

秋风起蟹脚痒

## 市民“蟹”逅美味 餐桌“鲜”味十足

秋风起,蟹脚痒。在斗门,鲜甜好味、膏多肉厚的重壳蟹出塘了,因其百里挑一的独特而被奉为蟹中珍品,也成为粤港澳大湾区餐桌“顶流”。与此同时,随着天气渐凉,长足个头的大闸蟹正大量上市,价格也随之下降,此时正是公蟹最为肥美的时节,市民品蟹正当时。

采写:本报记者 王 芳  
摄影:本报记者 吴长赋

金秋十月,正是品蟹好时节。



## 重壳蟹蟹中珍品,百里挑一

斗门一年四季均有蟹产出,此时节出产的斗门重壳蟹被誉为珠海非遗“四大名菜”。重壳蟹是根据青蟹在一生中的生长阶段而起的名。青蟹,幼年母蟹称为“奄仔蟹”,未生满肉的蟹被称为“水蟹”,成年公蟹被称为“肉蟹”,正在准备蜕壳的蟹被称为“重壳蟹”,成年母蟹被称为“膏蟹”,变种母蟹被称为“黄油蟹”。

此时节的重壳蟹膏肥肉厚、鲜味十足,在斗门各大餐

厅里秘制重壳蟹成为“引流”主打,不仅吸引珠海市民纷纷前来打卡品蟹,也成为许多港澳居民北上觅食的最爱。“此时的青蟹已经长出软壳,但又还没有完全脱掉硬壳,身上背着双重的壳,因而被称为重壳蟹。”斗门一家老字号餐厅老板介绍说,一软一硬两重蟹壳的重壳蟹最罕见,每100斤青蟹中一般只能产出一斤重的重壳蟹,可谓“百里挑一”。

由于斗门地处咸淡水交汇处,养殖的青蟹肉质鲜甜,

作为蟹中珍品的重壳蟹蟹体结实丰满,蟹肉膏黄厚,营养价值高,含有丰富的蛋白质。目前,斗门各大餐厅对于重壳蟹的做法主要是清蒸和盐焗,烹饪好的重壳蟹带着软壳一口咬下,软壳有嚼劲,蟹膏肥美,味道鲜香,口感独特。

物以稀为贵,重壳蟹比普通青蟹的价格高出一倍。在香洲,一斤卖到300多元都不稀奇,即便在斗门也要一斤200元左右。



又到蟹黄肥美时,这一口美味,你安排上了吗?

## 大闸蟹价格回落,11月吃正当季

目前,大闸蟹由于大批量上市,价格也由刚上市的高位开始走向下降通道,价格很“香”,稳占市民餐桌“C位”。

记者在各大农贸市场看到,各海鲜档正在售卖的大闸蟹分为两类,一类大闸蟹个头大、重量重,按个售卖;还有一类大闸蟹个头小些,按斤售卖。“你看这些大闸蟹多生猛,爪子多有力,当下的大闸蟹正是肉体饱满之时,各种规格都有,每天进货量也大,价格相对实惠。”记者发现,水产摊位上大闸蟹按照个头大小摆放醒目,吸引了众多市民前来选购,各摊位主一边忙碌地为消费者挑选大闸蟹,一边介绍着不同规格大闸蟹的特点和价格。

据了解,今年受夏季高温天气影响,大闸蟹的上市时间有所推迟,刚上市初期价格一度攀升,如今大闸蟹价格亦较上月大幅跳水,降

幅超过25%。“由于受今夏罕见高温天气的影响,今年大闸蟹普遍晚熟,个头也大多偏小,而且大闸蟹作为节日礼品的需求旺盛,价格相对较高。”一位摊主介绍,现在正是大量上市的时候,大闸蟹价格比国庆期间便宜许多,现在卖得最好的是三两左右的雌蟹30元左右一个,二两重的大闸蟹在假期前的售价为每只15元左右,甚至有的价格已经下探到10元。“现在的大闸蟹口感越来越好,大家的购买热情也非常高,每天的销量都很不错。”摊主介绍说。

此外,随着大闸蟹普及性的养殖,不同产地大闸蟹的价格也存在一定差异,为消费者提供了更多的选择。江苏、浙江等地的大闸蟹由于品质优良,一直受到消费者的青睐,价格相对较高;而其他一些地区的大闸蟹价格则相对较为亲民。

“这几天,我到市场买菜时看到大闸蟹价格降下来了一些,但我根据往年吃蟹的经验还是忍住了没有买。等着11月份天气转凉,大闸蟹个头才最大,而且个个肥美,尤其是雄蟹都是5两以上,膏体洁白特别好吃,价格也会更便宜。”市民刘女士说,经过几年的吃蟹经验,现在一家人形成共识,吃大闸蟹都要等到11月份。

“九月圆脐十月尖”,喜欢吃蟹的人都知道,这句话说的就是农历九月的母蟹黄最满,农历十月的公蟹膏最足,再过几天母蟹就最为肥美了。

据了解,白露过后天气逐渐转凉,螃蟹开始大量进食,长速更快,蟹黄、蟹膏更加饱满。进入农历九月后,大闸蟹将会个头更大、品质更好。一位售卖大闸蟹商户也表示,到了11月初,即使是重量较轻的大闸蟹,其肉质也会变得非常肥美。

重壳蟹如何挑?  
内行人只需“轻轻一按”

如何在众多青蟹中识别重壳蟹?内行人建议:重壳蟹有硬壳和软壳两层壳,不同于其他生长期,重壳蟹外层的硬壳十分薄脆,特别是紧贴蟹腿部分的蟹壳,只需轻轻一按,便会爆壳,能清晰地看见里面的软壳。

大闸蟹怎么选?  
吐泡泡、蟹钳灵活是关键

那怎样才能挑选到性价比满满的大闸蟹呢?多位大闸蟹摊位主介绍,挑选时观察大闸蟹吐泡泡、蟹钳灵活是关键。大闸蟹新鲜度的指标——吐泡泡:新鲜的大闸蟹通常会从嘴巴吐出小水泡,这是它们呼吸的迹象,表明螃蟹充满活力;肉质饱满的信号——灵活的蟹钳:通过轻轻弯曲大闸蟹的蟹钳,可以测试其灵活度,蟹钳越灵活,通常意味着螃蟹的肉质更加紧实和饱满。