

# 还有三四天 大闸蟹就上市了



文/片 本报记者 陈新

中秋将至,南方美味大闸蟹如今成了泰城市民餐桌上的新宠,今年中秋,多家销售大闸蟹的专卖店抢滩泰城市场,如今大闸蟹马上上市,商家的中秋蟹战也拉开了序幕。

## 大闸蟹礼券热卖

“去年尝了个鲜,今年还想买。”泰城市民周女士说,去年中秋他们单位发了一些大闸蟹的礼券,他们全家都觉得很好吃,所以她决定今年自己

买一点。“家里吃也吃不了多少,现在生活好了,这点钱还是拿得出来的。”周女士说,主要是为了过节给孩子解解馋。

“这大闸蟹好吃又实惠,中秋节走亲访友很合适。”



泰城李先生说,他也准备买一些送给朋友。

13日,在擂鼓石路中段一家大闸蟹专卖店,虽然还未上市,已经有人来购买大闸蟹的礼券。一位姓刘的先生一次性购买了7万元钱的礼券,“这是给单位拿的。”他说。

“泰城这个市场还不错。”专卖店黄经理说,“随着人们对大闸蟹认知度的提高,和人们生活水平的提高,这个市场会越来越大的。”黄经理对今年的市场前景比较看好。

黄经理介绍,从去年销售情况看,泰城消费大闸蟹的群体以单位采购和礼品消费为主,中档大闸蟹比较热销。

## 一斤蟹能卖两三百

擂鼓石路中段多家大闸蟹专卖店都是今年新开业的,有阳澄湖大闸蟹,也有江苏泓膏蟹。

“大闸蟹统一开闸,统一

上市。”在专卖店记者了解到,今年大闸蟹还有三四天才能上市,从上市开始一直卖到农历春节。大闸蟹的价格已经基本确定,但是不同专卖店定价有不同,阳澄湖大闸蟹专卖店内,2两2的大闸蟹每斤120多元,3两的大闸蟹则上升到360多元一斤,江苏泓膏蟹3两以下的公蟹、母蟹都在每斤200元以内。蟹都汇则是按只来卖,母蟹按照品质划分,价格每只28元到158元不等,“产地的价格涨,我们就会跟涨,价格跌,我们也会跟跌。”

为吸引顾客各家店都准备了精美的礼品盒,免费赠送给购买数量多的客人。此外,各家店都发售蟹卡、蟹券,方便市民购买。“礼券一次性消费不完,还可重复使用。”有些店还支持团购。

这些大闸蟹专卖店开业比较受市民欢迎。“原来想吃螃蟹只能买集市上的河蟹,现在中秋节可以吃到比较正宗的大闸蟹了。”市民刘先生说。

## 墨绿色肚脐突出 这样的蟹才好吃

吃大闸蟹如何辨别真伪是市民比较关注的问题,记者了解到,多数专卖店都设有防伪标识。“每个蟹腿上都有防伪标签,上面有防伪电话,打一次就失效。”一家阳澄湖大闸蟹直销店陶经理说。江苏泓膏蟹的说明上也印制了新版的防伪标识。

正宗大闸蟹也有好坏之分,挑选大闸蟹要看蟹壳颜色,色泽鲜明呈墨绿色的,一般都体厚坚实,而呈黄色的,大多较瘦弱。大闸蟹肚脐突出的脂肥膏满,凹进去的壳体不足。蟹足结实“脚毛”丛生一般腿足老健;无毛的大多体软无膘。一般都腿足老健;无毛的,大多是体软无膘。用手拿蟹时还要觉得够“重”,这才挑到肥美多膏,蟹肉丰满的大闸蟹。

“吃蟹时最易用生抽和生姜调味。”陶经理介绍,买回去的活蟹在6到12度气温下能够保存一个星期。“死蟹不能吃,如果不能确定螃蟹什么时候死的,请及时扔掉。”



金伯利钻石  
KIMBERLITE DIAMOND

18<sup>th</sup> Anniversary

店庆 中秋 国庆

感恩的心,感谢有你  
Thanksgiving Day

金伯利钻石感恩18年店庆



三节同庆



老顾客旧饰调换可享受差价优惠18%

新老顾客买钻石享受15%增值活动  
中秋进店有礼

9月19日-10月7日(详情进店咨询)

美钻地址: 东岳大街60号华泰广场

美钻电话: 8207889