



秋天的第一口大闸蟹

大闸蟹在福州“抢鲜”上市,受雨水、高温影响,今年上市量较少,价格有所上涨

■海都记者 肖幸怡 李玲燕 文/图

“秋高蟹肥饕餮人”，又到了把酒品蟹的好时节。受高温天气影响，虽然江苏阳澄湖大闸蟹赶不上今年中秋销售黄金期，但不少福州市民发现已有别的品种大闸蟹“抢鲜”上市，爬上餐桌。那么这口“鲜”上市价格如何？买的人多吗？记者采访福州线下农贸市场及线上商超了解情况。



市民在超市选购大闸蟹

大闸蟹“抢鲜”上市 价格同比有所上涨

16日上午，中秋佳节的前一天，记者来到福州华城西营里农产品交易中心，一进市场，就发现不少商家摊位前摆上了大闸蟹。捆扎好的大闸蟹被整齐码放在箱子里，吐着小泡泡，很是鲜活。摊位前，来往挑选的顾客络绎不绝。

“这两天大闸蟹已经大批量上市了，你看个个膏肥黄满。”一家水产摊主告诉记者，虽然有不少摊位半月前就已经开始售卖，但这两天大闸蟹品质才达到最佳，所以他才刚卖两天的时间。“目前卖的都是母蟹，公蟹还没到季节，价格主要看大小，2.5两/只的一斤65元，3.5两/

只的一斤100元。”记者走访了多家商铺，发现价格各有不同。规格为2.5两/只的母蟹，价格在每斤50~65元不等，规格为3.5两/只的母蟹，每斤88~110元左右。同时，也有商家按“只”卖，2.5两/只的母蟹28元，3.5两/只的则是38元。

“中秋节价格可能还会小幅上升。”据商家介绍，受雨水、高温影响，今年大闸蟹总体上市量较少，价格较往年同期有所上涨，“目前销量还是不错的”。

随后，记者来到永辉超市(金山公园道店)，在水产区看到，大闸蟹分为两种规

格，分别为1.8~2.1两/只、2.4~2.6两/只，均为母蟹，按“只”销售，价格分别是19.8元和36.8元。“中秋也是这个价格，不会变化。”一名店员对记者说道。

在各大电商平台上，大闸蟹也陆续上新，16日，记者查询到，在朴朴超市宣传页面写着，鲜活公大闸蟹(90~110g)的价格为13.8元/只、鲜活母大闸蟹(85~110g)为19.9元/只。而在永辉生活，鲜活母蟹和鲜活公蟹的价格分别为每只15.8元、13.8元。17时，记者在朴朴超市页面上看到，各种规格大闸蟹均显示正在“补货中”。

□小贴士

吃螃蟹要注意 这些事项

螃蟹虽然好吃，但也要适量。

福建省第三人民医院治未病科营养师陈慧云医生告诉记者，吃螃蟹时有五大禁忌，分别是：忌吃生蟹醉蟹、忌吃死蟹、忌吃久存熟蟹、忌吃太多，以及忌吃蟹腮、蟹胃、蟹肠、蟹心。“螃蟹富含蛋白质和胆固醇，过量食用不利于人体消化吸收，建议单次不超过1只，一周内最好不要超过3次。”

除此之外，陈慧云医生还说，螃蟹属于寒性食物，尽量不要和雪梨、西红柿、西瓜等一起吃。因为蟹肉富含蛋白质，所以也不能与鞣酸含量较高的食物一起食用，比如柿子、山楂等。“因为鞣酸会与蛋白质反应结合成沉淀，容易引起消化不良、呕吐、腹泻、腹痛等症状。”

今年赏月不喝酒? 中秋白酒销售遇冷

■海都记者 王灵婧

“金九银十”，中秋和国庆被视为酒水行业的销售旺季。16日，记者走访福州超市、烟酒店发现，今年中秋白酒的销售情况不及预期，以飞天茅台为例，出现了旺季价跌的情况。

中等价位白酒相对好卖

16日，据酒价数据统计平台“今日酒价”数据，2024年飞天茅台原箱批发价为2500元/瓶，散装批发价为2380元/瓶，而去年9月初，原箱和散瓶飞天茅台的市场批发价分别为3005元/瓶和2785元/瓶左右。

“今年中秋没有想象的忙。”长乐区一家烟酒店的老板告诉记者，目前茅台的价格在2700元左右，与去年相比低了几百元。“今年中秋节前一周才有顾客来订货，还都是熟客，拿货量也不高，往年距离

中秋前一个月就有顾客陆续来订货。”

茅台回收的价格也有所降低，“2023年、2024年出厂的茅台回收价格在2000元左右，与年前的价格相比也有所下降。”福州一家名酒寄卖行的老板说，目前白酒市场呈下降趋势。

记者来到新华都购物广场(福州五四路店)，酒类销售员告诉记者，临近中秋前二至三天来购买酒类的顾客较多，“300元左右中等价位的白酒相对卖得好一些”。

白酒为何“热”不起来?

9月13日，白酒股再度下跌，其中，贵州茅台盘中一度失守1300元关口，股价也创2022年11月以来近2年新低，较2021年高峰的2627元整整跌了50%。

中原基金董事、执行合伙人晋育锋在接受媒体采访时分析，随着主要白

酒消费群体——“70后”和“60后”年龄的增长，他们对白酒的消费量也减少了，且商务聚会和宴席等白酒消费的传统场合近年来也有所缩减，白酒行业面临着高库存的问题。这些因素共同作用，对中秋节期间白酒的销售情况产生了不利影响。

阳澄湖大闸蟹缺席中秋 蟹卡已开始销售

阳澄湖大闸蟹是秋季“顶流”，记者了解到，今年阳澄湖大闸蟹产量平稳，仍是1.1万吨左右。

记者从苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会获悉，受高温天气影响，今年阳澄湖大闸蟹成熟较晚。根据养殖情况，阳澄湖大闸蟹的开捕时

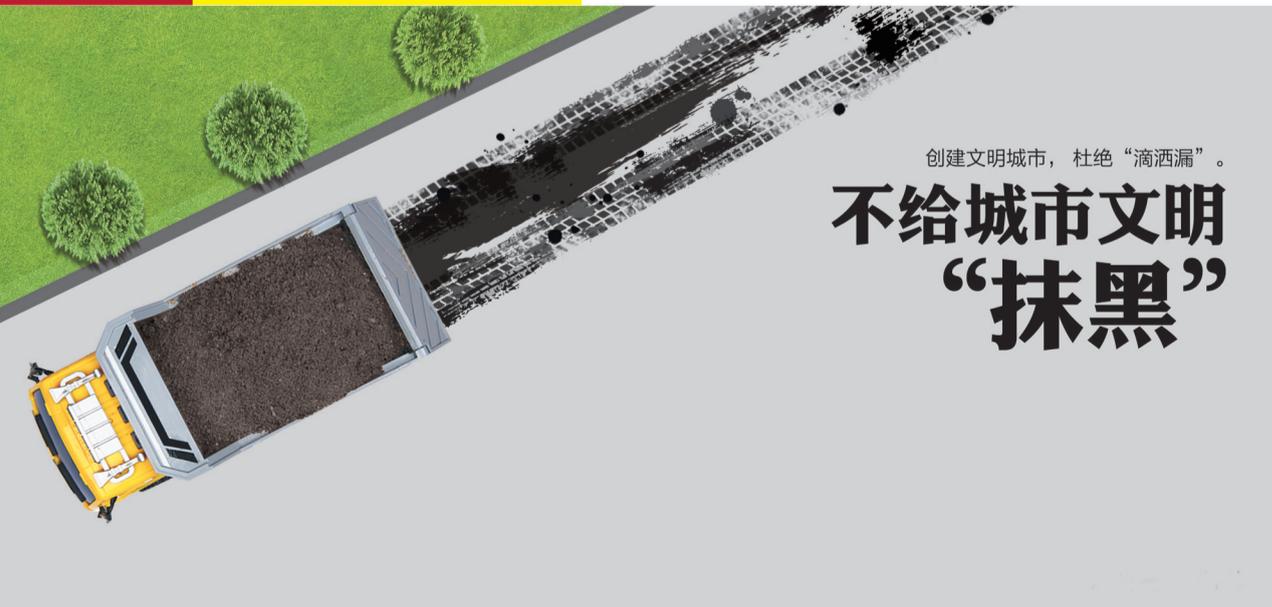
间定于9月25日，预计10月上旬、中旬大量成熟，下旬是最佳品蟹期。为此，阳澄湖大闸蟹将缺席今年中秋节。

上述协会相关负责人告诉记者，国庆前，阳澄湖大闸蟹价格偏高，节后价格将有所回落，与去年相当。此外，该协会已发出消费提

示函，提醒消费者注意成熟期，并提醒平台、商家要进行相关提示。

记者注意到，不少电商平台已开始销售“阳澄湖大闸蟹”蟹卡，其中在朴朴超市上销售的阳澄湖蟹卡，标注着预约提货时间9月25日到12月30日。

“讲文明 树新风”公益广告



创建文明城市，杜绝“滴洒漏”。
不给城市文明“抹黑”

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣