



扫码关注“游洛美” 微信公众号

美景与美食皆不可辜负——原产地走一遭

◆推荐地:阳澄湖 ◆推荐理由:“天下第一蟹”

说起大闸蟹,最火的莫过于阳澄湖大闸蟹,个大、体肥、肉嫩、味鲜,甚至被誉为“天下第一蟹”。阳澄湖位于苏州城东北5公里处,与上海虹桥机场相距仅半小时车程。阳澄湖环境优美,犹如世外桃源,由于旺季时游客络绎不绝,湖中美人腿、莲花岛、阳澄湖半岛上开设着各种蟹庄、饭馆,等候游客前来品蟹。游

湖观景,品着大闸蟹和农家菜,甚是惬意。 交通:可从洛阳乘高铁直达苏州后乘车前往 附近景点:金鸡湖景区、拙政园、周庄古镇、同里古镇、虎丘山风景名胜、留园等

◆推荐地:江苏泰州 ◆推荐理由:闻名遐迩的中庄醉蟹

靠水吃水,泰州有着丰富的螃蟹烹饪经验,下辖的兴化是著名的“鱼米之乡”,是中国河蟹养殖第一县。早在隋唐时期,泰州螃蟹就是朝廷贡品,如今每年秋天会举办内容丰富的湖蟹大会等精彩活动。泰州人吃蟹以清蒸为主,也有蟹黄汤包、蟹黄大包、蟹粉烧卖、蟹粉元宵等点心,蟹黄狮子头、蟹黄粉皮、蛋炒蟹黄等一大串特色菜。中庄醉蟹最具特色,经过21道工序,采用特制的秘方

和名贵药材,结合现代技术醉制而成,色如鲜蟹,栩栩如生,肉质细嫩,味道鲜美,酒香浓郁。 交通:可从洛阳乘火车直达泰州 附近景点:凤城河风景区、泰州城隍庙、中国人民解放军海军诞生地纪念馆

◆推荐地:淀山湖 ◆推荐理由:品鲜蟹,游古镇

淀山湖位于上海市青浦区,是上海最大的天然淡水湖泊,总面积62平方公里。淀山湖的清水大闸蟹,据说有着和阳澄湖清水大闸蟹齐名的美味,蟹肉香甜,膏红脂满,入口留香,连蟹醋也不必蘸。此外,当地更有铁板烤蟹、蟹羹娃娃菜、蟹肉馄饨等多种吃

法。品完螃蟹,在朱家角古镇享受悠闲时光,租一艘游船游湖,或走访农庄,体验古镇生活。 交通:可从洛阳乘火车、高铁直达上海后乘车前往 附近景点:朱家角古镇、上海大观园、东方绿舟、上海太阳岛、陈云纪念馆等

◆推荐地:辽宁盘锦 ◆推荐理由:稻花香里品蟹之鲜美

盘锦河蟹也是中华绒螯蟹,只不过大多被散养在稻田中。盘锦地处辽河入海口、辽河三角洲的核心地带,水田阡陌纵横,充足的淡水以及丰富的浮游生物资源等,为养殖螃蟹提供了便利条件。盘锦河蟹肉质鲜嫩,风

味独特,营养丰富。每年秋天,品尝盘锦河蟹的同时,配上清香浓郁、晶莹剔透的盘锦大米,再去景色优美的红海滩等景区一游,可真正感受到“美景与美食皆不可辜负”。 交通:可从洛阳乘高铁直达盘锦 附近景点:红海滩、蛤蚧岗风景区、辽河美术馆、辽河碑林

◆推荐地:山东东营 ◆推荐理由:黄河入海口,湿地特色景观

除了长江水系的大闸蟹,黄河水系也有大闸蟹,其中,以山东东营的黄河口大闸蟹为代表。黄河口大闸蟹,学名中华绒螯蟹,俗称毛蟹、清水蟹等,养殖以黄河水为主,饲料是黄河水繁

育的野生杂鱼。每年“十一”之后,山东东营的大闸蟹最为肥美,口味与长江水系大闸蟹几无差别。 交通:无直达列车,建议自驾前往 附近景点:黄河口生态旅游、孤东海堤、孙武祠、天鹅湖公园

秋日 邂逅 蟹

伴着秋风,在美景和美食之间徜徉

□记者 邱明 王澍

金秋时节,菊黄蟹肥,正是吃螃蟹的季节。清蒸大闸蟹、香辣炒蟹、葱油蟹、炸蟹……与家人或三五好友一同品尝肉质鲜嫩的大闸蟹,精剥细嚼,其味无穷。

今年有一个闰六月,螃蟹的生长期延长,蟹肉格外肥美——这些来自五湖四海螃蟹,从经销商和快递员手中走进千家万户。此时,如果能到螃蟹的原产地,一边品蟹一边旅游,那就更完美了。



捕捞大闸蟹

子会灵活闪动,反应敏捷,或者会口吐白泡者,就够新鲜。

您在购买大闸蟹时还应注意,部分商家会用非常厚重的塑料袋装螃蟹过秤,还有些会用过长的绳子捆绑螃蟹腿。这样一来,就可以增加螃蟹售卖时的重量,让消费者为螃蟹的虚假体重买单。

走访洛阳市场,问价大闸蟹

14日下午,记者来到了位于七一南路的海鲜市场。“大闸蟹35元一斤,蟹黄看得见!”“保证新鲜、保证质量、保证江苏产啊!”狭窄的过道被成箱的大闸蟹占领,“蟹老板”们此起彼伏的叫卖声令这里人声鼎沸。即便是下午,逛海鲜市场的市民仍络绎不绝。

“我这儿有山东蟹、湖北蟹、江苏蟹,你看这蟹黄喜欢人不?”一名卖蟹的女老板说,她家的蟹都是当天早上刚送到的。

在该海鲜市场,大闸蟹按毛重分到不同的箱子里,价格不一。最便宜的雌蟹35元一斤,每只约2两;最贵的雌蟹80元一斤,约3两一只;卖得最好的是60元一斤的雌蟹,每只约2.5两。

随后,记者走访了海鲜市场内的其他几家卖蟹摊位,价位相差无几。按大闸蟹的规格分类,蟹重每相差0.5两,每斤差价约20元。

在一家挂有“阳澄湖大闸蟹”招牌的门店内,销售人员拿起一只大闸蟹说:“我们这儿卖的蟹和别家的不一样,蟹壳上都有标签,产地阳澄湖,品牌保证!”记者在其所售螃蟹的

“傍大牌”现象多 买蟹有讲究

据说大闸蟹之名是这样来的:当时苏州、昆山一带的捕蟹者,在港湾间设置了闸门,闸用竹片编成,夜间挂上灯火,蟹见光亮,即循光爬上竹闸,此时便可在闸上一一捕捉,故叫大闸蟹。

蟹之家负责人介绍,不是所有的河蟹都叫大闸蟹,所谓大闸蟹,它的品种一定是中华绒螯蟹。市场上的大闸蟹非阳澄湖独有,如大家所知,还有太湖、固城湖、洪泽湖、高邮湖等,只是由于阳澄湖品牌树立得较早,加之该产地蟹肉紧而甜,无明显异味,因而最受推崇,价格也相对较高。正宗的阳澄湖大闸蟹,3两左右的母蟹,价格为一只五六十元。

今年,受气候条件及环保因素影响,阳澄湖大闸蟹预计产量为1000至1500吨,比去年大幅下降。在毗邻阳澄湖的上海,每年仅是大闸蟹消费需求就有数万吨。“蟹少人多,需求量大,导致无论是网上还是线下,‘傍大牌’的现象很常见。”一长期做水产品生意的苏州业内人士表示,贴上阳澄湖的标签,大闸蟹的价格会翻番。

记者登上某知名网购平台,输入“阳澄湖大闸蟹”几个字,页面有100页之多,价格从100多元到几千元不等,有的10只装全雌蟹礼盒仅需136元,而且还送8只。有网友在购买评论中写道:“果然便宜没好货,是活蟹,知足了。”

当然,即便买不到正宗阳澄湖大闸蟹,也不能任性挑选。“青背、白肚、金爪、黄毛”是优质大闸蟹必备的四要素。此外,还可通过其“横行”来观察:爬行时肚皮离地者就是好货;若用手或枝条触动其眼睛旁边时,眼珠

七一南路海鲜市场的大闸蟹 邱明 摄



玻璃缸里的大闸蟹

(资料图片)

(本版图片除署名外均为记者杜武摄)