



秋天的第一只螃蟹,你吃了吗?

大闸蟹在福州抢“鲜”上市

■海都见习记者 林雅璇 文/图

每到夏末秋初之际,老人家总会念叨起“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闸蟹来”这几句谚语,提醒你又到9月了,正是螃蟹黄多油满之时。在福州大闸蟹上市了吗?销量如何?海都记者昨日走访了福州市场。

大闸蟹正陆续上市 还未到最肥美时

“早上刚送到的大闸蟹,满满的全是蟹黄!”昨日早晨8时许,华威西营里农产品交易中心的海鲜摊主们正在卖力揽客。秋风乍起,大闸蟹已经抢“鲜”上市,几乎每个海鲜水产店都将装着大闸蟹的泡沫箱摆在店门口最显眼处。

记者看到,几家海鲜摊位的大闸蟹价格,根据公母、品质和个头的差异有所不同,价格在45~65元/斤。一位摊主表示,“精品”大闸蟹按个卖,重约3两,一只15元;同等大小的母蟹比公蟹每斤贵上5~10元。俗话说“九月母,十月公”,顾客们都偏爱母蟹吗?摊主说:“实际上公蟹卖得比母蟹更好,因为便宜些。”不过,各个摊位的大闸蟹进货量都不多。一家海鲜店的店主刘先生告诉记者,这几天陆续有顾客来买,不过目前还不是大闸蟹最肥美的时候,顾客最多买几只尝鲜。

记者注意到,几家水产店还定制了“大闸蟹中秋礼

盒装”。“送礼可以选8只、10只或12只大闸蟹,包装好放在大礼盒里。”一名店主说,提前预订价格会更加优惠。“现在的个头还小一点,到中秋前大闸蟹会更肥美,但是价格也会翻一倍左右。”

另一家海鲜店的店主周女士说,今年的价格预计不会比去年的贵,去年卖到了100多元一斤。“但今年的螃蟹品质比去年的好。”周女士打开一只母蟹,只见蟹黄十分饱满。“再过两天,2两、3两、4两的大闸蟹都会陆续上市。”

不仅线下大闸蟹开始热卖,线上礼品卡也在火热促销中。记者看到福州一家线上超市,阳澄湖大闸蟹卡券有298元和588元两种;而大闸蟹母蟹一只(85g~110g)约15元,大闸蟹公蟹一只(90g~110g)约10元。一家大闸蟹专卖店则按照3对装、4对装、5对装的规格进行销售,公蟹6两5只加上母蟹4.5两5只的价格高达4698元。



华威西营里农产品交易中心,大闸蟹已上市



■小贴士

享美味,莫忘健康

大闸蟹味道虽美,但也不是人人都适合吃。“中医认为大闸蟹性寒,具有活血化瘀的作用,不适宜体质虚寒的人食用。”福州市中医院药学部主任潘鸿贞说道。此外,过敏人群、痛风人群及心脑血管疾病患者都不宜多吃螃蟹。

食用大闸蟹有哪些注意事项呢?“每餐食用的量不宜过多,成人一顿食用2只左右为宜。”潘医生说,大闸蟹忌与柿子、梨、花生等共食,以免出现呕吐、腹痛、腹泻等肠胃不适症状。

最后,潘医生提醒,蟹胃、蟹心、蟹肠等部位有细菌、毒素残留,吃的时候要把这些部位清除干净。

店家教你挑大闸蟹 认准这四个特征

福州市场上的这些大闸蟹都产自哪里?记者观察到,近期上市的部分大闸蟹宣传牌上,都注明“选自江苏优质湖区”。仓山一家大闸蟹专卖店的客服告诉记者,大闸蟹都精选自江苏优质水域,主要产区有:长荡湖、大纵湖、高邮湖、阳澄湖等。

走访过程中,几位海鲜市场摊主也表示,大闸蟹是这两天才从江苏进货的,“江苏刚开始大量上市”。上述店主周女士

告诉记者,福州的大闸蟹几乎都来自洪泽湖。“阳澄湖的大闸蟹都是按礼盒卖的,在农贸市场一般见不到,价格很贵,3两重的螃蟹6只要600多元。”周女士提醒,如果在菜市场有商家称自家的大闸蟹产自阳澄湖,很有可能是骗人的。

大闸蟹应该如何挑选呢?周女士介绍,在挑选时,一定要注意观察大闸蟹是否具备青背、白肚、黄毛、金爪这四个特

征。“之前是‘六月黄’,螃蟹壳都是软的,现在上市的大闸蟹都是发育成熟的,外壳很坚硬。”

周女士说,吃大闸蟹主要就是吃蟹黄和蟹膏。不过,她认为眼下还不是大闸蟹的最佳赏味期。“九月圆脐十月尖”,再过一个月,蟹黄红膏的比例才是恰到好处。她表示,最近福州市民更爱买毛蟹。“如果是自家吃,可以购买毛蟹,价格优惠个头大。”

“酒香”龙眼你尝过吗?

我省科研人员研究了近20年的新品种即将上市

海都讯(记者 罗丹凌)初秋,正是龙眼大量上市之时。在超市、街边、农贸市场里,都能看到龙眼的“身影”。鲜甜多汁的龙眼,很多人都爱吃,但你吃过有“酒香”的龙眼吗?

9月13日,记者从福建省农业科学院获悉,龙眼新品种翠香即将上市。与普通龙眼相比,它不仅果大、肉厚、核小、离核易,入口还能品味到一股浓郁的酒香,让人欲罢不能。

据福建省农业科学院果树所专家邓朝军介绍,龙眼新品种翠香为杂交而成,科研人员为此研究、培育了近二十年。2005年,研究人员将龙眼品种“冬宝9号”与“翠玉”杂交组合开展人工杂交育种,从杂交后代中选育而成。该品种具有香气浓郁、优质、大果和丰产等优良性状,2018年通过省级科技成果评审,评审委员会专家一致认为:“该品种是我国首个自主杂交育

成的优质、大果、浓香的新品种,综合性状优异,应用潜力巨大,成果整体居同类研究国际领先水平,为我国品种结构调整提供强有力的支撑”。今年年底,“翠香”将进行品种审定,很快将会问世。

邓朝军表示,“翠香”龙眼品质高,种植也较为容易,但此品种果树花量较大,在种植过程中一定要及时疏花、疏果,才能年年结出又大又香的“翠香”龙眼。

“研究出这一品种,并非易事,我们反复寻找适合进行杂交的亲本,目的是找到容易成花且能让果肉口感更为丰富的种质。”邓朝军解释道,一些龙眼树对光照、温度很敏感,有的种质爱长叶却不开花,这样就会影响龙眼产量。因此必须得找带有香气,且对光照、温度钝感的果树,才能作为杂交的亲本。

记者了解到,新龙眼品种“翠香”很适合在福建、广东、广西、四川等龙眼产区种植。

省农业科学院果树研究所供图
翠香龙眼(福建)



■知多一点

古时荔枝地位比龙眼高

古时,荔枝的地位可比特高不少。

唐代杜牧的“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”,让荔枝声名远扬。龙眼则有“荔枝奴”的别称。宋代诗人王十朋有诗:“绝品轻红扫地无,纷纷万木以龙呼。实如益智本非药,味比荔枝真是奴。”

不过,福建莆仙民间

可不去管那些争执,每到农历八月收获季节,他们尽情饕餮龙眼鲜果,为了贮藏,他们把龙眼焙成龙眼干。莆仙人结婚时,门前要挂一个贴红纸的袋子,里面装枣子、花生、桂圆,寓意“早生贵子”。冬天,莆仙人把兴化桂圆干当做御寒的珍品,妇女坐月子,非食桂圆干不可。

关于天气的“好消息”与“坏消息”

海都讯(记者 周婉怡 毛朝青) 最近的天气给力极了,有暖暖的阳光,但不热烈恼人,早晨与夜间有丝丝的凉意。

关于天气,有“好消息”也有“坏消息”,你想先听哪个?

“坏消息”是惬意的天气即将结束,接下来几天烦人的雨水将光顾福建。

未来三天,受冷暖空气交汇影响,福建内陆地区将迎来一次明显降水过程。14—15日内陆地区阴有中到大雨,局部有暴雨到大暴雨,其余地区阴有小到中雨。而

未来三天阵雨将光顾福州,其中14日雨势较大,福州普遍会出现阵雨或雷阵雨,部分乡镇中到大雨。

“好消息”是未来三天,在雨水的打压下,福建气温略有下降,最高气温在26℃~30℃之间,不过沿海地区依旧闷热,最高气温在30℃~33℃。

未来三天,福州低温在25℃左右,午后高温在33℃上下,夜晨体感舒适,白天出行依旧要注意防晒和补水。也就是说,晚上空调可以不用开了,这个月的电费能省下不少。

福州市区今起三天天气

14日	小雨转阴	25℃~32℃
15日	小雨转阴	25℃~33℃
16日	阴转多云	25℃~32℃