

■腾讯元宝AI生成



▲超市内阳澄湖大闸蟹绑有防伪标识蟹扣,背面有二维码可扫码溯源。

■某大型超市内,有市民正在挑选大闸蟹。



■记者在一超市内扫描蟹腿上的防伪标识蟹扣二维码,显示验真结果及相关信息。

蟹腿上绑有产地溯源标签 有商超称销售额比去年高

生鲜超市

新快报记者走访市内多家超市看到,包括永辉、永旺等品牌在内的大型连锁超市均有大闸蟹售卖。11月12日,在永旺乐峰广场店,阳澄湖大闸蟹和精选富硒大闸蟹正在售卖,均按只计价。其中,阳澄湖大闸蟹,三两母蟹与四两公蟹售价均为每只49.9元。而精选富硒大闸蟹,二两半母蟹与三两半公蟹售价均为每只22.9元。

同日,在永旺天河店,精选富硒大闸蟹二两半母蟹价格为每只22.9元,阳澄湖大闸蟹三两半公蟹每只为39.9元、二两半母蟹每只为35.9元。记者观察发现,上述大闸蟹均佩戴了对应的防伪标识。

记者尝试扫描一"阳澄湖大闸蟹"的防伪标识二维码,直接进入"验真结果"界面,标示了"正品认证"、大闸蟹所属企业、养殖户、产地及防伪码等信息。而在海珠区一家永辉超市内,大闸蟹货架旁则摆有苏州阳澄湖大闸蟹行业协会的授权书,蟹腿上同样绑有溯源标签。

针对如何辨别"阳澄湖大闸蟹"的问题,记者联系永旺商场了解情况。永旺广东联系人张小姐表示,目前公司销售的大闸蟹主要有两个品种,富硒大闸蟹和阳澄湖大闸蟹;卖场已张贴产地标签,顾客扫码即可溯源。

对于记者在卖场未看到阳澄湖大闸蟹授权书公示的疑问,张小姐回应,公司确实取得了阳澄湖大闸蟹授权,也可以提供核验,但授权书暂未在门店公示。她解释,阳澄湖协会要求门店单独备案,公司需额外缴纳费用,"考虑到经营成本,就暂时没有公示"。顾客如有需要,可直接找门店或公司核验,扫码也能看到所有货源信息。

有关今年大闸蟹消费情况,张小姐告诉记者,今年10月至11月,永旺大闸蟹销售额约为去年同期的两倍,"今年销售情况还是比较理想的"。她进一步表示,增长主要来自10月为期约半个月的"10元均一"活动,其间门店增加了10元、20元价位的大闸蟹,带动整体销售。

有平台设大闸蟹热卖榜 品种众多价格区间较广

线上平台

在小象超市平台,记者以"大闸蟹"为关键词搜索发现,"肥肥蟹""阳澄湖""供港蟹""清水蟹""蟹券"等商品标签十分醒目,商品价格区间较广,有便宜的,也有贵的,最低19.9元一只。

以平台上售卖的鲜活阳澄湖大闸蟹为例,二两半(125克至145克)母蟹每只35元;三两(150克至170克)母蟹每只47元;三两(150克至170克)公蟹每只25.9元;同时每人每日限购15只。上述商品参数均显示"带防伪扣",产地为江苏苏州,商品详情还附有销售使用"阳澄湖大闸蟹"农产品地理标志的授权书,授权单位为苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会。此外,在平台上还售卖阳澄湖大闸蟹蟹券,售价因公蟹、母蟹规格不同而异,每张价格为278.8元到1465元不等。相关商品包含礼盒包装,商品详情页注明了"足斤足两、保真溯源、不肥包退"的承诺。

11月15日,记者还留意到,该平台设有鲜活大闸蟹热卖榜,阳澄湖大闸蟹、清水大闸蟹等,共14个商品上榜;当晚7时,已有8个商品显示缺货。

同时,在朴朴超市平台,大闸蟹相关的商品同样琳琅满目,既有鲜活大闸蟹,也有阳澄湖大闸蟹礼品提货券。其中,二两半(125克至145克)公蟹低至10.8元一只,二两一(105克至125克)母蟹低至12.9元一只。

广州市民周女士告诉记者,自己今年"一共吃了2顿大闸蟹",一次为朋友请客,另一次是在线上购买、冷链配送到家。周女士表示,自己并未选择在线上平台购买大闸蟹,而是选择了朋友去湖北旅游时推荐的档口,"我是加了店主微信后下单的,对方通过快递寄到广州"。在她看来,这样购买大闸蟹比到市场、商超"开盲盒"更稳定、价格也实惠。"我买了14只大闸蟹,公的母的都有,加上邮费一共花了400多元。"档主发给周女士的称重视频显示,该档口大闸蟹价格为每斤50元。

知多D

"三招"辨别阳澄湖大闸蟹

就如何辨别大闸蟹的问题,苏州市相城区阳澄湖大闸蟹行业协会副会长单位、金牌挑蟹师陈志敏告诉新快报记者,想判断自己买到的是不是正宗的阳澄湖大闸蟹,可以从蟹扣、外观、口感和购买渠道这几个方面综合来看。

●看官方防伪蟹扣

这是最直接、最权威的辨别方法。正宗的阳澄湖大闸蟹,每一只都会由"苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会"统一发放一个防伪蟹扣,相当于它的"身份证"。

红标蟹扣是湖蟹:红色蟹扣(如"蟹壳红")代表的是在阳澄湖核心湖区围网养殖的螃蟹,是正宗的阳澄湖大闸蟹。

青标蟹扣是塘蟹:青色或绿色蟹扣(如"蟹壳青")代表的是在阳澄湖周边池塘养殖的螃蟹,虽然也产自阳澄湖地区,但并非湖蟹。

扫码溯源:每个蟹扣上都有唯一的二维码,扫描后可以查到这只蟹的养殖区域、养殖户等详细信息。如果扫码跳转的链接不对或信息空白,就要小心了。

●看外观"四大标配"

正宗的阳澄湖大闸蟹因为生长环境独特,外观上有几个很鲜明的特征,可以总结为"青背、白肚、金爪、黄毛"。

青背:蟹壳是通透的青灰色,油亮有光泽,而不是暗沉发乌。

白肚:腹部是干净的象牙白,没有泥点或黑斑。有些消费者分享,如果肚子雪白,反而要警惕是不是被"洗白"过。

金爪:蟹爪尖端是金黄色的,坚硬有力。

黄毛:蟹腿上的绒毛是金黄色、整齐干净的,而且比较浓密。

●尝口感

如果前面两关都通过了,蒸熟后品尝是最终的检验。

正宗湖蟹:肉质紧实鲜甜,呈"蒜瓣状",蟹黄蟹膏绵密醇厚,几乎没有土腥味。

六个维度挑出好吃的大闸蟹

而对于想买到好吃的大闸蟹的市民,广州老牌吃蟹专门店成隆行杨经理也给出了"选蟹妙招"。他认为,好的大闸蟹首先就要看它是湖蟹还是塘蟹。"湖蟹肯定比塘蟹要好,两者的比例可能也只是1:99,因为大量的湖事实上不怎么给养大闸蟹。"

分清湖蟹和产地后,还可以从六个维度挑选蟹。

一是看活力:蟹脚有力,蟹能举起自己的大钳子;二是看蟹身够不够厚、够不够鼓胀,这代表肥;三是捏蟹的小脚,小脚肉都长实了,有弹性,证明蟹长实了;四是手掂分量,够沉,代表蟹长得很壮实;五是看蟹壳,壳面油亮润泽,代表它生长的环境很好,也得到很好的食物供给,身体也健康,蟹肉鲜甜,腿肉有弹性,蟹膏颜色鲜艳油亮,回味浓郁;六是看关节和胸口,这些地方不能发暗发青,发暗发青代表蟹还很嫩,膏可能会带有苦味或者膏是稀的。

链接

今年阳澄湖大闸蟹总产量预计约1.01万吨

记者从江苏省苏州市农业农村局官网获悉,9月28日,2026年苏州阳澄湖大闸蟹正式开捕。开捕后,阳澄湖大闸蟹陆续上市。

根据近期抽样测定显示,今年阳澄湖大闸蟹总产量预计约1.01万吨,其中围网养殖区域面积1.53万亩,产量1600吨左右;沿湖周边高标准池塘面积6.54万亩,产量8500吨左右,整体生产态势较为平稳,成色稳中有进。

据介绍,为了保护好"阳澄湖大闸蟹"这块金字招牌,让消费者买得放心,2026年阳澄湖大闸蟹防伪专用标识同步发布。今年继续沿用"一蟹一扣、一箱一贴"的双重防伪机制,蟹扣不仅采用了农产品地理标志图案和唯一的序列号,更创新融入了AI防伪点码技术,采用环保异形结构,极难复制且不可重复使用。扫一扫,从养殖水域到苗种来源、从上市时间到售卖数据实行全程溯源。