

风靡餐桌的醉蟹有了“团体标准”

系全国首例，醉泥螺、臭鳊鱼、烧鸡、盐水鸭的标准是它的参考

本报讯（晚报记者 金恬伊）近年来，熟制醉蟹风靡无锡餐饮市场，其醇厚的酒香让许多人食指大动、口津横流，但这种冷食的水产在卫生上如何保证？记者昨日获悉，全国第一个醉蟹标准——《无锡太湖醉蟹团体标准》已于近日出台。

《无锡太湖醉蟹团体标准》适用于无锡市以活体中华绒螯蟹（河蟹）为原料，经暂养、清洗、蒸煮、冷却、浸泡醉制而成的即食产品，详细规定了太湖醉蟹的原料、制作工艺、产品指标及标志、包装、运输、贮存、保质期要求和检验规则。参与标准制定的市烹饪餐饮行业协会会长陈为民介绍，太湖醉蟹作为无锡的新特产，已经形成了一条产业链，但目前尚无国家标准及任何地方标准，无锡这次敢为人先，各方面都下了很大工夫。起草团队调研和查阅了大量有关醉蟹的文献、食材标准、加工标准和卫生标准等多种资料，并借鉴了多种已有的熟食制品标准在原料、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂、检验方法、标志和包装等方面的规定。参考的熟食制品包括醉泥螺、徽州臭鳊鱼、四川泡菜、淮南牛肉汤、符离集烧鸡、盐水鸭等等。对醉蟹标准的名称、内容、原料大小、雌雄、季节，以及初加工和熟处理的要求、醉蟹汁配方、醉蟹浸泡时间和保质期等关键问题进行了反复研讨。

“标准由政府部门指导制定和实施，院校提出框架、研讨内容、修改文本。再由专业协会组织研讨和发布，企业参与研讨、牵头实施并反馈问题和建议。所以这个标准的出台是产学研一体互通互融的结果。”无锡市商务局流通业发展处处长陈海威表示，该标准是由市商务局提出并归口，市烹饪餐饮行业协会组织人员研讨，无锡商业职业技术学院提出框架并完成初稿。参与的企业有无锡小青龙餐饮食品供应链有限公司、无锡市欣旺大酒店、无锡太湖鼋头渚资产管理有限公司等知名醉蟹生产单位，对涉及的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存等内容进行了详细的规范。



【纵深】

给醉蟹定“标准”，是不是管得太多？

“秋风响，蟹脚痒”。每到太湖蟹大量上市的季节，无锡人就开始了一年一度的“拨蟹脚、嚼蟹

黄”。除了清蒸、水煮、面拖，酒醉和腌制也是传统的烹制方法，但随着环境污染的加剧，生醉蟹目前已

很少有人制作、食用。既能保持传统风味，又能保证安全的熟醉蟹于是应运而生。

醉蟹已成大生意

市烹饪餐饮行业协会秘书长葛金磊告诉记者，如今市场上的“太湖醉蟹”，指的都是熟醉蟹。太湖醉蟹虽然发端于上海，但真正发展壮大却是在无锡。2013年开始，太湖醉蟹以“农家菜”的名义开始出现，后来市内的小饭店看到商机也跟进制作销售，再后来一些知名餐饮品牌和星级酒店依靠强大的研发团队和销售渠道也加入“战局”。2015-2016年，太湖醉蟹的外卖生意悄然兴起，小商家甚至个人也在朋友圈里售卖自制的醉蟹。一时间，醉蟹微商成了“网红”。此外外卖也助推着醉蟹销售更上一

层楼。

近年来，醉蟹产业在无锡蓬勃发展，已经形成一定规模，估计无锡地区太湖醉蟹的年产值在4000万元以上，生产销售商家有上千家。加上苏州、常州等周边商家的加入，“醉蟹经济”已经形成。无锡已举办过多届醉蟹评比大赛，每次赛事都能吸引到星级饭店、连锁加盟店、网红私房菜馆的参与。在评比操作中，醉蟹的制作方法、配方、滋味各不相同，让评委们伤透脑筋。大家认为，除了风味上的百花齐放，既是醉蟹，也应该有一套统一的评判标准。

“太湖醉蟹标准的出炉，不仅能深度挖掘无锡的‘蟹文化’，还可以在在一定程度上消弭市场争议。”无锡商业职业技术学院旅游管理学院院长徐桥猛认为，太湖醉蟹标准内容全面，在选料、初加工、熟处理、调味、生产环境、生产人员、即食包装和成品指标上都有明确规定，能为醉蟹生产、出品检验、贸易交货、技术交流、争议仲裁和质量监督检查中提供依据，在处理投诉和争议仲裁时能起到很好的指导作用。该标准适用面广，无论是采购员、厨师还是生产管理员、安全检测员，都将“有标可依”了。

“标准”定了哪些内容？

记者了解到，“标准”对相关术语的定义十分严格，比如“熟醉”指的是“以多量黄酒为主，辅之酿造酱油、绵白糖等其他调辅料，按一定比例制成熟醉汁（醉卤），对预热成熟的原料浸渍入味的方法”。“标准”还详细列出了蟹黄指数、蟹膏指数和肥满度等几个河蟹品质重要评价指标：蟹黄指数（%）=蟹黄重/体重×100%（活体解剖，取出全部蟹黄）；蟹膏指数（%）=蟹膏重/体重×100%（活体解剖，取出全部蟹膏）。

在原料选用上，河蟹的感官指标规定也十分具体，从背和腹的体色、甲壳、蟹足到蟹体动作和鳃等，凭“标准”都能通过目测、手指压、鼻嗅的方式逐项检验。此外，黄酒、酿造酱油、绵白

糖、生活加工用水等都要求符合食品安全国家标准及相关规定。

虽然醉蟹的制作手法五花八门，但“标准”还是对制作工艺进行了指导性规定。醉蟹的制作需经过原料、暂养、清洗、捆扎、熟制、冷却、醉制、成品等顺序流程。在暂养阶段，原料蟹称重分级，拣出不符合规格的蟹，并去除死蟹，放入10℃~18℃水温的暂养池中，清水暂养3~4小时，吐污处理。之后将原料蟹放入专用的清洗槽，用常温循环自来水清洗蟹体，重点清洗雄蟹钳，去除泥土与脱落钳毛，捞出，用符合食品安全要求的麻绳或棉绳捆扎好。接下来，将捆好的活河蟹腹部朝上摆入蒸箱，在100℃~105℃的温度下蒸20~25分

钟，或放入锅中煮制，水沸后煮18分钟。蒸煮的时间可依据蟹的规格及蒸煮量而定，以蟹肉熟透为宜。原料蟹蒸煮后取出，在低温、消毒过的冷却间自然冷却。也可将熟蟹送入风冷器内进行风冷，要求熟蟹的中心温度在30分钟以内降至37℃以下。进入制醉蟹汁阶段后，取黄酒、酱油、白糖及其他调辅料，混合调匀（加热或不加热），制成熟醉汁，放入温度为0~4℃的冰箱中进行保存。之后，将冷却后的熟蟹完全浸泡在熟醉汁内，存放在冷藏间浸泡入味。浸泡时间6~12小时。风味正常的醉蟹依河蟹体重、出成率、蟹黄指数、蟹膏指数和肥满度的不同，分为特级、一级、二级、三级。

市场发展需要统一准绳

无锡小青龙餐饮食品供应链有限公司是标准初步实施的试点单位。该公司负责人王笛表示，标准的实施让公司的生产、管控更加规范。“太湖醉蟹的生产首要是食品安全，再加上美味锁鲜，市场美誉度提高

了，整个产业也就能良性循环发展。”

王笛告诉记者，他们公司一年的醉蟹产量在30万只左右，为全国50多家企业提供代工和贴牌生产，已经将醉蟹从小坊制作变成了一门集约化生产。“我们与河蟹苗种基地有良好的合

作，又有专业的操作规范，如今又有了行业标准把关监督。接受我们产品的无论是大型餐饮企业，还是微商，都可以给食客提供有品质保证的醉蟹了。行业标准的诞生，无疑是为市场生产的高度集约化提供了统一准绳。”（天易）