

秋意渐浓,又到吃大闸蟹季节

价格比刚上市时便宜近三成

秋意渐浓,又到吃大闸蟹的季节。记者昨天走访市场了解到,目前大闸蟹已经全面进入成熟期,大量上市的同时,价格也较上市之初便宜了近三成。对宁波市民而言,近期可以说是品蟹“黄金期”。

记者 史妮超



资料照片

价格比刚上市时便宜近三成

昨天,记者走访市场发现,从中秋刚上市时处于价格高点,到国庆长假过后逐渐走低,随着上市量的增加,目前大闸蟹价格仍延续降价趋势。

在海曙区琴桥附近一家阳澄湖大闸蟹店,记者看到,靠墙并列排放的方形水缸里,按重量、公母分类养放着大小不一的大闸蟹。其中,只重100克的母蟹和只重150克的公蟹标价248元/

500克,只重125克的母蟹和只重175克的公蟹标价328元/500克。

店主徐老板告诉记者,与9月下旬刚上市和国庆期间相比,该店的阳澄湖大闸蟹价格下调了20%~30%。“之前我们都是按标价打7折,单位团购量大的话打6折。现在零售也是5折,量大的话4折左右。”

除了阳澄湖大闸蟹,太湖、洪泽湖等地的大闸蟹也

已经大量上市,价格也更实惠。在华润万家印象城店的水产销售区,记者看到只重100克的母蟹标价55元/500克,只重150克的公蟹标价45元/500克。

“10月中旬以来,随着大闸蟹大量上市,价格也下调了好几次,目前的价格与初上市时相比,至少便宜了3成。与此同时,买大闸蟹的市民也增加了不少,现在

每天单店的大闸蟹销售额就有2000多元。”该店店长林科兴说。

各电商平台上所卖的阳澄湖大闸蟹价格也在近期出现跳水。记者在京东自营平台上看到,一款销量达4721份的大闸蟹礼盒原价399元,规格为115克~135克母蟹3只、165克~185克公蟹3只,目前售价138元,仅为原价的3.5折。

现在是吃大闸蟹的最好季节

随着价格的持续走低,全面进入成熟期的大闸蟹,口感也是一年中最好的时候,这段时间可以说是吃大闸蟹的黄金时期。

“现在大闸蟹是最好的,膏满黄肥,比中秋、国庆那时候好吃。”徐老板告诉记者,今年是大闸蟹

生长的小年,受暴雨、低温、光照不足等因素影响,蟹的产量有所下降,且由于今年大闸蟹的生长周期比去年短,刚上市的时候,蟹内蟹膏其实都还比较嫩。但到10月上旬的时候,母蟹已经肥壮了,进入10月中下旬,公蟹也完全成熟了,蟹肉、蟹膏长得很饱

满了。

此外,徐老板还教了记者挑选大闸蟹的方法。他告诉记者,大闸蟹并不是越大越好,“挑大闸蟹要从重量上挑选,公蟹尽量选只重150克到175克的,母蟹要选只重100克到125克的,这个块头的大闸蟹蟹肉最鲜嫩,品质也最有

保障;其次要从外观上挑选,如果蟹壳背呈黑绿色,带有亮光,证明蟹肉都比较厚实,呈黄色的就证明比较瘦弱。除了这两点,市民在挑选大闸蟹时可以轻轻捏一捏蟹腿,如果感觉蟹腿很软,则说明大闸蟹还未完全成熟,口感还并不理想。”

海鲜价格走低,不少市民批量购买

商报讯 (记者 鲁威)“我们几个人一起到水产批发市场买了几箱带鱼,最近算是一年中海鲜价格最便宜的时期。再过段时间冷空气来了,海鲜价格又要涨了。”昨天,当记者遇到刚从路林水产批发市场出来的市民胡女士时,她拎着新鲜水产品告诉记者。

据了解,目前东海海鲜捕捞量比上个月明显增加,而且海鲜质量和规格也较开渔初期提高许多。同时,随着数量增多,不少中低档的经济型海鲜批发价格有所回落,吸引了不少精明的市民开始批量购买新鲜经济鱼类。

随着到货量增加,不少海鲜批发价格纷纷回落。“由于市场里以做成交易量较大的批发生意为主,而且不少水产摊主都是直接从运输船上拿货,因此这里的水产价格比市区菜市场、超市里的要便宜许多。就拿鲜白蟹来说,开渔以来,白蟹的批发价格也比前几个月低不少,一般质量的20元/公斤至40元/公斤,但在菜市场,一般质量的零售价也

大多在60元/公斤以上。”菜市场摊贩告诉记者。

昨天,记者在华严菜市场看到,市民李先生正好从摊贩处买了数十条150克~200克重的鲳鱼。“最近这个规格的鲳鱼非常便宜,大小正好适合一家几口人吃。趁现在价格还没涨上去,先买一点,放到家里的冷柜里备着,可以吃上一段时间了。”李先生告诉记者。

“最近除了摊贩,经常可以看到零散市民来买海鲜,有的是好几个人一起来,也有一家三口推着手推车来。其中除了中老年人外,年轻人也越来越多,而且一买就是好几箱,有的组团一次性购买量比小饭店的还要多。”路林水产批发市场负责人戎永敢告诉记者。

据介绍,眼下正值秋汛期间,是一年中东海海鲜捕捞量最集中的时候,而且近期天气晴好,气温也相当适宜海上作业,因此宁波市场上的海产品到货量非常充沛。“从市场统计数据来看,近日海鲜日成交量都在四五百吨,与往年相比差不多,而且与

刚开渔时以小虾小蟹等为主相比,现在到货的海鲜除了市民常吃的马鲛鱼、小梅鱼等经济型鱼类外,像大鲳鱼、大黄鱼、带鱼等一些较高规格的海鲜数量也多了起来。”戎永敢表示,而且随着天气转冷,渔民加紧捕捞作业也是带动近期海鲜捕捞量大增的原因之一,“趁着眼下还没到寒冬,希望可以多赚一点。”



达人答谢会,到场有礼,送送送!

10月21日(周五)18:00,在达人旅游总部新海蓝钻广场,即将举办一场感恩答谢会!人人有礼,到场即送,热销新品低价开售,参与现场互动活动更有惊喜大礼免费送,礼品多多,送完为止,周五晚不见不散!

地点: 宁波海曙区新典路536号新海蓝钻广场

时间:10月21日18:00
报名及投诉电话:87651111
QQ群:411030887
地址: 海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网:www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)

欢迎刊登各类广告