

秋天的第一盘梭子蟹,你尝了吗?

青壳白肚的有活力,4两个头的约45元/斤

“四园”逛市场

6日凌晨,伏休期间4种专项捕捞渔船获准出海生产,标志着“小开渔”正式启动。

眼下,第一批捕获的海鲜已经大规模上市,梭子蟹在其中占据大头。围绕市民朋友最关心的价格、品质等问题,9日,记者走访了通城多家农贸市场、大型商超,一探究竟。



CFP供图

价格小贵 难挡尝鲜热情

“今年的梭子蟹有点贵。”在富天都农贸市场,水产摊主高小平一边向记者介绍,一边麻利地为顾客打包、称重。“4两左右的,卖45元一斤,拿货价就要38元一斤。”本周一,高小平开始售卖本地的梭子蟹,她还记得去年这时候梭子蟹才卖35元一斤,拿货价28元一斤,“真没想到,今年的拿货价比去年的零售价还要贵!”

尽管刚上市的梭子蟹价格偏高,但丝毫没有浇灭市民们的消费热情。“买的人很

多,上午就被市民和饭店订购了一大半。”高小平说道。交谈间,就有两三名市民簇拥在摊位前,认真挑选了起来,“看着个头蛮大,还活蹦乱跳的,正好家里人都爱吃,先买了9只解解馋!”市民蔡女士笑着说道。

“今天被确诊为海蟹:横行霸道,有[钳]有[鲜]!”“得天独厚,非肥不卖”“开海啦!疯狂的梭子蟹”……在盒马超市的海鲜区,一幅幅亮眼的宣传海报吸引来往市民们驻足选购。海报下,整

整齐地摆放着6筐鲜活的梭子蟹,虽然大钳子被细绳捆着,但它们依然活力十足地吐着泡泡,在明亮的灯光照射下显得格外诱人。

盒马超市按照梭子蟹单只的重量分类定价,150g~200g/只的为69.9元一斤,100g~150g/只的为46.8元一斤,比菜市场的价格略高。正忙着从水中打捞、挑选梭子蟹的工作人员告诉记者,她正在给网购梭子蟹的顾客配货,“8号才刚刚开始售卖,外卖单基本上没停下来过”。

好货要等 餐桌待添鱼虾

这几天的深夜,吕四渔港码头上总是灯火通明、人头攒动。只是远远听见渔船“突突”的马达声,在码头上等候多时的商贩们就一拥而上,抢占卸货区的最佳位置。

“人比蟹还多!”凌晨两三点,城山路菜市场的水产摊主汪国阳就驱车赶往吕四渔港挑选渔货,货少需求旺,因此刚到码头的渔获很快就会被一抢而空,“每天梭子蟹进货70到100斤,每只三四两,存活率能有70%。”

“现在的渔获主要就是梭子蟹,还有小部分的金钩虾,其他的鱼类虾类都是顺带捕获的,数量并不多。”汪国阳告诉记者,起码要等到9月16日全面开捕之后,小黄鱼、鲳鱼、带鱼、板鱼、多宝鱼、鱿鱼、海兔子等市民餐桌上常见的海鲜才能到货,在摊主高小平那里,记者也得到了相似的回答。

“售价每天都在波动,今天的梭子蟹卖35元一斤,金钩虾60元一斤。”汪国阳预

计,开渔后随着渔获捕捞量的上升,价格会有所下降,但短时间内波动幅度不会太大。

“新鲜的梭子蟹上市喽!快来选购!”在大润发超市里,工作人员大声吆喝着,还不时用网兜轻轻拨动梭子蟹的蟹脚,向顾客们展示其鲜活的状态,“45.8元一斤,都是吕四拿的货,卖的就是一份透骨的新鲜!”工作人员也表示,除了梭子蟹外,现在卖的海蜇片、金鲳鱼、黄鱼、带鱼等都是冰鲜,要吃生鲜估计还要等上一个月。

一蟹多吃 品咂一口鲜甜

“今年的梭子蟹品质都很不错,煮熟后全是饱满的蒜瓣肉,肉质紧实,鲜中带甜。”汪国阳介绍,在开捕后的头两周,由于渔业休养生息的缘故,海货的个头、肉质都是极佳的。

“选梭子蟹一定是青壳白肚才有活力。”颇有挑选经验的摊主们建议,市民在选购时,不能把个头大作为唯一的标准,可以重点观察蟹的侧面和背面,侧面厚实,背部纹理

很深的一般就很肥;还可以捏一捏蟹壳,比较硬就说明生长周期长,往往肉质饱满;最后就是把蟹放手里,掂掂看分量重不重,同等个头的蟹,越重越肥美。对于“吃货”来说,将梭子蟹“八脚朝天”清蒸最能锁住它的鲜味,此外,葱姜炒蟹、香辣蟹、炆蟹等也是难得的美味。“现在的梭子蟹以公蟹居多,里面黄是有的,但还没呈膏状,不着急尝鲜的话,也可以再等

等。”汪国阳表示。

古往今来,有许多文人墨客赞美梭子蟹的美味。唐代诗人白居易有言“陆珍熊掌烂,海味蟹螯咸”,将海蟹蟹足与熊掌相提并论。梭子蟹虽鲜,但也在提醒市民,蟹性寒且蟹黄的胆固醇含量较高,如果吃得太多,会刺激胃肠道,容易引起腹痛、腹泻等胃肠道不适症状,一餐最好不要超过两只。

本报记者陆薇
本报实习生储亦楠

市区34个路口 黄牌车辆“右转必停”

本月16日起违者罚款100元、记1分



晚报讯 黄牌车辆驾驶员注意了,行经“右转必停”路口不停车,将面临处罚。记者昨天从市公安局交警支队获悉,本月16日起,市区34个黄牌车辆“右转必停”路口加大管理力度,违者将罚款100元、记1分。

黄牌车辆包括大中型客车(含专用校车、旅居车)、大中型货车(含半挂牵引车)、大中型专项作业车等。这些车辆在转弯时前后轮轨迹不一,会出现弯月形状的“内轮差”,这恰恰是驾驶员后视镜观察的视觉盲区,因为视线被车体遮挡,“内轮差”范围内若有非机动车或行人出现,极易引发交通事故,被称为“死亡弯月”。为避免此类悲剧发生,市公安局交警支队对事故易发路口进行梳理,专门设置了黄牌车辆“右转必停”的让行标志,其中的较大路口还以彩色喷绘的方式配套设置了醒目的右转弯危险区域“红地毯”,警示黄牌车辆驾驶人谨慎转弯,加大转弯半径,提示行人和骑车人不在该区域停留。目前,市区共有34个路口、80个方向设置了黄牌车辆

“右转必停”标志、标牌。

“黄牌车辆司机在‘右转必停’路口右转弯时,要先停稳,再瞭望,确保安全后再起步。”市公安局交警支队副支队长张卫民表示,黄牌货车“右转必停”是安全驾驶、文明出行的要求,更是对《中华人民共和国道路交通安全法》《江苏省道路交通安全条例》相关法律法规的响应。黄牌车辆停下的几秒钟,能够大大保障右侧非机动车、行人的通行安全,减少事故的发生。

近期,我市交警部门加大黄牌车辆“右转必停”的管理力度。本月16日起,黄牌车辆在“右转必停”路口右转弯时不停车瞭望,警方将依法对驾驶人处以罚款100元、记1分。目前,部分路口已设置违法抓拍电子警察,进一步提升管理效能。

南通交警提醒广大黄牌车辆驾驶人,违法得不偿失,事故触目惊心,为了自己和他人的安全,右转必停,安全让行。

记者张亮 通讯员陈懿政



查看「右转必停」路口名单
扫描二维码

泳池水质大体检 确保市民放心游 6家不合格游泳场所被点名



晚报讯 9日,记者从市卫健委获悉,根据前期我市卫生监督机构对市区游泳场所水质抽检和复查的结果,有4家游泳场所因为尿素和余氯检测不合格被处罚,另有两家因为尿素含量超标被责令立即整改。

据了解,此次对市区游泳场所进行检测的指标为游泳池水菌落总数、大肠菌群、尿素、浑浊度、游离性余氯、pH共6项。此轮复检的结果表明,不合格指标主要为尿素、余氯,涉及的游泳场所分别为MYFIT健身工作室、凌志游泳健身、黄金比例健身、鼎力搏击健身、尊会健身会馆、崇川区睿风游泳

馆。其中,尊会健身会馆、崇川区睿风游泳馆因尿素含量超标被要求立即整改,另外4家游泳场所因尿素、余氯两项指标复检不合格被予以行政处罚。

“余氯含量过低,会造成游泳池水消毒不到位,容易造成疾病传播,但是余氯含量过高,往往会对人的眼睛、口腔黏膜、呼吸系统、皮肤等产生刺激。”市卫生监督所学校卫生监督科科长卞力锋告诉记者。

卫生监督部门提醒游泳场所经营者,作为卫生安全的第一责任人,须严格按相关规程操作,加强安全防范,保证水质卫生;同时,提倡进入游泳池运动的游泳者,在游泳前要先进行强制淋浴,这样可以有效降低体表携带的汗液量,共同创造一个卫生健康的游泳环境。

记者李波