

新快观察

5元钱,大概能买两罐可乐。2024年10月21日,在广州荔湾区江楠荔塑市场,5元钱能买到一只大闸蟹。

“秋风起,蟹脚痒”,正是品蟹好时节。新快报记者在广州走访水产市场、超市了解到,今年受高温天气影响,大闸蟹的成熟上市时间推迟了约半个月,现在正迎来全面上市时期。从现在的价格看,比起中秋和国庆假期出现了“跳水式”下降。

■新快报记者 许力夫 梁贤安 陈洁

批发市场降价后还能讲价
生鲜超市买得多优惠更大

最低5元
大闸蟹全面上市价格跳水

批发市场 价格“跳水”,仍有讲价空间

买水产,广州黄沙水产市场是不少“老广”的首选。大闸蟹正是目前最热销的水产。走进市场没几步就会看到有大闸蟹在售卖,不少档口显眼处都整齐地摆放着大闸蟹。据了解,黄沙水产市场的大闸蟹主要源自江苏省,普遍采用按只计价的方式,价格上明显比国庆假期时有了明显下降。

记者注意到,市场档口目前摆出来的大闸蟹多是2两半到3两左右的母蟹,每只标价28到38元。而且讲价后价格还会更低,15到20

元就能买下2两半左右的母蟹,28元就能买到3两的母蟹。部分档口也有个头更大,价格在48元以上的大闸蟹。有专门卖大闸蟹的档主李先生表示,今年中秋、国庆等节日过后,大闸蟹大量上市,降价了不少。总体来说,中小母蟹维持在每只20元不等,中大母蟹每只30元左右。而在国庆长假期间,一只3两母蟹的价格为40元左右。比起之前的中秋、国庆假期,现在的价格是“跳水价”了。有档主还特别指着自档口价格牌上跟记者说:“之前太湖大

闸蟹每只88元,现在已降至50元以下了。之前来货少,现在来货多了,价格就便宜了。”

有来选购大闸蟹的市民梁先生告诉记者,现在大闸蟹的价格是比国庆假期时便宜。他每年都会约上朋友一起品尝大闸蟹。今年国庆放假来买蟹时发现3两母蟹价格要40多元一只,而且相熟的档主还告诉他,十月初时公蟹的质量不大好,让他过一个月再去买公蟹。他现在看到价格下来了,特意再来买几只母蟹回家品尝。

肉菜市场 5元一只,吸引市民尝鲜

记者随后走访了荔湾区江楠荔塑市场,看到这里的水产档口商户纷纷在显眼位置摆出了各种新鲜的大闸蟹,“太湖大闸蟹”“江苏高淳大闸蟹”“清水大闸蟹”等标签琳琅满目,档主们在热情地吆喝介绍着。记者走访了解到,该市场在售的大闸蟹重量介于1两到5两之间,售价从5元至58元不等。最便宜的5元蟹虽然很小一只,但还是有市民被价格吸引买来品尝。

档主小陈告诉记者,自家的大闸蟹根据大小、公母和品质的不同,单只售价分别为20元、28元和38元。“38元的是特大公蟹,28元和20元的分别是4两和3两重的母蟹。其中,最好卖的是28元的母蟹,因为这个价

格大家接受得起,如果到下午收市时间,价格还会更实惠。”

小陈表示,中秋节前后,大闸蟹刚上市时,价格最贵,卖到四五十元一只,而这段时间到了大闸蟹产量高峰期,价格就变得便宜了。另一位水产档主钟哥也说到,进入10月后,大闸蟹价格开始下跌,现在一只只要二三十元。据多位摊主介绍,现在是吃大闸蟹的最佳时节,蟹膏饱满、软硬适中,色泽有红的、有黄的,特别适合清蒸。

在海珠区沙园市场,各大水产档口前,一块块写着“江苏大闸蟹”“特大”“精品”等字样的标签牌同样十分醒目。记者走访了解到,该市场内在售螃蟹的重量从2两到8

两不等。按个数计价,价格区间在每只15元至45元之间。档主梁伯介绍道,中秋节前后,大闸蟹价格曾高达每只65元,但现在价格已经大幅回落。以他自家档口为例,当前在售的大闸蟹有几个档次,分别是18元、23元和30元一只,每一只都膏满黄肥,品质和口感相较于中秋节前后的都更佳。

档主廖伯告诉记者,大闸蟹的蟹膏积累与天气条件息息相关,天气冷更利于大闸蟹积累蟹膏。然而,由于今年受到高温天气的影响,大闸蟹成熟上市的时间有所推迟,今年大闸蟹的整体品质普遍不如往年同期。

生鲜超市 价格普降,买得多优惠大

市民如果不想专门去黄沙水产市场和农贸市场买大闸蟹,那么身边的超市一样有价格实惠的大闸蟹。记者走访了多家生鲜超市,发现随着丰收季节的到来,大闸蟹价格普遍回落,吸引了不少市民前来选购。在海珠区新港东路的一家生鲜超市,记者看到一排大闸蟹整齐地摆放在冰柜中。阳澄湖大闸蟹中,2.8~3.2两的公蟹/母蟹售价为39.80元/只,四只装优惠价为148元,而规格稍大的3.2~3.6两的公蟹/母蟹售价为59.80元/只,母蟹两只装优惠价为98元,公蟹两只装的优惠价为116元。

超市工作人员介绍,阳澄湖母蟹价格与国庆节前相比已经下调了近20元,现在两只

母蟹的价格为98元,而此前售价为116元。“刚刚有位顾客本来只打算买四只,结果看到降价了,又加买了两只。”她说道。大闸蟹价格的明显回落主要由于丰收季节的到来,市场供应充足,价格随之下调。“尤其是3.8~4.2两的普通大闸蟹,售价43.8元/只,性价比很高,成为顾客的首选。”工作人员补充。

在天河区五山路的另一家生鲜超市的大闸蟹区,工作人员拿着一只刚从阳澄湖运来的大闸蟹告诉记者:“国庆前母蟹卖79.9元/只,现在只要59.9元,直接便宜了20元。”而与母蟹相比,体型更大的公蟹售价69.9元/只,略高一些。工作人员解释道:“这种公蟹个头大,肉多,所以价格稍微贵一点。”

记者在柜台看到,4只装的阳澄湖大闸蟹母蟹现在只要198元。“这个价格已经降了不少了!国庆期间售价两百多元呢!”工作人员一边整理货架一边告诉记者:“节前销量虽然好,但价格高,很多顾客都等着节后再来买,现在刚好价格合适,大家都能吃得起。”

如果不选阳澄湖大闸蟹的话,其它普通大闸蟹的价格根据个头大小分为4~5档,最低为17.9元/只,最高为59.9元/只。“像这种29.9元/只的普通大闸蟹,买来自己家吃特别划算,肉质也不错。”正在挑选大闸蟹的一位市民对记者说道,“平时图个新鲜,节假日的时候贵得很,都不太敢买,现在降了很多,正好可以多买几只。”

提醒

鲜活多肉的大闸蟹会吐泡泡蟹钳灵活

那怎样才能挑选到性价比满满的大闸蟹呢?多位大闸蟹档主介绍,挑选时观察大闸蟹吐泡泡、蟹钳灵活是关键。大闸蟹新鲜度的指标——吐泡泡:新鲜的大闸蟹通常会从嘴巴吐出小水泡,这是它们呼吸的迹象,表明螃蟹充满活力;肉质饱满的信号——灵活的蟹钳:通过轻轻弯曲大闸蟹的蟹钳,可以测试其灵活度,蟹钳越灵活,通常意味着螃蟹的肉质更加紧实和饱满。

挑选到优质大闸蟹后,鲜活的大闸蟹最好尽快食用,避免死亡或品质下降。如需保存,应将蟹双螯及其他腿捆紧,盖上拧干水的湿毛巾,放入冰箱冷藏室,并尽快加工食用。食用前,记得将大闸蟹清洗干净,腹部朝上摆放在蒸盘中,冷水上锅蒸15分钟左右即可享用。



■荔湾区江楠荔塑市场里,最便宜的大闸蟹价格为5元。
新快报记者 陈洁/摄



■黄沙市场一档口出售的大闸蟹。
新快报记者 许力夫/摄

■一家超市里的大闸蟹,有大约10个不同价格。

新快报记者
梁贤安/摄