

平价海鲜餐厅里销售的帝王蟹  
为何比跨国直采的批发价还便宜

# “价格倒挂” 有何原因？

记者走访多家餐厅一探究竟

远道而来的俄罗斯帝王蟹，最近直接“登陆”宁波码头，跨国直采模式吹动宁波海鲜市场“一池春水”。

在采访中，记者了解到，宁波市场近年来涌现一些平价海鲜餐厅，帝王蟹售价每公斤不到400元，甚至低于跨国直采的批发价。

这种“价格倒挂”现象有何原因？是否存在“套路”？记者最近“打卡”一些平价海鲜餐厅，一探平价帝王蟹的虚实。



4月到岸的俄罗斯帝王蟹。

## 记者探访

### 海鲜火锅餐厅所售帝王蟹 单价不高，但都比较大

记者首先来到鄞州区贸城中路的一家海鲜火锅餐厅，发现帝王蟹的当日售价为每公斤396元。“我们的帝王蟹基本长期卖这个价，很多食客都是冲着平价海鲜来的。”接待的服务员表示，他们家的帝王蟹都比较大，一般三四公斤以上。

在现场，记者看到，有4位食客先点了一只帝王蟹，一称份量约4公斤，嫌太大后换成一只1.8公斤的长脚蟹。“虽然这里帝王蟹单价不高，但整只大蟹算下来要1500多元，我们人少，根本吃不完。”陈姓市民表示，他来过餐厅几次，发现这

里所售的帝王蟹比其他饭店要大不少，“吃大蟹比较适合8人以上的聚会。”

随后，记者来到江北区大闸路上的同名海鲜火锅餐厅，发现所售的帝王蟹个头更大，最小的帝王蟹也有约4公斤，偌大的暂养池非常吸睛，满满一池的帝王蟹、长脚蟹，帝王蟹售价每公斤396元，长脚蟹售价每公斤336元。

从现场就餐情况看，该连锁海鲜火锅餐厅生意较为红火，散客区、包厢区的上座率较高。据服务员介绍，遇到饭点高峰时还需要排队。

## 市场动态

### 平价海鲜餐厅成“爆款” 跟风者也多了起来

“好比一枚深水炸弹，在宁波海鲜‘江湖’掀起很大风浪。”宁波一位资深餐饮专家，说起这些平价海鲜餐厅如此点评。

“低价”“高性价比”“便宜到没朋友”是平价海鲜餐厅反复强调的宣传语。不过，在一些点评类APP上，记者发现一些平价海鲜餐厅的点评者多为等级较高的VIP顾客，基本一片叫好之声，多图展示，话术雷同，有“水军”之嫌。

近年来大热的帝王蟹，作为平价海鲜餐厅的“人气明星”，以低价爆品的形式成功引流。记者在采访中了解到，近两年来，这种平价海鲜火锅模

式风生水起、快速复制，在宁波舟宿夜江、通途路、世纪大道一带涌现多个品牌的平价海鲜火锅餐厅，模式相近、竞争激烈，生意也有好有坏。

“一开始大家抱着观望态度，没想到这种平价海鲜排档模式在宁波打响了，于是跟风者多起来，有点一哄而上，目前看，很多都不成功。”一位不愿具名的甬城餐饮企业负责人表示，企业都是要盈利的，餐厅推出少数几款惊爆价商品，为的是吸引顾客来消费更多的其他商品，而盈利点就在其他商品和服务中，毕竟“买的不如卖的精”。

## 出现问题

### 有消费者吃到“调包蟹” 建议开放“透明厨房”

事实上，在一片“叫好”的声浪中，一些负面消息也浮出水面。最近有消费者反映“在平价海鲜店遭遇调包蟹”的情况。

4月11日，市民林先生在鄞州某海鲜火锅店吃蟹时发现，点的是完整活蟹，但火锅里烹制的蟹块有断腿，断口处发黑，明显为旧伤。

“当时我有急事要办，来不及与店家交涉，但整个人感觉吃了只苍蝇。”林先生表示，对这种以次充好、短斤缺两的恶劣行为，他深表气

愤。“给客人看的是活蟹，转个身，端上一盘切碎的蟹块，一般人是很难看出来的。”林先生建议，这种平价海鲜餐厅应该参考宁波一些“透明厨房”，让顾客能看到现场杀蟹过程，保证放心消费。

“一只断脚的帝王蟹，价格会明显贬值，出货价是正常价格的7折左右。”宁波一家大型生鲜超市的水产经理透露说，完整度是帝王蟹质量的一个重要指标，要看蟹壳是否完整、蟹钳蟹脚是否齐全、蟹肉是否紧实。

## 业内分析

### 帝王蟹的“门道”不少 除了价格，这些也值得关注

“帝王蟹这个‘水’很深很深。”一位宁波餐饮业资深人士的话意味深长。

记者在采访中了解到，一只蟹，消费者关注的往往是价格，而专业人士看的是“门道”，如大小、完整度、新鲜度、季节等因素。

就大小而言，目前宁波市场最好卖的帝王蟹，一般每只重量在1.5公斤至2公斤。超过4公斤的大蟹因总价高、动销慢，加上蟹容易瘦，经销商一般快进快出，把大蟹抛售，出货价往往是最低的。而重1.5公斤至2公斤的帝王蟹一般价格最贵。从这个角度或许也可以解释“平价海鲜餐厅只卖大蟹”的其中一个原因。

就完整度来说，一只完整的帝王蟹外形美观，通常价格相对较高。相反，如果蟹壳破碎、蟹脚缺失或蟹肉松软，就会影响质量和口感，价格相对较低。

新鲜度也是一个重要指标。之前，记者在石浦新港码头看到，那些进口的帝王蟹，就张牙舞爪甚是生猛。但打卡平价海鲜餐厅时，记者发现，售卖的帝王蟹大多活性一般，少了生猛的“威风”。

“一定时间的暂养后，蟹的活性会下降，蟹吃饱了水后，活性也会下降。”宁波某大型海鲜餐厅的厨师透露，也会有不良商家利用海产品的习性，将出售前的海鲜暂养在淡水里，让其吃饱水而增加份量，“如果是帝王蟹，一只可增加约0.5公斤的份量。”

“讲诚信的餐厅、饭店，一般不屑于这样做。不过，消费者还是要擦亮眼睛，避开一些坑。”这位厨师提醒。

此外，帝王蟹的采购季节也是影响价格波动的因素之一。一般来说，蓝帝王蟹每年六七月份会相对便宜，红帝王蟹九月份会相对便宜。 记者 周晖 文/摄