

价格“跳水”，梭子蟹成海鲜市场“顶流”

□牡丹晚报全媒体记者 陈淑娅 武霖



随着东海、黄海部分海域结束伏季休渔、陆续开海，肥美海鲜重回百姓餐桌，我市海鲜市场销售进入旺季，货丰价稳、购销两旺。连日来，牡丹晚报全媒体记者走访我市多家海鲜

市场和生鲜超市发现，梭子蟹成为当之无愧的“销量明星”，价格较此前明显“跳水”，吸引大量市民踊跃选购，线上线下同步掀起一波“蟹”味热潮。



价格亲民， 梭子蟹成市场“顶流”

“便宜了，真的便宜了！”9月2日，菏泽市区水建街海鲜市场里人头攒动，询价声、叫卖声交织不绝。几乎每个摊位最显眼的位置，都堆着青壳白肚、张牙舞爪的梭子蟹，它们活力十足，在水箱中不断吐着泡泡。

牡丹晚报全媒体记者询价发现，目前市场上鲜活梭子蟹的零售价普遍在每公斤60至80元，而一个月前，同等品质的梭子蟹往往要卖到每公斤一百一二十元。就连一些刚失去活力的“热气蟹”，价格也低至每公斤40元左右，性价比颇高。在部分大型生鲜超市或社区团购渠道，甚至出现了每公斤20多元的“惊爆价”。

“今年价格确实比往年便宜不少，来货多、质量也好，七八成肥的蟹很常见。”一位正在为顾客挑蟹的超市店主介绍，他的店按梭子蟹个头大小定价，整体价格在每公斤80到120元不等，销量不错，一天能卖出几十斤。

在一家海鲜销售店，年轻店主袁欣忙得脚不沾地。她系着围裙、戴着手套，手持网兜为顾客挑选海鲜，旁边的计算器按键声噼里啪啦响个不停。别看年龄不大，袁欣已是行业“老江湖”——14岁起就跟着父亲做海鲜批发生意，如今已有10多年经验。

她详细解读了今年梭子蟹的市场行情：整体批发价低于去年同期，且按品质分化明显。高端精品蟹批发价约90—110元/公斤，零售价在120元/公斤上下；中低端流通货是市场主力，价格普遍集中在每公斤六十几元。至于每公斤20元左右的低品质蟹，商家通常不建议购买，市面上也比较少见。她特别提醒，这个价位区间可能混入俗称“酱油蟹”的劣质蟹，消费者购买时需仔细甄别。

袁欣表示，目前菏泽市场的梭子蟹主要来自江苏连云港，均价40—60元/公斤。今年价格走低，核心原因是供应充足。“8月1日南方部分海域开渔，9月1日起山东沿海也陆续开海。市场上先流通舟

山、连云港等南方产区的货，紧接着青岛等北方产区的蟹也会跟上，现在正是货源最足的时候。”她分析道。

线上线下双驱动， 抖音团购成爆款

袁欣介绍，当前正是梭子蟹销售高峰期，她的海鲜店日均销量达二三百斤，客户既有餐饮饭店的批量采购，也有散户的零售购买。“这种旺销态势，预计至少持续到中秋节前后。”她笑着说。

梭子蟹集中上市，还带动了整个海鲜市场的人气。牡丹晚报全媒体记者看到，除了梭子蟹，海鱼、虾、贝类等其他海鲜也批量上市，价格均有不同程度下调，市场热闹。

谈及今年价格“亲民”的原因，多位商贩表示，除了海上丰收、供应充足，还与消费渠道多元化、供应链透明化密切相关。

“现在批发市场越来越透明，消费渠道也更丰富了。”袁欣分析，“很多电商平台、社区团购商绕开传统中间环节，直接到南方码头源头采购，再通过线上销售，这对传统线下批零价格确实形成一定冲击。”

价格下降又反过来推动了销售模式创新。不少商家主动布局线上平台拓销路，其中最火的当属各类团购活动，抖音等社交电商平台成了新战场。

“我今天下午刚进了1000斤梭子蟹，打算在抖音上搞‘99元3斤’的团购活动。”袁欣一边查看手机订单一边说，“这个价格很划算，特别适合家庭消费，已经有不少市民下单了。”据悉，袁欣经常通过抖音直播卖海鲜，凭借实惠价格和可靠品质，在平台积累了不少人气。

这种“线上引流+线下体验/配送”的模式，正成为海鲜销售的新增长点。

餐饮端跟进， 梭子蟹菜品成秋季热门

终端市场的价格变化，很快传导到餐饮消费环节。菏泽多家海鲜特色餐馆纷纷推出以梭子蟹为主角的秋季时令菜，如清蒸梭子蟹、葱油梭子蟹、梭子蟹炒年糕、海鲜蟹



粥等，吸引了众多食客。

一位餐厅采购负责人说：“现在蟹价降了，采购成本低了不少，我们调整了菜品价格，还推出了性价比更高的套餐，客人点单率明显上升。”梭子蟹降价，无疑为秋季餐饮市场添了一把“旺火”。

对于梭子蟹后续价格走势，从业者普遍认为取决于天气和供需关系。梭子蟹销售旺季一般持续4个月左右，若后续天气稳定、渔船正常出海、捕捞量有保障，价格将保持稳定，不会有太大波动。

总而言之，这个秋天，菏泽市民迎来实现“梭子蟹自由”的好时机。来自东海、黄海的梭子蟹，正通过多元渠道以亲民价格端上千家万户的餐桌，成为金秋时节的舌尖美味。

海鲜虽美， 食用需注意这些事

“‘金九银十’期间海鲜大量上市，因味道鲜美、营养丰富成为不少人的餐桌首选。海鲜富含优质蛋白、不饱和脂肪酸（如DHA和EPA）、多种维生素和矿物质，有助于增强免疫力、维护心血管健康。但需注意，食用不当可能引发消化系统疾病。”牡丹人民医院消化内科副主任马晓辉提醒，食用海鲜需注意以下几点：

控制摄入量：海鲜属高蛋白、高嘌呤食物，过量食用会加重肠胃和代谢负担，引发腹胀、腹痛、消化不良，甚至诱发痛风。尤其是贝类、鱼籽、蟹



黄等超高嘌呤品种，高尿酸或痛风患者应尽量避免。一般建议正常人每次吃蟹不超过1—2只，贝类不超过一掌的量。

注意食材特性：海鲜多偏寒凉，脾胃虚寒、易腹泻或消化功能较弱（如肠易激综合征患者）应少食，以免加重症状。建议搭配姜、醋、紫苏等温性调料，既能祛寒杀菌，又有助消化。

杜绝生食，确保加热到位：生腌、醉蟹等未彻底熟制的海鲜易携带副溶血性弧菌和寄生虫，可能导致急性胃肠炎或寄生虫感染。烹饪时需确保中心温度达到70℃以上，同时避免生熟交叉污染。

警惕过敏和不新鲜海鲜：海鲜是常见过敏原，可能引发皮疹、呼吸困难等反应，过敏体质者务必忌口。此外，不新鲜海鲜易滋生细菌、产生组胺，可能导致食物中毒，建议选择活鲜或冰鲜产品，烹饪后尽快食用。

“若食用后出现轻微腹胀、腹泻，可暂停进食、少量喝温水休息，必要时服用助消化药物；若出现剧烈腹痛、呕吐、发热或严重腹泻，需及时就医。防止脱水及电解质紊乱；若有皮肤瘙痒、呼吸困难等过敏表现，或关节突发红肿热痛（警惕痛风），应立即就诊。”马晓辉强调。