一楼买海鲜仅花209元 二楼加工却要120多块

天鹏海鲜市场里的一些大排档不仅收费高，而且是“无照上岗”，根本开不出餐饮发票

“无锡最大的海鲜市场里竟然有排档没有营业执照。”昨日，李先生来电说，天鹏海鲜市场于上个月底开业，至今已经近一个月时间，可海鲜市场二楼的几家海鲜大排档，都没有营业执照，并且没办法给客户开具餐饮发票。对此，天鹏方面表示，他们一个星期后会办好执照。

不少大排档只有价目表没有工商营业执照 匡笠 摄

原料209元，加工费却要120多元

李先生十分热衷吃海鲜，上周六，他带着一家人头一回来到了天鹏的海鲜市场。“一楼的海鲜市场确实不错，不仅价格便宜，海鲜的质量也都很好。”李先生说，上周六下午，他在海鲜市场逛了两个小时，买了海鱼、响螺、扇贝等五六个品种的海鲜产品，总共才花费了209元，可接下来二楼海鲜大排档的经历，却破坏了李先生一天的好心情。

李先生曾看到过海鲜城的相关宣传，买好海鲜后，由大排档对海鲜进行加工，自己只需支付一些加工费即可，可以说是既方便又实惠。这一顿饭吃得很开心，结账的时候，李先生却傻了眼：“竟然要120多元。”

“海鲜总共才买了209块钱，加工费却要120多块？都超过了原本价格的50%了，这也太黑了一点。”李先生说，原本以为海鲜的加工费也就是海鲜总价的10%-20%，谁知道竟然会这么高。这时李先生才留意到，这里的大排档四周的墙面上，竟然没有工商营业执照和卫生许可证，店方也无法给其开具餐饮发票。

没有营业执照，大排档开不出发票

昨日上午，根据李先生提供的线索，记者来到了天鹏海鲜市场。此时已接近上午11点，大排档已有少量食客在这里就餐。记者注意到，每家大排档的墙面上都挂着一张加工明细表，分为贝壳类、鱼类、虾类、蟹类等，加工费从3元至70元不等，按斤计算。如鱼类，清蒸10元/斤、茄汁12元/斤、红烧15元/斤、干烧15元/斤、生吃20元/斤、打边炉20元/斤。其中加工费最贵的当属澳龙和象鼻蚌，一种吃法60元一只，两种吃法70元一只，另外，鲍鱼蒜蓉蒸3元/只、炖盅5元/盅、核桃炒5元/只、OX酱20元/斤。

一家大排档的陈经理告诉记者，大排档开业以来，生意非常好，几乎每晚都是爆满。记者以订餐为由，向陈经理进行了咨询，他坦言，目前海鲜市场的大排档还处在试营业阶段，工商、税务等执照都还没有办下来，因此也无法开具正规的发票。陈经理从抽屉中拿出一叠定额发票，告诉记者：“这个是我在外面吃饭的时候拿的，如果一定需要发票，就拿这个行不行？如果要等我们办好执照，再拿发票，可能得等上一个月都不止。”

天鹏：一个星期后能办好工商执照

“我们这里的加工费，全都是参照上海铜川路海鲜大排档来定价的。”天鹏食品城一位杨姓负责人向记者介绍，目前海鲜大排档加工费的价格已经很低了，由于人工、材料等价格都很高，食品城曾对这些大排档进行过调查，发现即使以现在的加工定价，大排档也很难赚到钱。

这位负责人坦言，购买的海鲜不同，可能加工费方面差别会比较大。“比如说小贝壳，现在是13元一斤，到晚上落市的时候，可能8元就能买到。拿到楼上加工，需要10元一斤，客户来了，肯定就会觉得贵。”他说，其中10元一斤的加工费，已经是很便宜了。“贝壳类的海鲜本来就比较重，一斤贝壳可能也吃不到多少。另外，贝壳处理起来十分麻烦，贝壳上附着的泥十分难洗，大排档里最不愿意的就是加工小贝壳。”

如果是吃澳龙或者象鼻蚌就比较划算，每只都要1000元左右，处理费只要60元或70元，不足10%。“一般吃高价位类的海鲜会比较划算，如果只是吃低价位的海鲜，而种类又比较多，加工费自然会提高。”

对于营业执照的问题，这位负责人介绍，目前，二楼6家大排档的工商营业执照都还在办理中，大约一星期左右就能办理到位，到时候这些问题都能够迎刃而解。

工商管理部门：无照经营可处罚

昨日，记者将了解到的情况，向无锡的税务部门进行咨询，地税局一位工作人员介绍说，如果餐饮店无法给客户开具发票，根据不同的情况，税务部门可以给予其一定金额的处罚。海鲜市场的这种情况，可以向工商部门进行举报，让其介入进行调查。

无锡市工商局一位工作人员告诉记者，在没有营业执照的情况下，大排档应当是明令禁止营业的，一旦有人向工商部门举报，工商部门有权责令其停止经营活动，按照一定条件，对其进行处罚。 金辰 匡笠

天气

今明多云后天有雨 最高气温低于20℃

目前，无锡已经进入“霜降”节气，从昨天起，一股较强冷空气也开始影响无锡，气温明显降低。受冷空气影响，未来两天无锡降水天气偏多，据无锡气象台预报，这次冷空气影响以后，无锡近期的最高气温将维持在20℃以下，快报提醒大家要提前准备好厚衣服。

每日空气质量报告

预计今日空气质量良好，空气污染指数为51到100，首要污染物为可吸入颗粒物，空气质量级别为Ⅱ级。

今明后三天具体天气

今天，阴转多云，偏东风4-5级，最低气温12℃，最高气温16℃。

明天，多云转阴，最低气温10℃，最高气温18℃。

后天，阴有时有小雨，最低气温13℃，最高气温19℃。 唐奕

停水

25日9:00至26日15:00湖滨路停水，影响：中桥一村、陆巷、园林家舍、金星苑、盛星苑、天安曼哈顿、建工家舍等地区用户。 唐奕

停气

威能供热25日13:30至16:30停气；中山路118号新天地广场25日13:30至16:30停气；天一花苑26日13:30至16:30停气。 唐奕

燃气安检

华润燃气公司免费检查小区与时间如下：25日，春潮花园1~59号；26日，春潮花园60~133号；27日，春潮花园134~206号；29日，春潮花园207~332号；30日，春潮花园333~428号。 唐奕

资讯

民建再赴云南献爱心

无锡民建助学考察团近日再次赴云南德宏州捐资助学，民建会员陈卫宏向德宏州陇川县城子镇中心小学捐助教学楼建设善款40万元，朱中华向德宏师范高等专科学校、德宏职业学院、梁河县中小学捐赠价值15万元的图书6201册。

据悉，民建无锡市委先后于2005年、2008年、2009年组织助学考察团远赴云南捐资助学，帮助那里的学校建设教学楼，捐建图书室。截至目前，民建会员企业已为云南德宏州各县市捐资105余万元。

陆媛 朱桂兰

昨日上午，《大头儿子小头爸爸》的作者，著名儿童文学家郑春华应邀来到无锡，在无锡市塔影小学开设了以“阅读照亮童年”为主题的互动讲座。郑春华用幽默风趣的语言向小书迷们讲述了她孩童时代的学习经历，一个个经典的小故事向孩子们传达了阅读可以幸福童年、滋养人生的道理。图为郑春华为小书迷们签名。 聂聪 刘发明

出行

机场增广深航班

昨晚7:00，一架空客A320飞机降落在无锡机场，这是东方航空江苏公司在无锡基地新放置的飞机，将执行MU2907/8无锡—广州往返航班，具体时刻为：7:40从无锡起飞，回程为10:55从广州起飞。

10月30日起，东方航空江苏公司将增飞每天一班MU2987/8无锡—深圳往返航班，具体时刻为：无锡16:45起飞，18:45到达深圳；回程为深圳19:50起飞，21:50到达无锡。 薛晟

健康路部分限行

因地铁一号线配套变电站扩容改造及健康路供电管廊井施工需要，无锡市交巡警支队从10月28日至11月30日，对施工路段实行交通限制和疏导措施。

1.健康路（解放南路至学前街段）实行机动车由南往北单向通行；2.健康路小立交桥（梁溪大桥下方）通道由西往东方向实行交通封闭，全天禁止行人及车辆通行。 胡姗姣

巧手木匠转行做梨农 年获毛利50万

41岁的吴雪春曾是锡山区厚桥街道有名的巧手木匠。2000年，在当地政府“土地转型”的号召下，他放下熟稔的木匠手艺，承包了18亩土地开始种梨。如今，当年的小木匠成了种梨大王，一个人照料起了当地合作社200多亩梨树，每年的毛利达到了50万元，他今年收获的一只2.54斤重的梨子还在厚桥镇上周六举办的梨花节上荣膺“梨王”称号。

昨日下午，在厚桥镇晏家湾自然村的中东优质果品园内，皮肤被晒得黝黑的吴雪春正在给他新栽的梨树造型、锄草。虽然刚刚收获了6万多斤的优质果梨，但吴雪春已经迫不及待地开始期待明年梨子压满枝头的场景。

“我种梨树已经有10年了，酸甜苦辣都尝过。”说起自己的种梨经，吴雪春显得很兴奋。吴雪春告诉记者，2000年，他和家人商量后从徐州引进了南京农科院研发的皇冠梨品种，承包了18亩土地开始种梨。农科院培养的皇冠梨生长周期在3年左右，吴雪春的梨长势却相当缓慢，生长周期长达四五年。为找出问题的症结，吴雪春一有空就跑去梨树地里研究。经过一段时间的观察，吴雪春发现，自己的梨树长势慢是因为土壤性质不同——南京农科院种植的皇冠梨是在徐州沛县，那里是沙土地，而无锡是黏土地。找到问题所在之后，吴雪春根据无锡土地的性质改变了种植方法，成功地将自己的皇冠梨的生长周期缩短到了3年。10年过去了，吴雪春种植的皇冠梨也从一开始的18亩变成了200多亩，他也成了当地唯一成功种植皇冠梨的种梨大户。

比种植成功皇冠梨更让吴雪春骄傲的是，他种的梨不仅比别人的梨甜，个头也更大。今年8月份，吴雪春更是种出了重达2.54斤的大梨，成为当地一年一度评选出的“梨王”。吴雪春不但经常对着介绍种梨经验的书反复研究，还喜欢自己试验。为了让梨长得更好，他更是亲手配制肥料。此外，他还经常请南京农科院的专家来看梨树，然后按照专家的意见调整种植方法。为了确保梨树产出更高品质的梨，吴雪春还会为自己的梨树“减产”——一亩10年树龄的梨树群自然可以产出4000斤的梨，吴雪春却通过技术手段让每亩田的梨减产至2500斤。

优秀的品质让老吴的梨打响了名气，虽然价格是普通梨的两倍，可他每年产出的梨依然供不应求。

2010年起，当地更多的村民加入了种梨的队伍。如今厚桥镇成立了专门的合作社，吴雪春是里面最大的股东，全权负责合作社的种植和经营，他每年的毛利达到了50万元。

金辰 唐奕