

彭城秋味，“蟹逅”至鲜

鲜、香、甜、满，“天福蟹生”阳澄湖大闸蟹预售开启

本报记者 王思恒

“秋风起，蟹脚痒，菊花开，闻蟹来”。眼下暑气渐散，徐州的街头巷尾已添了几分秋凉，而云龙区江海商务大厦B座一层的“天福蟹生”专营店里，却散发着热火朝天的气息。

店主王洋正戴着橡胶手套，拿着消毒喷雾仔细擦拭蟹缸内壁，水珠顺着缸壁滑落，在灯光下映出清亮的光泽。“过阵子阳澄湖就要开湖了，现在得把蟹缸消杀得干干净净，等第一批鲜蟹到了，才能让它们‘住得舒服’！”聊起即将到来的“蟹季”，王洋眼里满是期待。



层层严选 确保每只大闸蟹都精壮肥美

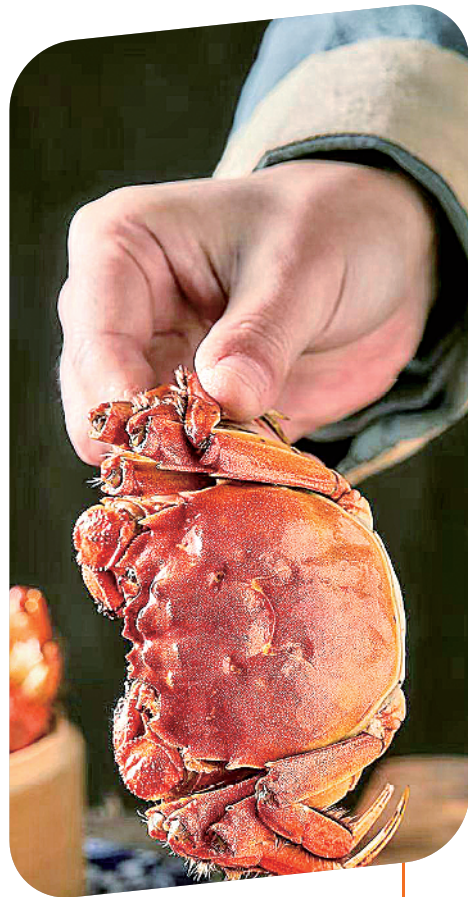
“要吃大闸蟹，还得是阳澄湖的！”提起自家的蟹源，王洋满是自信。据了解，今年阳澄湖在9月26日迎来开湖仪式。“天福蟹生”的大闸蟹养殖于苏州市阳澄湖核心养殖区水域，这里有1000多亩的养殖基地。阳澄湖的特殊地理条件和水质，加之成熟的生态养殖技术，保证了大闸蟹的品质，使其在全国乃至全球享有盛誉。在这里养殖的大闸蟹，甲壳脆而坚，肢体肌肉丰满，个体硕大，形态具有青背、白肚、黄毛、金爪四大特征。

优质的生长环境只是基础，要想每一只蟹都达到“精壮肥美”的标准，离不开“天福蟹生”在筛选环节的用心。

“大闸蟹一生要蜕20次壳，每次蜕壳都是‘闯关’，只有熬过来的蟹，肉质才会紧实，蟹黄蟹膏才会饱满。也正因如此，‘天福蟹生’对每一批蟹都格外‘挑剔’。”王洋介绍，刚捕捞上来的蟹，需要先在饮水级的净水中暂养24小时以上，把蟹肚子里的泥沙、杂质都过滤干净，这样吃起来才没有土腥味。

“之后还要人工逐个筛选，称重、看活力、查品相，差一两、活力不足的，我们都不会往外送，必须保证每只蟹都精壮肥美。”王洋说道。

多年来，正是这份对品质的执着坚守，让“天福蟹生”积累了众多忠实顾客，而顾客的反馈，也成了王洋在这个行业里最珍贵的收获。“有个老顾客每年都来买，说家里的孩子就爱吃我们家的蟹，每次听到这话，就觉得之前在养殖、筛选、运输上花的心思都没白费。做这行，挑战不少，但看到大家吃得满意，就觉得特别幸福。”



品蟹无忧 『天福蟹生』引领品蟹新热潮

随着中秋、国庆“双节”临近，不少市民已开始筹备节日食材和礼品，“天福蟹生”也早早备好“惊喜”。作为知名大闸蟹专营品牌，“天福蟹生”经过多年的经营，在徐州打下了坚实的基础，获得了良好的口碑。

店内展柜里，几款精致的蟹礼盒格外吸睛，红色的礼盒上印着金色花纹，打开后分层设置摆放蟹的位置，旁边还配套了小巧的食蟹工具、袋装姜茶和蟹醋。

“这礼盒是今年新设计的，好看又实用。”王洋拿起一套食蟹工具，“里面有蟹剪、蟹针，就算是不会剥蟹的人，也能轻松吃到蟹肉。姜茶是驱寒的，吃蟹配着喝正好，细节都替大家想到了。”

除了礼盒，今年“天福蟹生”还推出了多款蟹卡，卡片设计简约大气，正面印着阳澄湖风景。“蟹卡使用方便，携带不占地方，从今年9月开湖到12月底，随时都能提货。”王洋介绍，蟹卡分六种价位，从几百元到上千元不等，“不管是自己吃，还是送亲戚朋友和客户，都能找到合适的。之前有个客户一次买了十张，说送这个给客户比送别的更实在。”

“天福蟹生”始终以“为消费者提供好蟹”为宗旨，在为“双节”市场注入优质产品的同时，也有着长远的发展规划。下一步，品牌将继续坚守品质底线，不断优化产品与服务，在现有基础上，进一步将品牌做大、做强，把品牌影响力辐射到徐州各县（市、区），让每一位徐州市民都能吃到货真价实的阳澄湖品质好蟹，将这份来自湖鲜的鲜美与匠心，传递到更多家庭的餐桌之上。

目前，徐州市民可在位于云龙区江海商务大厦B座一层的“天福蟹生”专营店进行订购。同时，“天福蟹生”还与徐州报业传媒集团合作，在云龙山西下坡的徐州新闻国际旅行社设有直营销售网点。咨询相关信息可联系王洋，电话：15162238813。



“天福蟹生”专营店 供图

