

中秋蟹肥,还能hold住吗?

饮酒赏菊吃好蟹



俗话说“菊黄蟹肥”，每年的秋天正是吃螃蟹的好时候。在合肥，大闸蟹不仅成为许多合肥市民中秋餐桌的佳肴，也成为新鲜的礼品。2012中秋已至，合肥市场已是一片螃蟹未到香先闻的局面。

记者 邹传科

十月美食传统饮酒赏菊吃蟹

“九月团脐十月尖，持蟹饮酒菊花天”，这是描写历史上中秋节时人们啖蟹饮酒赏菊的乐事。通常，十月份吃蟹指的都是大闸蟹。

据专家讲，螃蟹大致可分为三类，其一是产于长江流域的河蟹及湖蟹，其中最出名的当数阳澄湖的大闸蟹；其二是产于珠江口的半咸淡水蟹，比如肉蟹、膏蟹；其三就是

把握时间勿将毛蟹当大闸蟹

由于地域的关系，合肥人吃的河蟹大多来自外地，许多合肥人分不清什么是大闸蟹。市场上的商贩拎起每一只河蟹，都称大闸蟹。但普通的河蟹与大闸蟹的价格相差悬殊，有的大闸蟹一公斤将近五六百元，有的蟹却只卖三五十元，更有的只卖十元，这就越发叫人犯糊涂了。据业内人士讲，今年合肥的大闸蟹上市时间应

安徽产蟹上市还要再等一等

记者走访中也发现，江苏各地大闸蟹合肥市场争夺战火热的时候，却罕见皖产大闸蟹的身影。“安徽的安庆、巢湖、滁州、蚌埠、马鞍山等地均有大闸蟹，军团庞大，但上市期迟，一般要从9月底到10月份。之所以迟是因为养殖期间的强化培育不同，安徽主要在后期，而江苏早期就会开始，气候原因影响倒不是很大。”安徽省渔业局

海蟹了。吃海蟹大约是每年的4月至10月，吃淡水蟹大约于每年的9月至11月。蟹的种类有600种左右，像梭子蟹、青蟹、蛙蟹、绵蟹、关公蟹、馒头蟹、玉蟹、菱蟹、扇蟹、和尚蟹等。尤其是淡水河蟹，包括毛蟹、绒螯蟹等，由于产量高，价格低，在南方有吃“六月黄”的说法。但在北京，要吃到好蟹，还是要在秋风

起的季节。在9月底以后，吃大闸蟹的最好时机是每年的10月至年底。近期的大闸蟹只有八成熟，完全成熟的大闸蟹，通常要到11月。

以“蟹”见长的蟹老宋香锅酒楼的老板告诉记者，大闸蟹的学名叫中华绒螯蟹，真正的大闸蟹个头应在三两以上。现在市场上有一种个头不大，样子跟大闸蟹差不多

的蟹，其实不是大闸蟹，而是毛蟹。这种毛蟹价格在20元左右，主要生长在江河湖塘里，一年四季都有，很容易被误认为大闸蟹。“青背、白肚、金爪、黄毛”四大特征，但实际经验是最重要的。”

别人。”王东认为，苏版大闸蟹抢占合肥市场也给皖产大闸蟹带来启发，一方面企业要有抢占市场的意识，另一方面政府也要帮助企业创建品牌、提升品牌蟹背后的文化价值，让皖产螃蟹更值钱；而地方性组织、行业协会则要做好宣传，像之前庐江黄陂湖的螃蟹节等就是很好的宣传活动。



碧波牌阳澄湖

大闸蟹

yangchenghuDAZHAXIE



大品牌 值得信赖

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会副会长单位
苏州市相城区阳澄湖大闸蟹商会副会长单位
企业信用等级——AAA 江苏省名牌产品



礼票火热销售

368元、668元、968元、1068元、1368元、1668元礼券火热销售中……



绿色食品证书



江苏名牌产品



大闸蟹养殖技术金奖



企业信用等级 AAA



3A信用企业



副会长单位



最佳企业奖



先进单位



产品畅销奖

团购电话 400-602-0551

合肥专卖店地址：合肥市长江西路与青阳路交叉口向北300米（合肥体育学校对面）