有档口一只蟹卖9.9元，有商家称每斤便宜约十元

今年广州大闸蟹价格亲民带旺消费

进入11月，大闸蟹迎来最肥美的时节。11月11日至15日，新快报记者走访广州黄沙水产中心、肉菜市场及永旺、永辉等连锁超市，并查询小象、朴朴等线上平台发现，今年广州大闸蟹价格普遍低于去年，有档口打出9.9元一只的价格，还有商超以“10元均一”的形式增加售卖10元、20元价位的大闸蟹带动消费。

价格亲民了，市民们开始为如何挑好蟹而踌躇。对于如何辨别“阳澄湖大闸蟹”，行业专家表示可以从蟹扣、外观、口感和购买渠道这几个方面综合判断。而针对如何挑选好吃的大闸蟹，专业人士同样从六个维度给出选蟹妙招。

■采写：新快报记者 陈斌 陈洁 梁潇静 ■图片：新快报记者 梁潇静 陈洁



■黄沙水产中心小龙虾大闸蟹交易区车来车往，工人正忙碌地装卸产品。



■肉菜市场内大闸蟹已批量上市，市民们驻足挑选。

黄沙水产中心

客户多是酒楼回头客 中心内少见阳澄湖货

11月12日，记者来到黄沙水产中心，在2号门入口附近，就看到停满大货车的“小龙虾大闸蟹交易区”，工人正在忙碌地装卸货品。而在不远处的批发、零售交易档口，不少店铺也在显眼处摆出大闸蟹售卖，按只、按斤两种卖法并存，个别海鲜档更打出9.9元一只的低价。海鲜档主张先生坦言，这个价“一分钱都不挣”，“9块9是亏本的”。尽管是工作日，但仍时有市民前往各档口咨询、购买大闸蟹。

“现在不管批发还是零售，生意都不好做。”谈及今年的销量，张先生直言“比较一般”。也正因如此，为了促进销售、降低亏损，他店铺中部分大闸蟹还打出了9.9元一只的低价。他将销量一般的原因归为竞争大、人流少，客人消费时也以实惠为主。“今年跟往年比差得太多了！以前零售一天能做几万块钱，现在也就是几千块。”

张先生告诉记者，自己店铺的客源以酒楼熟客为主，也有发快递、叫跑腿或现场购买的散客；往年周末更旺，如今“跟平时一样”，出来逛的市民也多挑实惠的买。他的档口售卖的螃蟹以太湖蟹为主，真正的阳澄湖精品一只五六十元到一百多元，“太贵了，卖不动”，店里暂未进货。

张先生告诉记者，黄沙水产中心搬迁后，由于位置偏僻、离地铁站有一段距离，零售额也受到影响。他的店铺散客以熟客口碑推荐为主，在老市场时一天营业额近10万元，但“现在想都不要想”。

附近另一档主徐女士对此也有类似感受。“以前老市场在居民区，人流大、附近居民消费力也比较强，现在比较偏远，不管是工作日还是周末，人流都不如从前。”她表示，她的档口目前一天卖几百斤已算不错，客户多是酒楼回头客，零售较少。“大闸蟹按只或按斤两种方式卖，价格区别不大。”按斤卖的话，每斤“赚个3块5块就不得了”，行情差时亏本也得卖，否则蟹死在手里更亏。

来广州做了20多年蟹生意的徐女士说，尽管是长租铺面，以前一年只卖5个月大闸蟹，其他时间会回到江苏老家带孙子孙女，但自今年起，她平时也开始售卖小龙虾，“虽然销量不算很大，比较平稳，能补一点成本。”

徐女士的档口主营太湖蟹，她认为太湖蟹肉甜细腻、最宜清蒸，且由于太湖与阳澄湖属于同一水系，大闸蟹品质同样不错；阳澄湖大闸蟹“有客人点名要，但很贵”，价格约为普通江苏蟹两三倍，大蟹的价格甚至可能达到4倍。她还向记者透露，如今湖面养殖量大幅缩减，市面售卖的所谓“太湖大闸蟹”多是池塘养殖，甚至标称的“太湖蟹”可能是江苏其他地方的螃蟹。

然而，不同店主之间感受也有分化。另一水产档主李先生表示，他卖的是太湖蟹，整个水产中心内都少见阳澄湖的货，今年“销售情况很稳定、很不错”：他的店铺大部分大闸蟹都按只卖，分大小蟹、看品质定价，除酒楼等批发客户外，平时一天卖两三百只，周末能有五六百只，多数客人是家庭自吃、加工或送礼。大闸蟹在中秋前后上市，回头客不少，“其实按斤卖也可以，总体价格是差不多的，每年当季都蛮不错”。



▶黄沙水产中心一档口打出“9.9元一只”的价格。

肉菜市场

今年大闸蟹价格比往年便宜 有档主周末一天卖四五千只

11月12日，在海珠区沙园市场，记者走访看到，打着“爆膏”“江苏”“特价”“精品”等标签的大闸蟹正在售卖。多名老板告诉记者，货源上，他们更倾向从江苏拿货，消费者也更认可江苏产地的大闸蟹，其售价比湖北产地的大闸蟹更高。

该市场内的大闸蟹均按只计价，价格因公母、大小而异，每只16元到38元不等。以胡伯（化姓）的档口为例，三两半母蟹每只30元，三两左右母蟹每只25元，四两公蟹每只20元。“不同大小的大闸蟹，总体每只比去年便宜四五元。”胡伯表示，一般公蟹比母蟹个头大，价格却比母蟹便宜。公蟹和母蟹口感各有不同，消费者可以根据个人口味选择。

记者在番禺区市桥西区综合市场走访了一圈发现，该市场售卖的大闸蟹按斤计价，不同大小、不同品质价格有所不同，母蟹每斤为53元至88元不等，公蟹每斤为33元至65元不等。不少档主都反映，今年大闸蟹的价格比往年便宜。

在一个水产海鲜档口前，微信收款提示音不时响起，档主江老板一边招呼顾客，一边熟练地捆扎大闸蟹。江老板举例道，自己卖的是江苏大闸蟹，重量二两八、三两半到三两八和四两半的母蟹，去年每斤分别卖65元、75元和88元，今年则分别卖55元、65元和75元，“总体每斤便宜了十元左右”。

江老板说，自己在市场做了十几年水产生意，今年大闸蟹上市时间与往年差不多，都在中秋节前后。“10月、11月这两个月，大闸蟹最肥美，现在正是吃蟹的好时候。”现场有顾客告诉记者，前一天刚来买过螃蟹，家人觉得好吃，第二天又花126元买了四只蟹。

近期，江老板的档口每天都有大闸蟹进货，周一到周四销售少一些，周五、周六和周日卖得好一些。“周末一天能卖四五千只。到了傍晚六七点，就卖得差不多了。”