



大闸蟹开始上市。

## 抢中秋市场 大闸蟹开售 离最佳品蟹时机还早

本报讯(记者 朱一丹 文/摄) 再过几天就是中秋节,而大闸蟹完全成熟要等到9月底,这让很多习惯了中秋“无蟹不欢”的市民颇为遗憾。不过记者昨天走访市场了解到,为了抢占商机,已经有商家赶在中秋节前开售较早熟的大闸蟹。

昨天上午,记者来到江东一家大闸蟹专卖店,看到前几天还空荡荡的玻璃缸里,已经养着几十只大闸蟹,个头大多在2.5两到3.5两。店长告诉记者,这些蟹都是前一天晚上捞起来,一早运到宁波的,自己店内今年最早到的一批蟹了。

“今年阳澄湖大闸蟹计划从9月23日起开捕销售,本来是和中秋无缘了,但很多宁波市民都习惯了中秋宴上要有大闸蟹,所以我们和对接蟹农商量后,先捕捞了部分较早成熟的大闸蟹,这几天到货量会逐渐增加,预计后天起可以开售。”店长告诉记者,从江苏产区反馈的情况来看,目前大部分大闸蟹正在进行最后一次蜕壳,之后还要经过一两个星期,才算真正成熟。“现在大概有20%的蟹已经完成蜕壳,我们先期销售的就是这批早熟蟹。虽然和完全成熟时的品质不能比,但因为是中秋前抢鲜上市,所以还是有不少市民来预订,行情算是不错。”

外地大闸蟹提早上市,宁波本地的大闸蟹也赶来分中秋市场一杯羹。记者从一位做东钱湖大闸蟹销售的经营户那里了解到,目前东钱湖大闸蟹个头还不小,蟹肉长得还可以,不过膏、黄还不是太多。“有顾客提出来中秋前要大闸蟹送节或者宴请,所以我们会捕捞些个头大点的提早销售。”

记者随后又来到宁波市水产批发市场了解情况。大世界水产交易区一位负责人告诉记者,交易区内已有十来家经营户开始售卖大闸蟹,其中有从本地东钱湖、牟山湖等湖区捕捞的,也有外地到货的,但总量不大。预计十多天后,交易区内大闸蟹可以大量上市。

“今年夏天高温天不多,这对大闸蟹生长是个利好,存活率大大提高,预计今年大闸蟹质量会比去年好,产量也会比去年高一到两成,等到上市旺季时,价格预计也会比去年同期低。”一位经营户告诉记者,按照“九雌十雄”的说法,吃母蟹的最好时期是在农历九月份,而吃公蟹的最好时期是在农历十月初后。

### 消费提醒

## 大闸蟹网店销售噱头多

□记者 朱一丹

湖里的大闸蟹还未完全长成,网上的大闸蟹现货和蟹券已卖得火热。记者昨天在网上商城搜索发现,部分商家给出的大闸蟹低价、高折扣相当诱人。有业内人士提醒,部分网上商家存在卖“跨档蟹”、虚高标价再给超低折扣等噱头,消费者在购买时要多留个心眼。

### 噱头一:跨两种规格促销

“现货阳澄湖母蟹2.3两—2.6两8只248元”、“2.8两—3.2两8只大闸蟹328元”,在网上商城,这样的广告比比皆是。

而记者了解到,正规品牌大闸蟹的标重范围,都是从整两开始标记,每增加5钱提升一个规格,也就是2两—2.4两为一个规格,2.5两—2.9两为一个规格,3两—3.4两为一个规格……以此类推。

“网上写的2.3两—2.6两,其实包括了2两—2.4两和2.5两—2.9两这两个规格,别看重量只相差几钱,每提高一个规格,大闸蟹的单价要高十几、二十元。”业内人士告诉记者,以阳澄湖大闸蟹为例,今年部分专卖店2两—2.4两的母蟹单只卖30元,2.5两—2.9两的则要卖到45元,算下来8只总价相差120元。

与此同时,还有一种类似的情况,有的商家打马虎眼,只写了总重,没有标明单只重量,这样很有可能用小蟹来充数。”该业内人士称。

### 噱头二:抬高原价再打折

“大闸蟹礼盒,4两公蟹2两母蟹各4只,原价1788元,现在3折只要539元。”而事实上,这里面很有可能是商家虚高了原价。

“另外,大闸蟹养殖成本较高,就拿3两规格的阳澄湖母蟹来说,光是在产区的出水价就要400元/公斤左右,平均下来一只蟹要60多元。如果网上销售的大闸蟹单价低于出水价,那基本上就是假货,或者以次充好,或者缺斤短两,消费者要谨慎下单了。”

**南苑鞋城**  
NANYUAN SHOES WORLD  
9月5日-9月8日

**上市新品 悦动秋色**

**全面上柜**

扫描二维码  
微信号:  
**nbnyc**

**欢度中秋 秋季新品 5.8折**

**夏款 最后出清 2折起 部分低至 49元**

**秋季新款推荐**


团购热线: 87070218 87070206