

东海梭子蟹蟹膏红了

“中国梭子蟹交易中心”落户舟山

做酱油、布料、隐形眼镜、人工皮肤……

梭子蟹的这些秘密 你知道吗？

说起螃蟹,那份饱满和鲜美,你懂的。深秋时节,东海螃蟹开始出红膏了!

前些天,“中国梭子蟹交易中心”正式落户舟山国际水产城。水产城的商会活品分会会长,同时也是市场梭子蟹经销大户的夏志军忙得脚不点地。

他说,千万别小看一只东海梭子蟹…… 通讯员 刘腾 记者 诸芸

舟山梭子蟹占沿海市场60%

去年浙江省海洋捕捞和海水养殖的梭子蟹产量达到了22.3万吨,其中舟山梭子蟹在沿海一带的市场占有率达到了60%。

作为全国最大的国家级水产品产地批发市场,舟山国际水产城也是梭子蟹交易的主要集散地。为了保持梭子蟹供货品质,今年9月底开始,水产城启用对优质的梭子蟹进行挂牌和地域认证,手机二维码扫一扫,就可以进行质量追溯。

每年上半年4月到6月,下半年的8月到10月,都是梭子蟹销售旺季。夏志军说,今年野生捕捞的梭子蟹虽然产量算一般,但现在还延续着旺季的热闹——5000多人在舟山国际水产城为梭子蟹提供装卸、分级、打包劳动力服务,200多艘专业运输船提供洋面生产运输服务。每天有400多辆装满了梭子蟹的活蟹运输车从市场里开出去,跑向全国各地。按照一辆货车平均5米来算,车队可以排上满满当当两公里。

每天有不计其数的梭子蟹运往全国各地的菜场,并最终到达老百姓的餐桌。

在国内市场上,舟山梭子蟹已经和天津王顶堤市场、宁波路林市场、杭州勾庄市场、温州苍南市场、青岛城阳市场、深圳罗湖市场等100多个市场建立了长期的供销关系。舟山国际水产城的副总经理王元峰表示,今后还将广开销售渠道,和武汉、长沙、郑州、重庆等地市场建立产销合作联盟,把舟山梭子蟹送到当地老百姓的餐桌上。

夏志军说,市场里的梭子蟹往北走能走到黑龙江漠河,往南走能到香港澳门,那儿的人都能吃到活蹦乱跳的舟山梭子蟹。这样的技术在20年前,简直不敢想象。

解密梭子蟹 那些你不熟悉的事

1 鲜活梭子蟹

如何从东海到达我们的餐桌？

这个季节最适合吃梭子蟹,清蒸或是直接把梭子蟹烤一烤,肉质肥厚又鲜美的螃蟹肉,蘸点醋入口,回味无穷。活的梭子蟹通过腌制,还可以做成蟹股、蟹糊。很多沿海地区,年夜饭切上一只红膏满满的咸呛蟹,才算有年味。

不过保证一只梭子蟹从东海海水里,活着到我们的厨房可不容易。

夏志军就很有经验,做活蟹运输,讲究一个速度。

东海洋面上捕捞梭子蟹的生产船,都会配备着一组收购船。这样刚捕捞上来的梭子蟹每天都能及时被收购船运回码头。为了让螃蟹存活,梭子蟹全程都有氧气泵加海水的运输专船、专车伺候。

交易旺季,每天来水产城投售的梭子蟹运输船保持在50艘左右,通过市场营运来吞吐消化的梭子蟹有700吨至800吨。

收购船一靠岸,就开始分拣梭子蟹。按照今年的行情,水产城批发价格,1两半到2两小公蟹在4-5元一斤;2两半到5两大公蟹在12-15元一斤。4两-7两的超大公蟹,要25元左右一斤。10月份以后母蟹开始长红膏。现在市场上淡红膏的母蟹已经有了,统货(不挑拣好坏大小)价格在50元一斤,等天气冷点梭子蟹红膏顶壳,在120到130元一斤,越临近过年价格越高。

2 深加工的梭子蟹

供应美国大兵？

经过深加工的梭子蟹,也是美味担当。

我从舟山国际水产城了解到,目前水产城梭子蟹销售分鲜销与活销两种。活销占了绝大部分,鲜销主要是冷库加工出口。

夏志军说,就连大洋彼岸的美国大兵,吃的蟹肉罐头也都来自舟山梭子蟹和花蟹(远海梭子蟹)。这种蟹肉罐头去壳挑肉,再深加工,对美国大兵来说可



以提供丰富的能量。

还有大家爱吃的上海小笼包、蟹黄包,这里的蟹肉很多也来自舟山国际水产城的梭子蟹。拿上海小笼包来说,小笼包肉馅是猪肉和蟹肉融合在一起的,首批梭子蟹蟹钳里面的肉,有嚼劲。野生捕捞的梭子蟹,新鲜的蟹腿肉煮熟了甚至可以丝丝分离,特别鲜美。这样的蟹腿肉剁碎了和肉末拌在一起,想要小笼包不好吃都难。

有些梭子蟹被挑选出来放到冷库加工,这些冷冻梭子蟹,蟹块能漂洋过海到日韩、美国、加拿大、欧盟国家……进入当地的超市餐馆,成为了桌上美食。

3 酱油、眼镜、人工皮肤、伤口愈合剂……你能想象都和梭子蟹有关吗？

在梭子蟹的产业经营分工上,除了能吃,还有你根本想不到的很多功用。

宁波大学海洋学院王春琳教授说,舟山梭子蟹,学名三疣梭子蟹,目前在工业用途的课题研究上,已经引起很多人的关注。

像舟山国际水产城,就有专营垃圾蟹为化工企业提供原料的。比较容易理解的,就是把垃圾蟹(已经不适合人吃的螃蟹)打成粉末再加工做成鱼饲料,喂养鱼虾等水产。

但你可能想不到,梭子蟹还能做成酱油、医用产品。

王春琳教授给我举了个例子,梭子蟹里可以提炼出一种甲壳素,功能非常广泛。医用价值很高,像隐形眼镜、人工皮肤、缝合线、人工透析膜和人工血管里都用得到。

再说得简单点,比如医院里面动手术开

刀,过去是用针线缝伤口。现在就可以用甲壳素为原料药剂涂抹在伤口上,促进伤口愈合(伤口愈合剂)。

甚至从工业利用角度讲,做布料、衣物、染料、纸张和水处理都用得到。也有人曾经利用甲壳素研究出无毒的农药。我们平常用的有些化妆品、保湿剂里面也含了这种成分。

如果再贴近我们生活一些,螃蟹深加工甚至可以做酱油。

酱油,发酵的时候需要氨基酸。而梭子蟹发酵后,就含有带鲜味的氨基酸。不过实际应用上,拿梭子蟹来制造酱油的,主要原因是梭子蟹的价格比较贵,成本比较高。但假设有大量价格低廉的螃蟹,这也是一个值得研究的方向。

4 有没有想过吃螃蟹不用剥壳？

从目前来看,梭子蟹主要的消费市场还是在国内,特别集中在沿海地区。很大原因是国外和中西部地区的人会觉得梭子蟹蟹壳太难剥。

王春琳教授说,宁波大学就成功研究出了软壳蟹技术,“软壳梭子蟹”,整个身体都是软软的,带壳就能吃,解决了吃螃蟹怕剥壳的问题。

一只东海梭子蟹,一生中蜕皮次数高达20多次。

软壳蟹,一般都是养殖蟹,等到梭子蟹长到2两以上,开始脱壳的时候进行食用。这样的软壳蟹非常受国外用户喜欢,出口欧美日韩的订单都有。你甚至可以想象一下,梭子软壳蟹出现在法式大餐中的场景。