

论起大闸蟹,阳澄湖产一直是高品质的代名词,每年市面上“传说”中的总销量要远远大于总产量,就足以说明阳澄湖大闸蟹在“螃蟹界”与“吃货界”的地位了。

但近年来,高淳的固城湖螃蟹也“声名鹊起”,网友们甚至将两者拉到一起进行起了PK。阳澄湖大闸蟹真的能够一吃便知吗?固城湖和阳澄湖螃蟹口感有多大区别?网络大V们打得不亦乐乎,现代快报记者也凑了一番热闹。

实习生 陈娟 现代快报记者 陈志佳 朱蓓/文 徐洋/摄



“蟹斗”现场 视频截图

微博大V“约架蟹斗”被指炒作

网友“@Paul郑褚”称,谁要是能吃出阳澄湖大闸蟹和其他螃蟹有啥不同,他就“口服一台电脑”

微博认证为“广州逆戟鲸科技联合创始人”的网友“@Paul郑褚”宣称,谁要是能吃出阳澄湖大闸蟹和其他螃蟹有啥不同,他就“口服一台电脑”。微博大V“@五岳散人”随即应战,两人于昨天在北京约架,对大闸蟹进行“盲品”,有视频网站还对这次“约架”进行了网络直播。一名果壳网网友还写了篇“观战指南”,热情地称赞了高淳的固城湖螃蟹……虽然这番热闹被质疑为炒作,但还是围观者众多。

网络大V“约架”,盲品大闸蟹 现代快报记者也发布试吃报告

阳澄湖螃蟹VS固城湖螃蟹,到底哪个口感更好呢?

试吃报告

什么样的大闸蟹才算好?这是一个很难有标准答案的问题,有的人会觉得个大的好,不过业内人士表示,其实这是一个认识误区,如果两只蟹的重量相同,应该是个头小的要更好一些,因为肉质会更加紧实。除此以外,膏与黄是否丰满甜美,肉质是否细腻也都是评判大闸蟹优劣的重要标准。昨天,现代快报记者在市场上购买了6只标注为固城湖的大闸蟹、2只标注为阳澄湖的大闸蟹,请了8名“吃货”分组对比品尝,产地不同,售价不同,这些真的都能吃出来吗?



右一上下为50元每只的固城湖螃蟹,右二上下为28元每只的固城湖螃蟹,右三上下为18元每只的固城湖螃蟹,右四上下为30元每只的阳澄湖螃蟹

听听行家怎么说

阳澄湖大闸蟹协会:
9月23日才开湖
市场上的是中秋提前打捞的

都说阳澄湖大闸蟹好吃,那正宗的阳澄湖大闸蟹到底怎样辨别呢?现在南京市场上的,以及快报记者昨天购买的阳澄湖大闸蟹是否靠谱呢?据介绍,阳澄湖将在今年9月23日开湖,到时,每只螃蟹上都会有阳澄湖专属的蟹扣。难道目前市面上销售的阳澄湖螃蟹都不正宗吗?对此,阳澄湖大闸蟹行业协会的负责人解释:“今年中秋比较早,于是让蟹农提前打捞一批蟹供中秋节食用。所以市面上还是有阳澄湖蟹销售的。”

第一组:

同样都还“没长成” 固城湖螃蟹性价比更高些



左为阳澄湖母蟹30元/只
右为固城湖母蟹28元/只

固城湖蟹一公一母(28元/只)
阳澄湖蟹一公一母(30元/只)

试吃者:共4人,每两人分食一对公蟹或母蟹

外观

购买之后,现代快报记者将8只蟹排在了一起,很明显能够看出,固城湖蟹外壳的颜色要深一些,近似深灰绿色,而阳澄湖蟹的外壳则微微泛白。除此之外,两种蟹的外观几乎看不出太大差别。

膏与黄

每一组蟹,都有一公一母,在外壳掰开之后,可以明显看出,阳澄湖蟹不论公母,膏与黄的量要稍多一些,颜色也要更深一些,两名试吃者首先尝试了两种蟹的母蟹,一入口,就吃出了明显的区别,“一只蟹的蟹黄要甜一些,另一只的吃到最后有一些苦。”一名试吃者说。而另两位试吃者也有同样的感受,“确实一只公蟹的膏明显要甜一些。”经过对比发现,这4名试吃者觉得口感相对较甜的,是产自固城湖的蟹。

肉质

不论大家如何仔细琢磨,根本尝不出两个产地的蟹有任何区别。“主要还是时间没到,现在太早了,”一名试吃者说,“两种蟹的壳都有些软,肉质不够紧。”

结论

从4名试吃者的反应看,大家分辨不出产地。但因为两种螃蟹都还“没长成”,没到最好的季节,试吃者也表示,相对而言,固城湖螃蟹口感甜一些,价格还便宜两块钱,性价比要高一些。

第二组:

个头差不多,价格差很大? 肉质、膏黄定身价



左为固城湖母蟹50元/只
右为固城湖母蟹18元/只

固城湖蟹一公一母(18元/只)
固城湖蟹一公一母(50元/只)

试吃者:共4人,每两人分食一对公蟹或母蟹

外观

由于同样来自固城湖,因此4只蟹的外壳颜色等一模一样,只不过因为价格不同,个头上有明显的区别,不过,主要的区别来自于母蟹,18元/只的蟹,足足比50元/只的“苗条”两圈,但是公蟹的情况要稍好一些,18元/只的公蟹看上去与28元/只的几乎一样,只比50元/只的稍小一些。

膏与黄

在掰开4只螃蟹的外壳之前,试吃者觉得差距一定是一目了然的,然而令人意想不到的,掰开后不论是公蟹还是母蟹,基本看不出什么差别。“量差不多,吃到嘴里的口感还是有些区别,一等价钱一等货,50块钱的明显鲜美一些。”试吃者的观点基本一致。

肉质

“18元的这只公蟹,看上去不小,但肉质太松,一点口感也没有,”一名试吃者说,“蟹脚里的肉都是散的,或者说就是空的。”而50元一只的蟹,在肉质上就紧实了不少。

结论

价格拉开了差距,品质自然也拉开了差距。业内人士表示,大闸蟹好不好吃,褪壳次数才是“金标准”,褪壳十几次,个头达到一定大小的,才是好吃的螃蟹,不过价格也不便宜。

固城湖螃蟹商户: 规模化养殖要求更严格 买螃蟹看外观选择好看的

“苏蟹半天下”是螃蟹行业内的一个传统说法,苏南产区的螃蟹更是非常优质。高淳的螃蟹销售大户张明龙告诉现代快报记者,“螃蟹好不好,要看产地,好的水域自然更容易出好螃蟹,所以阳澄湖、固城湖螃蟹才出名。”张明龙说,“固城湖现在的养殖规模达到了28万亩,这是其他地方很难达到的。固城湖螃蟹的挑选也是标准化的,肉质饱满度等要求很严格。”

对于网络大V为螃蟹约架,还有果壳网网友对固城湖螃蟹的赞誉,张明龙很淡定。“10月吃母的,11月吃公的,10月之后才到了螃蟹最好吃的季节。”张明龙说,消费者在购买时注意通过外观选择好看的螃蟹。

省餐饮协会: 江苏螃蟹“基因差不多” 品质好坏受外界因素影响

“江苏是螃蟹出产大省,而江苏的螃蟹都属于一个品种,都是绒蟹蟹。”江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣说,实际上,最初的螃蟹苗基因是差不多的,而最终品质的好坏又受到其他外界因素的影响。于学荣说,首先生长的环境非常重要,水质情况、水的酸碱度、清纯度等等都会影响螃蟹的品质,其次喂养使用的饲料也有不同,除此之外,采取的养殖方法也直接影响了螃蟹的口感和肉质。

于学荣说,现在阳澄湖大闸蟹作为一个品牌,使用的范围比较广,不同的湖区出产的大闸蟹品质还可能各有不同,这就造就了“个性差异”。一般消费者想从口感上判断产地,可以说是非常难的,更别谈区别阳澄湖螃蟹和固城湖螃蟹这两个“近亲”了。

尽管从口感上很难区别两种螃蟹,但于学荣也表示,好螃蟹还是有规律可循的,外观和肉质、口味都有区别。从外表上看,身形健硕、脚爪有力,拥有符合传统“螃蟹审美”的“青壳、白肚、金爪、黄毛”螃蟹,口味也不会差。“肉质饱满度不够,口感是不是有一种微甜的感觉,蒸熟之后是不是散发出自然的螃蟹香味,膏是不是很丰腴,黄蒸出来是不是很多,这些都是判断螃蟹好坏的参考标准。”对于网络上大V为了螃蟹“约架”的事,于学荣认为,还是炒作的可能性比较大。