

## 阳澄湖大闸蟹

“爽约”

今年中秋节

受高温影响

今年将量减价增



天山雪蟹

临近中秋,秋意渐浓,不少吃货开始憧憬“秋风起,蟹脚肥”的场景。中秋前夕,记者走访甬城菜市场、生鲜超市时发现,因为今年中秋节较早,阳澄湖大闸蟹将“爽约”中秋节,目前包括“天山雪蟹”在内的小部分清水大闸蟹为争食中秋市场“蛋糕”已抢鲜上市。

## 阳澄湖大闸蟹将于9月下旬上市

据宁波盒马鲜生相关负责人介绍,每年的阳澄湖大闸蟹开捕时间相对固定,一般在9月下旬,去年开捕日期为9月21日。今年具体时间待定,需等江苏阳澄湖蟹业协会的官方通知。

作为大闸蟹的高端品牌,阳澄湖大闸蟹的行情历来为市场所关注。目前宁波盒马、叮咚等平台已开始预售阳澄湖蟹卡,8只装蟹卡的价格从300元至2000多元不等,大规格的蟹价格不菲。

据业内人士分析,今年阳澄湖大闸蟹的整体价格会比往年略高。主要原因在于,我国大闸蟹有一半产自江苏,而江苏的大闸蟹有一半来自兴化、宿迁和高淳。与往年相比,今年持续40多天的高温导致江苏地区的大闸蟹脱壳时间延长,生长速度减缓,甚至有些蟹塘由于缺氧造成大闸蟹大面积死亡。

据了解,大闸蟹进入成熟期一般需要5次左右脱壳。今年7

月到8月,苏州阳澄湖地区的35℃以上高温天气长达40多天,刚好是大闸蟹第3到4次脱壳的重要阶段,直接影响了进入成长关键时期的阳澄湖大闸蟹。

据苏州市相城区阳澄湖镇蟹农介绍,今年高温天气对大闸蟹产量造成了很大影响,除了大面积减产外,大闸蟹的个头也变小了不少。去年半斤的大闸蟹有很多,但今年个头偏小,只能按数量售卖。

## “天山雪蟹”填补空档期

最近,一种产自新疆的“天山雪蟹”登陆宁波市场。记者从一些线上买菜平台了解到,进入九月后,新疆库车迎来了天山雪蟹的集中上市期。天山雪蟹采用“人放天养”的方式,从放蟹苗到螃蟹成熟,生长期大约有半年时间。由于当地水源主要来自天山冰雪融水,水质好,出产的螃蟹肉质鲜美,受到水产收购商的青睐。

目前这种天山雪蟹已在宁波上市,价格比其他清水大闸蟹贵,80克以上母蟹18.8元/只,110克以上公蟹22.9元/只。宁波网友的评价也比较正面,“虽然个头不大,但蟹黄饱满,空蟹壳也香”“肉质鲜甜,黄有点粘,除了小,没毛病”。

在宁波水产品批发市场,记者了解到,从9月上旬开始,来自安徽、江苏等地的清水大闸蟹为

赶中秋商机,已抢鲜上市,但上市量较小。目前“六月黄”螃蟹已下市,天山雪蟹正好填补了江南地区大闸蟹的空档。但由于天山雪蟹生长在冷水里,养殖周期相对较长,加上空运过来,上市数量也比较有限。在市区一些菜市场,出售的小螃蟹28元一斤,每个螃蟹100克左右,大一点的螃蟹45元一斤,每个螃蟹150克左右,几乎都是外地蟹。

## 吃大闸蟹还要再等等

俗话说“九月团脐十月尖”,意指九月吃母蟹、十月吃公蟹为宜。

宁波一位资深蟹商告诉记者,蟹成熟是需要时间周期的。目前天气仍然偏热,秋风还未起。一般9月下旬开捕后,阳澄湖大闸蟹批量供应宁波市场的时间要在国庆节以后。“目前的蟹不会

很壮,壳比较薄,黄也不多,国庆以后蟹会比较老一些,蟹黄更饱满。”

据业内人士分析,今年受高温天影响,大闸蟹延迟脱壳、产量减少、品质影响,加上为迎合中秋而做的提前育肥等工作,都会导致养殖成本增大,影响今年整体

大闸蟹的行情,预计今年大闸蟹价格将比往年高10%—20%左右,尤其是较大规格、较高品质的蟹可能涨幅较大,小蟹则变化不大。不过由于阳澄湖大闸蟹本身定价较高,价格抗压能力较强,因此价格波动反而不会比其他清水大闸蟹明显。 记者 周晖 文/摄

“文明健康·绿色环保”公益广告

社会主义核心价值观：富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

让绿色  
走进生活

宁波市文明办