

# 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，这个市场会越做越大的。”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。大闸蟹肚脐突出的肥膏饱满，凹进去的腰体不足。蟹足结实“脚毛”丛生一般膘足老健；无毛的大多体软无膘。一般都膘足老健；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

18th 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