

蟹大王

苏州阳澄湖家圆大闸蟹有限公司，位于长江中下游，东临上海，水域面积200平方公里，烟波浩瀚、辽阔宽广，湖光水色、四季如画的阳澄湖是国家测定的二级饮用水质。空气新鲜、纯净度达国家一级标准。阳澄三宝（大闸蟹、青虾、清水鳊鱼）蜚声中外。区内有目前国内仅存的春秋时期具有“八卦”布局特点的水域遗存的武城（神）潭。放眼五湖环抱，水天一色，粉墙黛瓦村庄，小桥流水人家，更是一派水乡风情。每年秋末冬初，苏浙沪众多游客，纷纷到阳澄湖赏湖品蟹。

秋风起，吃蟹的时节来临了。要说蟹鲜，大凡稍具美食知识的人，都知道阳澄湖大闸蟹是此中极品，以形美味鲜名扬天下。大闸蟹学名中华绒蟹，盛产于我国太湖等地。

早年，阳澄湖水清、草稀、多芦苇，湖底均硬土，滑硬似镜面，阳澄湖大闸蟹已适应其独特的环境，故它与别处的大闸蟹相比，壳青如洗，澄澈喜人。以前，判断阳澄湖大闸蟹是否正宗，简便的办法是将其置于玻璃镜面，若仍能爬行自如，必产于此处无疑。

改革开放以来，随着环境污染不断严重，阳澄湖一带水质恶化，野生大闸蟹已绝迹，目前阳澄湖大闸蟹均为人工养殖。阳澄湖实际上是一个众多湖泊连成的湖系，因各产处污染程度不尽相同，水质仍有差异，出产的大闸蟹质量参差不齐。所谓质量较好者，一是壳色一定要清澈纯洁，起码是少杂色锈斑；二是爪子有力；三是雄蟹要个大、爪长、绒密且色深，雌蟹则要体大丰厚，爪细短。因水质污染严重，目前真正符合以上条件者寥寥。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xdw-646823.html>