2019年10月10日 星期四
编辑:巨克梅 美编:梁燕
天府早报

吃蟹一定要认阳澄湖吗?

商家坦言:阳澄湖大闸蟹更好吃是噱头

金秋到,一年一度"吃蟹季"又来了,大闸蟹开始"爬"向百姓餐桌。过去,一到吃蟹季,超市、卖场、批发市场里真真假假的"阳澄湖"招牌四处泛滥横行,商家动辄就称大闸蟹来自阳澄湖。如今,这种情形已渐渐减少。这一方面因为"阳澄湖大闸蟹"品牌保护在升级,另一方面也是由于消费者越来越理性,吃蟹也不再非阳澄湖不可。

养殖缩水 螃蟹价格小幅上涨

中秋节后第10天,阳澄湖大闸蟹开捕,时间比往年略晚。苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会新闻办主任姚水生给出的数据显示,今年大闸蟹产量比去年小幅增长100吨,预计达到1400吨左右。

近年来,阳澄湖大闸蟹围网养殖面积大幅压缩,从最高峰时期的4.2万亩减至今年的1.6万亩。姚水生表示,根据9月21日阳澄湖产区公布的试捕结果,3至4两以上规格的螃蟹产量预计比往年能增长15%至20%,规格是近7年最大的一年。"即便涨也是小幅上涨。"姚水生说,大闸蟹价格随行就市,从目前看与去年相比基本稳定。据了解,今年阳澄湖大闸蟹出水指导价是4两公蟹和3两母蟹160元一对,但具体定价也略有不同。价格上涨了,可消费者的购蟹热情依然火爆。记者近日走访多家超市和直营店了解到,当天空运来的大闸蟹都是不等闭店就被抢购一空。

错过中秋 "纸螃蟹"先火一把

根据螃蟹的生长、脱壳情况和气候情况,往年大闸蟹开捕日期通常在9月20日前后,基本与中秋节重合或与之相随,但今年开湖时间比往年晚了10天。

北京一家大闸蟹店销售经理尚女士坦言,错过中秋节对大闸蟹销售还是有不小的影响。不过,随后的国庆节、重阳节也许会带动大闸蟹的消费高峰,"重阳节与国庆假期最后一天重合,外出的人也都陆续返京,家里有老人的应该会买些大闸蟹来一起团聚。"

虽然现货姗姗来迟,大闸蟹礼券却抢先迎来一波热卖。在电商平台上,阳澄湖开湖之前,大闸蟹就已成为热门话题。苏宁易购发布的中秋节大数据报告显示,9月1日至11日,大闸蟹及蟹卡销量同比增长156%,首次超过月饼成了中秋消费的主角。

不光线上卖得火,线下阳澄湖大闸蟹直营店,礼券也在打折热卖。"开湖之前已卖出去六七百张大闸蟹礼券,大概能占到销售总量的8成多。"尚女士告诉记者。在朝阳门一家大闸蟹直营店里,4对装、5对装、6对装的大闸蟹礼盒券目前都还在售,礼盒内大闸蟹的规格从2两的母蟹到6两的公蟹都有,价格最便宜的是488元,最贵的达4688元。

大闸蟹属于生鲜,不易保存和运输,早些年一些商家为方便消费者推出了可随时提货的"蟹券",被形象地称为"纸螃蟹"。一位业内人士告诉记者,现在过节不少人喜欢给亲朋好友送大闸蟹,今年开捕时间相对较晚,所以今年预售出的蟹券确实要比往年多出不少。

打假升级 网销不许滥用"身份证"

全民都吃"阳澄湖",阳澄湖要养多少蟹才够吃?长期以来,人们一提大闸蟹必称"阳澄湖"。超市、卖场、菜市场,商户都不约而同打出"阳澄湖大闸蟹"的招牌。

其实从2006年开始,阳澄湖大闸蟹地理标志产品保护管理办公室就开始通过发放阳澄湖大闸蟹防伪蟹扣的办法,以图护住这块金字招牌。但实际效果并不尽如人意,每年吃蟹季"阳澄湖大闸蟹"依然泛滥成灾。

但情势也在悄然变化。市面上打着"阳澄湖大闸蟹"招牌卖蟹的今年有所减少。这是因为阳澄湖大闸蟹产地打假的力度逐年加大。姚水生介绍,今年防伪蟹扣在保持原有专业防伪功能的基础上,在结构外观和编码查验等方面都进行了升级,同时升级防伪查验平台,增强标识溯源功能。

而阳澄湖大闸蟹的"身份证"——地理标志产品专用标志使用权也在收紧。今年7月,阳澄湖大闸蟹地理标志产品保护管理办公室专门发函,对网络销售明确规定:没有取得阳澄湖大闸蟹地理标志产品专用标志使用权的主体,在经营活动中不得使用"阳澄湖大闸蟹""阳澄湖"字样。就今年来说,只有这1.6万亩核心产区养出来的大闸蟹,才能用"阳澄湖大闸蟹"这六个字。

理性消费 大闸蟹市场"百花齐放"

另一个重要原因是,无论是商家还是消费者,对"阳澄湖"这块招牌的认知也渐渐回归理性。记者在走访北京永辉、物美、家乐福等几家超市发现,大闸蟹如今都正热卖,但"阳澄湖大闸蟹"并不是在所有超市都能看见。"阳澄湖大闸蟹总共就那么多,很多地方卖的都是假的。"超市售货员也不再为了卖蟹而谎称所售大闸蟹来自阳澄湖,而是直言"其它品种和产区的大闸蟹一样好吃"。

"从口感和味道上,确实吃不出阳澄湖大闸蟹和其它产地大闸蟹的明显区别,价钱却相差不少。"一名正在挑选太湖大闸蟹的顾客说。电商平台上的消费者评论同样如此,很多人已不再纠结大闸蟹的产地究竟是不是阳澄湖,而是更关心大闸蟹的品相、鲜活程度。

超市和电商平台不单单锁定"阳澄湖",也让太湖、固城湖区域的大闸蟹越来越有"存在感"。近3年里,天猫生鲜建立包括阳澄湖、太湖、盘锦、兴化、洪泽湖、长荡湖在内的6大优选蟹区。京东生鲜也在去年有意将阳澄湖、太湖、固城湖、洪泽湖等产区的螃蟹统一包装成"京觅"品牌,同时明确标示出各个产区,帮助各产区螃蟹打出自己的品牌知名度。

车时代

预售价7.99万起 长安欧尚X7推出终身免费维保

10月8日,长安欧尚汽车官方宣布旗下紧凑型SUV——长安欧尚X7的预售价格为7.99万元—11.99万元,新车搭载1.5T发动机,推出手动挡和自动挡共6款车型。

长安欧尚X7预售推出终身免费维保政策(终身免费真质保、终身免费基础保养),与5000元置换购车补贴、3000元长安系增购补贴、50元/天现金补贴等组成价值27700元的10重豪礼。其中,终身免费真质保,终身免费基础保养两大政策均为全国联保,免费维保零部件高达2万多种,力度远超行业其他品牌,无论是从时间上还是实用性上,长安欧尚汽车都做到"以客户为主导"。长安欧尚X7整车长宽高为别为4705*1860*1720mm,轴距更是超越同级达到了2780mm。相较于同级

紧凑型SUV,新车全系标配的LED大灯可谓诚意十足,还配备超高清360° 全景影像、LDW车道偏离预警、电动全景天窗、倒车视频影像(含动态划线辅助功能)等配置,性价比远超同级。 (王聪)

C-HR+C区玩家 双"潮"来袭

汇聚"全球潮牌基因"和"广汽丰田品质基因",广汽丰田C-HR自上市以来通过系列"潮玩"活动,打造敢玩会玩的"C区玩家"车主标签,成为了备受年轻人追捧的"新潮牌"。 近日,"C区玩家城市潮拍大赛"来到成都,升级后的"网红"摄影布景装置,抖音摄影达人亲临现场,即便是"潮拍小白"也能轻松变身潮拍达人。潮拍大赛包含"摄影大赛"和"抖音大赛"两种形式,既能现场赢取诸多潮品,C-HR车主参与抖音大赛更有获得"冬季日本潮玩之旅"大奖的机会。

下半年,C区玩家城市系列活动将继续席卷全国26大城市,除了"C区玩家城市潮拍大赛",还将平行在10城开启"我是C区玩家偏爱C-HR——城市追逐赛",召集潮驾达人赛场疾驰。C-HR作为广汽丰田新晋"潮流标杆",实力会玩不仅是C-HR的标签,更是C区玩家自带的属性,有颜更要有"料"。

长城炮越野皮卡发布 核心配置很越野

近日,专为越野爱好者打造的量产版大皮卡,长城炮越野皮卡正式发布,并举办"长城皮卡首届百变货箱创意设计大赛"启动仪式。长城炮越野皮卡标配前中后三把差速锁、坦克掉头、蠕行模式,整车脱困性能强悍。动力方面,新车搭载2.0T汽油国六发动机,匹配来自采埃孚的8速手自一体变速器,并提供7种全地形驾驶模式。新车采用和乘用皮卡相同的多连杆后悬架,驾乘舒适性大大提高。长城汽车表示,长城炮越野皮卡具备L2级别自动驾驶系统,搭载ACC自适应巡航、AEB主动刹

车、车道偏离、并线辅助、车道保持、半自动泊车、百万级像素360环视系统,以及高强度笼型车身等主被动安全配置。 (王聪)

提醒 小心!吃醉蟹等于吃虫

最近这段时间,正值梭子蟹、大闸蟹上市的时机,大家在享受美味的同时,不要忘了蟹一定要煮熟了吃。疾控专家提醒,当吃生的或未煮熟的螃蟹、蜊蛄等水产后,出现胸痛、铁锈色痰、有游走性结节、原因不明的癫痫、嗜酸性粒细胞增高等,均应考虑肺吸虫病的可能。

肺吸虫病也称"卫氏并殖吸虫"。并殖吸虫主要寄生在人体的肺部,其虫卵随痰液或粪便排出后先在水中发育成毛蚴,继而侵入第1宿主(淡水螺)发育成尾蚴,尾蚴又侵入第2宿主甲壳类动物如溪蟹、蜊蛄等发育成囊蚴。

人在进食未经煮熟的含有囊蚴的溪蟹、蜊蛄、沼虾,或食用半熟的被囊蚴感染的野生动物肉及饮过生的溪水后,都有可能遭感染,囊蚴进入人体小肠,幼虫脱囊而出,穿过肠壁到腹腔,再穿过横膈进入肺内发育为成虫。

生吃溪蟹、吃醉蟹,是最容易感染肺吸虫的。医生告诫大家,千万不要贪图美味,腌、醉并不能把蟹中的肺吸虫囊蚴杀死,等于生吃,烤煮的时间不够也不能将囊蚴全部杀死,属于半生吃。很多人以为酒可以杀死虫子,其实哪怕醉上一个星期,这些虫子也不会死。但如果用100℃沸水煮过,虫子很容易被杀死。

日料里的生鱼生虾能吃吗?

除了生的螃蟹不能吃,日常生活中日本料理中常见的生鱼片、生虾片能吃吗?

疾控专家说,主要还是担心异尖线虫,这种寄生虫在很多海洋鱼类身体中存在,特别是三文鱼。异尖线虫对酸的抵抗力较强,所以我们生吃三文鱼,蘸蘸醋、蘸蘸芥末是没用的,但它对热和低温的抵抗力很差,只要冷冻处理(-20℃,24小时)和充分加热(70℃以上烹调,微波炉至少74℃加热15秒)对预防异尖线虫很有效。

"正宗的三文鱼,从国外空运过来,一般都是冷冻保存了的,所以异尖线虫存在概率还是比较低的。"专家建议,安全起见,最好还是不要生吃或者少吃生鱼生虾。除了不要生吃,加工食品时做到生熟分开,避免交叉感染。

金行一提醒,在田间地头干活或者去郊野,要特别注意不要赤脚下地。钩虫喜欢湿润潮湿的环境,曾经在草莓基地发现过钩虫,因此市民去草莓基地体验摘草莓或者去其他大棚内摘瓜果要小心。

(综合新华社、北京晚报、都市快报)