

金秋菊黄蟹正肥 持螯饮酒滋筋髓

膏肥脂满 吃蟹正当时

□记者 杨岸萌 文/图

本报讯“西风响，蟹脚痒。”每年立秋之后，螃蟹膏肥脂满，是金秋时节的应景美食，中秋节的中秋宴，螃蟹是必不可少的一道美味佳肴。

吃螃蟹有哪些好处？今年螃蟹价格怎样？吃螃蟹需要注意的地方有哪些？记者近日走访了市区几家卖螃蟹的店，采访了一些业内人士，他们对上述问题给出了解答。

价格与往年基本持平

马上就要到中秋节了，很多市民开始考虑购买螃蟹。那么与往年相比，螃蟹的价格怎么样？

9月9日，记者来到市区建设路与光明路交叉口附近的澄蟹阁阳澄湖大闸蟹店，店门前拉着红色的横幅：“2018年蟹票火热预订中”“9月1日至9月30日预订，买10送3”。

店内的玻璃水箱上已经贴好了价格标签，但是里面还没有螃蟹。“之前一直是卖蟹票，最近几天就能回来一批大闸蟹。”店员张女士说，她们的蟹票分为礼品券和礼品卡，礼品券从298元至2180元不等，除了298元是公母蟹各3只之外，其他的每张券公母蟹各4只；礼品卡则从520元至2380元不等，公蟹母蟹各5只。价位越高蟹越重。“单只也销售，价格从48元至380元不等，现在预订10只送3只。价格与往年基本持平，没有太大变化。”

在市区曙光街与迎宾路交叉口附近的蟹都汇大闸蟹店，门口也写着“蟹票火热销售中”。店员朱女士说，蟹票有380元、600元、1000元、2000元、3000元五档，持票人到店可根据单只价格自行选配。“第一批进价肯定要贵一点，但是我们的销售价格不会变动。整体价格与去年相比变化不大。”

螃蟹营养丰富味鲜美

“金秋菊黄蟹正肥，持螯饮酒滋筋髓。”螃蟹的蛋白质含量非常丰富，还包含大量的微量元素，吃螃蟹对身体有很好的滋补作用。

中医早就认可蟹的药用价值。据《随息居食谱》记载：“补骨髓，滋肝阴，充胃液，养筋活血，治疽愈核。”近代，《中药大辞典》说其功用主治谓：“清热、散血，续绝伤，治筋骨损伤、疥癣、漆疮、烫伤。”

蟹肉中含有多种游离氨基酸，尤其是谷氨酸、甘氨酸、组氨酸、精氨酸和脯氨酸，食之，有助于营养成分的吸收。蟹肉还含有较多的维生素A，对皮肤的角化有帮助；还有抗结核作用，吃蟹对结核病的康复大有裨益。

螃蟹最精华的部分要数蟹黄和蟹膏。农历八月母蟹最肥，蟹黄足，农历九月公蟹最香，蟹脂多。所以秋季吃螃蟹，区分雌雄两性可享受到时节最鲜美的蟹餐。

九步让你吃“好”螃蟹

螃蟹美味，吃起来却不太容易。记者采访时发现，不少卖螃蟹的店都贴出吃螃蟹的方法，还卖有吃蟹的工具——蟹八件。

吃螃蟹有九大步骤：第一步，剪掉大闸蟹的八只脚，包括两只大钳，放凉后其中的肉会自动与蟹壳分开，很容易被捅出甚至是被吸出，因此要留待最后来吃；第二步，将蟹掩（蟹肚脐部分的一小块盖，公蟹母蟹形状不同）去掉，顺势揭开蟹盖；第三步，先吃蟹盖部分，用小



澄蟹阁阳澄湖大闸蟹店的店员向记者展示礼品卡

勺把中间的蟹胃部分舀出，轻轻将外面包裹着的蟹黄吮干净。注意，不要吮破中间那个呈三角锥形的蟹胃，应将其丢弃；第四步，吃完蟹盖轮到蟹身，先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴和蟹肺剪掉；第五步，用勺柄将蟹身中间的一个呈六角形的片状物挑出来，那是蟹心部分，丢弃；第六步，用小勺舀点醋淋在蟹身上，然后把蟹身的蟹黄、蟹膏吃干净；第七步，把蟹身掰成两半，此时可见成丝状的蟹肉。只要顺着蟹脚来撕，就可以将蟹肉拆出。吃干净的蟹壳是完整呈半透明状的；第八步，用剪刀把蟹腿剪成三节，最末一节蟹脚尖可充当工具。先用蟹脚尖细的那一头把蟹脚前段的肉捅出来；第九步，将蟹钳分成三段，前两段都可直接剪开，用勺舀出肉。最后的那只钳子，技巧是剪开两边，然后用手往相反的方向掰两只钳脚，钳壳就完整地分开了。

蟹都汇大闸蟹店店员朱女士说：“蟹八件是卖的，一套398元，价格稍微高一点，不过如果在店内买的蟹多，可以考虑送专门吃蟹的一次性勺子、剪刀。”

吃螃蟹“四不能三不要”

螃蟹有四个部位是不能吃的。首先是蟹腮，就是掰开外壳以后看到的，紧贴在左右两侧的两排“小扇子”；其次是蟹肠，蟹胃通到蟹脐的一条黑线，里面有蟹的排泄物；再者是蟹胃，是躲在蟹黄里的三角包儿，同蟹肠一样，也有蟹的排泄物；最后是蟹心，蟹掰开后会发现黑膜下的一块很显眼的“六角板”，不能食用。

蟹要煮熟煮透，生蟹不要吃。螃蟹的体表、鳃及胃肠道中布满了各类细菌和污泥。螃蟹往往带有肺吸虫幼虫囊蚴和副溶血性弧菌，如不高温消毒，肺吸虫进入人体后可造成肺脏损伤。如果副溶血性弧菌大量侵入人体体会发生

感染性中毒，出现肠道发炎、水肿及充血等症状。

蟹要吃鲜活的，死蟹不要吃。死蟹容易腐败变质，垂死或死掉的螃蟹体内会分解产生有毒的组胺；死亡时间越长，组胺累积得越多，产生“蟹毒碱”，食用后极易发生中毒，也会引起荨麻疹等过敏反应，严重的能够导致休克。

蟹要现蒸现吃，不要存放。隔夜的螃蟹在某些微生物作用下会分解出组胺，即使再次加热也不能破坏毒素，引起组胺中毒。如果买了螃蟹，一时吃不完，可以把捆绑好的螃蟹放在冰箱内，温度控制在6摄氏度左右，然后用拧干的湿毛巾盖住，一般能存活3至5天。

部分人群不宜食用螃蟹

螃蟹性寒、活血，是发物。性寒，虚寒的人、脾胃不足的人应该要少吃；活血，月经期间、怀孕、失血者不宜吃；发物，皮肤过敏、生疮、头皮屑多、头面油脂分泌多的人不宜吃。

在蟹都汇大闸蟹店，买螃蟹送姜葱、烹饪秘制料、姜茶，还有蟹醋、品蟹酒卖。“蒸螃蟹时姜葱放在水里，吃螃蟹时可以蘸蟹醋，还可以喝姜茶、蟹酒。”朱女士说，螃蟹不能与柿子、啤酒同食。“螃蟹体内含有丰富的蛋白质，与柿子的鞣质相结合容易沉淀，凝固成不易消化的物质，因鞣质具有收敛作用，所以能抑制消化液的分泌，导致吃的人出现肠胃不适的情况。”

记者在网搜索到螃蟹不能与多种东西同食：不可与冷饮同食，螃蟹本身性寒，如果再与冷饮同食，会加重胃寒的情况，导致腹泻；不宜与茶水同食，茶水里同样含有大量鞣质，和螃蟹与柿子同食的道理一样；花生仁脂肪含量高，与蟹同食容易导致腹泻；西红柿也不可同食，两者都同属寒性食物，同吃容易导致腹泻。

维修一次500元，售后是否多收费了？

本报长期征集 商场、超市、家电类消费投诉

□记者 杨岸萌

本报讯 刚买了两年的电视机出现问题，售后工作人员过来维修，收费很高，也不知道是不是多收费了。9月10日，市民周女士致电本报反映了此事。

市民：维修收费高

周女士说，她2016年7月份在市区开源路中段永乐生活电器店购买了一台长虹电视机，花了3400元钱。今年8月22日，电视机突然出现问题，只有声音，没有图像。之后，她拨打了购机时留下的售后服务电话。8月23日，售后人员上门，检查之后说电路板坏了，维修需要收取560元钱，还说维修需要等待厂家发配件，估计需要三四天时间，另外还需把电视机拆走维修。

“我们老两口都80多岁了，虽然感觉收费比较高，但是想着能赶紧修好就行。没想到修得挺快，第二天就把电视机送过来了。我们跟他搞价，最后他收了500元钱。”周女士说，电视机修好后，她越想越不对劲：售后说电路板坏了，不知道是不是真的；售后说他们老两口年龄大，维修可以按照半价收费，那原价就要1120元，这价格也太高了；售后还说需要把电视机拆走维修，等配件大概要三四天，谁知道第二天就修好了，这一点让她怀疑电视机是不是只有一点小问题，售后却把问题说得很严重，借机多收费。另外，周女士后来看了电视机保修卡，上面明确整机保修一年，显示屏及主要部件保修三年，那电路板是不是主要部件？如果是，在保修期内应该是免费维修的。

周女士向记者提供了购机发票、电视机保修卡以及售后维修时写的说明。发票显示，购机时间和价钱与她所说一致；保修卡上说“本产品自产品安装之日起计算，整机保修一年，显示屏及主要部件保修三年”，但是没有显示“主要部件”的具体名称；保修卡上，售后维修时写有“于2018年8月24日修长虹彩电（故障无光有音）（共计伍佰元）（修理费、配件费共伍佰元）无光保一年”，落款为长虹售后梁某某。

售后：并未多收费

根据周女士提供的电话，记者先后联系到了长虹售后的梁先生和

区开源路中段永乐生活电器的店长。

梁先生说，首先当时上门维修，确定是电视机电路板坏了，需要320元维修费、300元配件费，因为配件要从厂家邮寄，所以需要拆下电视机回去修。“根据厂家的规定，电路板保修期只有一年。另外，当时跟她说的是看他们年龄大了，维修费可以便宜一点，并未说什么‘半价’。配件是从厂家邮寄回来的，是进价，没加任何邮寄费用，所以收取他们560元。”梁先生说，电视机拆回去之后两三天才送回，并不是第二天送回去的，送去之后他们又搞价，最后收了500元，并未多收。

市区开源路中段永乐生活电器的店长说，像周女士的情况主要是售后负责，之后她向记者提供了“长虹彩电”经理张先生的电话。

记者联系到了张先生，他证实，电视机电路板保修期确实是一年。另外，像周女士所说的情况，售后上门维修，要收取上门费50元、维修费320元、配件费300元，总共670元，不过梁师傅最后只收了500元，优惠了170元。“每项收费我们都是有一定的，他们不可能胡乱收费，大家可以放心。”

就此，市工商局相关工作人员提醒消费者，遇到类似情况，需要提前询问各项收费项目，不明白的地方要问清楚，如果感觉收费太高，可以选择其他维修点维修。

本报长期征集消费投诉

为了维护消费者的合法权益，曝光不良商家的侵权行为，本报商业版将长期征集涉及商场、超市、家电类的消费类投诉，在商场、超市购物，或者购买家电产生消费纠纷，均可向我们投诉。

此次征集面向全市人民，如果您在消费中遇到欺骗、不满、不公，或者发现商家任何违法违规行为，或者是商家“黑幕”“潜规则”的知情者或受害者，或者是遭遇消费陷阱后用智慧和法律维护了自己的合法权益，都可与本报联系。

我们将从中挑选消费维权线索进行采访报道，揭露商家违法经营、侵犯消费者合法权益的内幕，为创造良好的消费环境而努力。

征集热线：
18937564567