



# “螃蟹未动，预售先行”

## 大闸蟹进入销售旺季 蟹卡成为销售主流 其中暗藏玄机



“蟹封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。”《红楼梦》的作者曹雪芹曾借书中人物林黛玉之口，描绘了金秋时节膏满黄肥的螃蟹之美。有业内人士分析称，今年的阳澄湖大闸蟹预计将于9月底上市，10月中旬迎来最佳品尝期。

目前阳澄湖大闸蟹尚未开始捕捞，但在合肥的地铁站或是小区电梯里，与之相关的各类广告已开始“烘托”气氛。近日，记者走访省城多家阳澄湖大闸蟹门店及超市、农贸市场，发现市场上已有其他产地的大闸蟹正在售卖，专卖店则以预售蟹卡为主。

■ 记者 唐朝

### 门店销售模式向线上转变 蟹卡中暗藏玄机

阳澄湖大闸蟹目前虽然还没有开始捕捞，但与之相关的预售已经在市场上广泛开展。近日，记者走访合肥多家阳澄湖大闸蟹销售门店发现，目前蟹卡等预售性质的商品早已开售，部分门店还推出了优惠活动。

“一般来说阳澄湖大闸蟹会在9月中旬之后开始捕捞并上市，目前正在销售蟹卡。”合肥一家名为“蟹行天下”的阳澄湖大闸蟹专卖店负责人介绍，“我们店主要经营大闸蟹礼盒，购买的顾客基本都是送礼的。”

记者在店内看到，整个门店内外现已堆放了上百个红色礼盒，目前这些礼盒以及店内的水箱还处于空置状态。根据该门店出示的宣传单，蟹卡共分为7种类型，包

含498型、698型、998型、1398型、1998型、2398型、2998型，但并未标注价格。该名负责人表示，当前店内所有的蟹卡均享有5折优惠，即买一送一。“这个活动截止到9月18日，如果想要购买得抓紧下单。”

记者在走访中得知，自去年年初以来，大闸蟹门店的销售也产生了较大变化。“以往都是顾客来店里线下购买提货，自从去年疫情防控工作开展以来，我们的销售也基本转向了线上。”合肥南一环附近一家大闸蟹门店的工作人员表示，目前几乎所有的顾客都是通过微信公众号线上上下订单，然后再由门店免费送货上门。

由于门店免费送货范围覆盖整个合肥市，这样的方式无疑会增加成本，但工作人员告诉记者，即便如此，今年的价格与往年相比也变化不大。

### 超市、农贸市场已有大闸蟹售卖 价格相比去年略高

除了线下大闸蟹销售门店外，记者在走访中发现，目前合肥部分超市及农贸市场已有大闸蟹在进行售卖。

在合肥一家合家福超市内，记者在其二楼的水产区发现，虽然这里有螃蟹在售卖，但装着螃蟹的水箱与鱼虾类不同，并没有贴上标签，无法得知螃蟹品种。超市工作人员告诉记者，目前销售的螃蟹均来自于固城湖，阳澄湖大闸蟹目前还没有上市。

在一家永辉超市内，记者看到，该超市内已有数十个标着“大闸蟹”字样的螃蟹被捆绑并放在冰块上售卖。工作人员表示，超市内售卖的大闸蟹价格为：母蟹15.8元一个、公蟹9.8元一个。当记者向其询问这些大闸蟹的产地以及品种时，该名工作人员则表示自己并不清楚，只知道这些都是大闸蟹。

“我这里卖的大闸蟹都是产自南京固城湖，已经上市3天了，目前市场上还没有阳澄湖大闸蟹，只要自称阳澄湖大闸蟹肯定是假货。”合肥市包河区某农贸市场内一位商贩说。记者在该农贸市场内发现，目前该市场水产品以海鲜类及鱼虾类为主，有螃蟹售卖的摊位仅有2、3个。

### 如何避免“洗澡蟹”？

#### 分辨真假可认准官方防伪标识

日前，苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会发布消息称，拟定今年9月22日为阳澄湖大闸蟹统一开捕上市日期，今年的总产量也将在开捕当天由当地农业部门发布。

合肥某阳澄湖大闸蟹品牌经销商透露，在开捕上市前售卖的“现货”阳澄湖大闸蟹都是假货，这也是消费者鉴定真伪的最简单的一个标准。“现在市面上很多所谓的‘阳澄湖大闸蟹’都是其他地方产的，业内人士可以

快速分辨真假，

但对于不懂行的消费者来说就很容易上当受骗。”该经销商说道，常见的造假手段还包括将外地螃蟹贩运至阳澄湖，被放到阳澄湖里浸泡一段时间，最后打捞上来冒充“阳澄湖大闸蟹”，即“洗澡蟹”。

该如何辨别大闸蟹的真假？据了解，目前，每一只上市阳澄湖大闸蟹都必须佩戴蟹扣，即防伪标识。阳澄湖大闸蟹身上的蟹扣由苏州市阳澄湖大闸蟹协会统一制作，协会按照不同的养殖区域，将蟹扣分为两种：红扣和绿扣。湖区养殖的大闸蟹戴红扣，高标准池塘改造养殖的大闸蟹戴绿扣。阳澄湖大闸蟹的防伪标识每年都会更新版本，而且新版要在开湖当天才会向社会公布。

消费者只需用手机扫描蟹扣上面的二维码，就会看到所购大闸蟹的溯源码、养殖基地、养殖户、苗种培育、饲料信息、授权商家和查询次数等信息。扫描蟹扣时会显示扫描次数，如果显示扫描次数为一次，那说明蟹扣没问题，如果显示扫描次数大于等于两次，那么说明蟹扣可能被重复使用了，这个时候一定要去查询真伪。

另外，消费者除了在扫描二维码时，根据页面回复查验真伪，还可以通过登录苏州市阳澄湖大闸蟹协会官方网站，根据提示输入产品密码查询；也可以搜索苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会公众号，点击菜单栏处查询真伪。

### 食用大闸蟹这些事项需要注意

消费者在食用大闸蟹时应该注意哪些方面呢？有业内人士表示，首先要做的就是处理干净，“螃蟹长期以水生物、水草、腐败物为食物，在加工、吃的过程中，要记得去掉螃蟹的鳃、胃、肠这些部位。”

从中医的角度来说，螃蟹性质偏寒，脾胃虚寒者应尽量少吃，以免引起腹痛、腹泻等消化不良的症状。螃蟹属于高嘌呤食物，进食过多会加重尿酸血症甚至诱发痛风。有专家认为，高尿酸血症和痛风患者尽量远离螃蟹，更不能尝试“螃蟹+啤酒”的组合。

与此同时，死蟹不宜食用，直接生食螃蟹也有隐患。当螃蟹垂死或已死时，蟹体内的组氨酸会分解产生组胺。组胺为一种有毒的物质，随着死亡时间的延长，蟹体积积累的组胺越来越多，即使蟹煮熟了，这种毒素也不易被破坏。而螃蟹的体表、鳃、肠胃里面还藏着大量的污泥和各种细菌，如果不经高温蒸煮的话，这些细菌就不容易被杀死，直接生吃也容易造成肠道问题。

专家提醒，吃螃蟹容易引起过敏和不耐受，吃大闸蟹后有不适反应，可能是不耐受或者过敏，那就应少吃或不吃水果和蔬菜。此外，最好不要使用家里的冷冻设备冷冻大闸蟹，大闸蟹冷冻后再加热，一般会出现肌肉组织严重脱水等现象，这样的方法不仅会导致大闸蟹口感差，还会造成大闸蟹营养成分的流失。

