟹】

除了看大小还要看产地

记者近期走访我市多家农贸市场发现,大闸蟹的价格在中秋节刚上市时疯涨,国庆长假过半时逐渐走低,国庆长假过后仍延续降价趋势。

在宏进农副产品批发市场(简称宏进农批)经营水产生意的李先生告诉记者,国庆长假后,大闸蟹一天一个价,尤其是个头小的大闸蟹价格跌得较厉害。

以125克的母蟹为例,国庆长假期间价格为每公斤120元左右,上周价格为每公斤96元,昨日,记者从市场上了解到,125克的母蟹价格已降至每公斤88元。个头更小一些的母蟹,每公斤64元就能买到。150克以上的母蟹因为稀缺,价格一直居高不下,每公斤价格在120元以上。

记者调查发现,与阳澄湖大闸蟹论个卖不同,我市农贸市场上的大闸蟹一般是论重量卖,螃蟹个头大小不同、产地不同,价格也不同,越大的越贵。我市农贸市场上的螃蟹主要来自江苏,也有一些来自开封雁鸣湖,江苏螃蟹的价格要高于本省螃蟹的价格。

众所周知,大闸蟹数阳澄湖的最好,由于它名气大、产量小,价格一直居高不下。在我市一家阳澄湖大闸蟹专卖店,记者了解到,125克的母蟹售价每只78元,而200克以上的母蟹每只价格300多元。

记者在各大电商网站查询后发现,网上所售的大闸蟹价格在节后也开始大幅跳水。淘宝网上销量排名第一的一家网店所卖的大闸蟹一只仅售10元。

【买螃蟹】

捆绑称重须注意,缺斤少两问题多

近日,有媒体报道,宁波、南宁等地出现了大闸蟹销售时过度捆绑的现象,大闸蟹带着绳子卖,捆大闸蟹的绳子竟然有几米长,这些绳子浸水后分量不轻,能占大闸蟹重量的1/5。

记者调查后发现,我市市场上的大闸蟹一般都是先称净重,然后捆绑,所以大家不用担心捆绑增重的问题。但记者发现,大闸蟹虽然不连绳称重,但称重时装蟹用的塑料袋又大又厚。另外,大闸蟹的重量和商家表述的有较大差距,商家以小充大的现象多有发生。

日前,记者在古城路农贸市场一家摊位前询问,125克的母蟹算是大闸蟹中的“热销品”,售价为每公斤96元。记者挑了两只,商家将大闸蟹装进塑料袋里过秤,刚好250克,花费24元。

记者回家后发现厚实的塑料袋里还盛着一些水,便称了一下塑料袋,发现塑料袋有50克重,也就是说,记者花了约5元钱买了这个塑料袋。

称了塑料袋后,记者又发现一只稍大一些的大闸蟹带着绳子称刚到100克,另一只连100克都不到,和商家声称的“125克”严重不符。

晚报消费 你呼我应



记者:杨柳
手机号:
13643799115



记者:范瑞
手机号:
18603797002

“晚报百姓消费群”(339894536)

新浪微博@晚报消费

买到假货要维权,想淘物美价廉的物品,拿不准上市的新品值不值得买,想知道哪里有卖自己遍寻不着的东西……您都可以与消费版记者联系哦,我们愿意为您跑腿。

【挑螃蟹】

并不是越大越好

家住涧西区武汉路的姚女士祖籍江苏,酷爱吃蟹,是一名挑蟹高手。她介绍,买大闸蟹时不能光听卖家的忽悠,要擦亮眼睛,按照以下5个步骤挑选:

一看蟹壳 蟹壳呈墨绿色,带有亮光的是好蟹,蟹壳呈黄色的大多较瘦弱。

二看肚脐 肚脐凸出来的,一般膏脂饱满,凹进去的大多膏脂不足。

三看蟹足 凡蟹足上绒毛丛生的都是肉厚体健,蟹足上无绒毛的则体弱无力。

四看活力 将螃蟹翻转身来,腹部朝天,能迅速弹转翻身的就是好蟹。如果螃蟹已被捆扎好,则要碰一碰螃蟹的眼睛,眼睛能迅速转动的为好蟹。

五看雌雄 现在这个季节最适合吃母蟹,到11月左右适合吃公蟹。

姚女士称:“大闸蟹并不是个头越大越好,从重量上来看,公蟹尽量选150克到175克的,母蟹要选125克的,这样的大闸蟹肉最鲜嫩。”



广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台
注册人数超过55万

洛社区 洛阳人的网上家园

时事

文学

摄影

教育

户外

娱乐

