

三疣梭子蟹、红星梭子蟹、远海梭子蟹……

你是不是也傻傻分不清?



它世界

“大家看！这就是梭子蟹，因外形像梭子而得名。”近日，宁波海洋研究院实践创新基地的课堂上来了一位神秘嘉宾，基地老师手上捏着一只青灰色、蟹脚还在活蹦乱跳的梭子蟹说，“它就是我们家常吃白蟹！”

今天，我们就来聊聊梭子蟹那些事儿。

□现代金报 | 甬上教育
记者 林涵茜
实习生 陈好涵
通讯员 徐嘉俐

A 部分开渔 商贩日收万斤梭子蟹

经历了三个月的休渔期后，8月1日起，宁波部分开渔。单船桁杆拖网、笼壶类、刺网类、围网类等作业方式的渔船“解禁”扬帆出海。小鲳鱼、带鱼、青占鱼(鲈鱼)、虾、梭子蟹等一大波海鲜将“游”上餐桌，其中最受欢迎的应该就是梭子蟹了吧。

那么市场上的梭子蟹多少钱一斤呢?

记者来到了一家物美超市，专门卖梭子蟹的摊子上方挂了一张大大的海报，写着“尝鲜正当时”，买的人也是络绎不绝。据了解，超市里的梭子蟹是从舟山运过来的，每斤只要16.8元。但是到了菜市场，一些还活蹦乱跳的梭子蟹就要卖到70到80元一斤。

不过，许多吃货还是愿意亲自到象山石浦，甚至到舟山采购最新鲜的梭子蟹。

“目前桐照的渔船还没有开渔，我们家的海鲜都是直接从舟山、石浦运来的，自开渔后每天都有运输船靠岸，我基本上每天都会收近10000斤梭子蟹，销往宁波、江苏、上海等地。”商贩阿锵已做了5年水产生意，他告诉记者，新鲜货一到仓库，有的直接装箱运往各地，有的运到就近市场售卖。



三疣梭子蟹



红星梭子蟹

C 7000年前 江南就有吃蟹的习惯

清蒸、葱油、酒醉、炒年糕……宁波人喜欢梭子蟹的365种姿势从餐桌上就能看出来。从最简单的清蒸，到搭配最爱的年糕，宁波人总能把梭子蟹吃出新花样，炒咸蛋黄、做蟹煲，更有脑洞大开的餐厅把梭子蟹和梅干菜放在一起炒，吃蟹花样可以一个月不重复。

那么我国老百姓是从什么时候开始吃蟹的呢?基地老师介绍说:“据资料显示，距今7000年前的马家浜遗址、6000年前的崧泽遗址、5000年前的良渚遗址中都曾陆续发现陶釜内的蟹骨、食用后弃置的蟹壳，证明我国江南地区的太湖先民早有吃蟹的习惯。”

为了更加全面地认识梭子蟹，老师还介绍了另外两个品种的梭子蟹。“这一只蓝色的叫做远海梭子蟹，有三个红点的则叫红星梭子蟹，这两种也是我们比较常见的梭子蟹。”

课堂上，孩子们抓起了张牙舞爪的梭子蟹，仔细辨别着梭子蟹的样子。嘴上还不停念叨着老师教的口诀:“三个凸起是三疣梭子蟹，三个红点是红星梭子蟹，蓝色水军是远海梭子蟹。”

据介绍，世界上最古老的蟹化石发现于阿根廷，考古鉴定为1.5亿年前的侏罗纪时期;随之发现更多的白垩纪蟹化石，表明随着大陆漂移以及硬骨鱼的辐射，蟹也开始向世界各地迁徙。现如今，梭子蟹已经成为了我国重要的海洋经济作物，在宁波人的餐桌上尤为常见。



课堂上的“神秘嘉宾”梭子蟹。通讯员供图

梭子蟹，俗称“白蟹”。因头胸甲呈梭子形，故名梭子。甲壳的中央有三个突起，所以又称“三疣梭子蟹”，属于节肢动物。雄性脐尖而光滑，螯长大，壳面带青色;雌性脐圆有绒毛，壳面呈赭色，或有斑点。

B 餐桌上的常客 梭子蟹该如何挑选?

“白蟹36元一斤，早上刚到，新鲜着呢!”清早，桐照市场里就人声鼎沸，摊主们也忙碌了起来。在所有品类中，最受欢迎的便是梭子蟹。

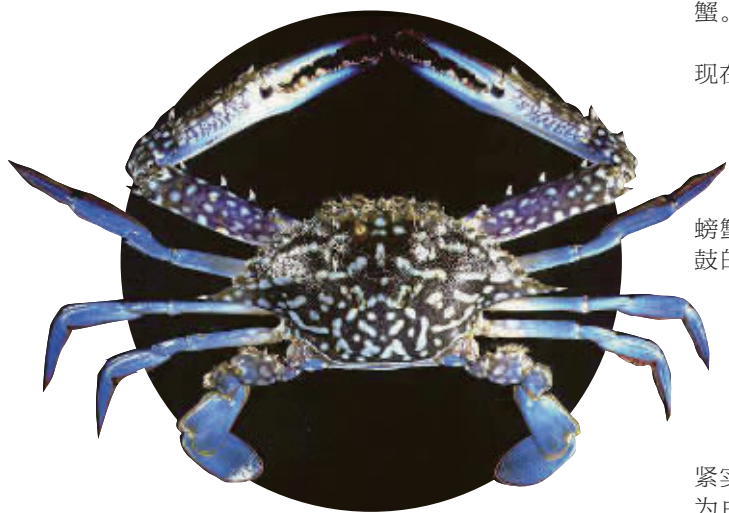
“八九月吃公蟹，十一月十二月吃母蟹，现在的公蟹是最好吃的。”阿锵说。

那么公蟹和母蟹究竟怎么区分的呢?

“其实很简单，你翻过来看它们的肚子。公蟹的肚子成三角形的，像一座塔，母螃蟹的肚子是圆的，铺满整个肚子。公螃蟹的肚子有些凹陷，母螃蟹的肚子则是鼓鼓的。”他一边介绍一边挑出两只梭子蟹对比。“你看这只蟹，快有八两了吧，像这样的梭子蟹市场上卖到了60元一斤。”

那怎样才能挑到肥美的螃蟹呢?在这里传授一个小秘诀。

首先梭子蟹一定要选活跃且个头大的，这样的梭子蟹会比较新鲜，肉质比较紧实。接着你还可以看蟹壳是否为青色，蟹腹为白，且肚脐眼带点红色。你还可以捏捏蟹腿，比较坚硬的，说明这只梭子蟹比较健壮，若是蟹脚发软的话，则表示成熟度不够。



远海梭子蟹