

“秋风起,蟹脚肥。”国庆过后大闸蟹开始批量上市,之前买了蟹券的人纷纷提货。很快,网上出现不少帖子,内容大多是晒“网购螃蟹个头缩水”的。事实果真如此吗?近日,现代快报记者通过两种方式网购了两种价位的螃蟹,然后进行实测。结果惊人:近300元的礼盒螃蟹,8只竟没一个个头达标的。而网上销量很高的促销螃蟹,只有2只母蟹刚刚达到“及格线”。

现代快报/ZAKER南京记者 杨菲菲 徐红艳/文 马晶晶/摄



# 网购螃蟹个头严重缩水? 快报记者实测发现: 网购14只螃蟹,12只体重不达标

## 网购两种规格的螃蟹进行测试

288元购蟹券买来8只螃蟹(公4只,母4只)

店家公布的规格:公蟹为4.1-4.5两,母蟹为3-3.1两



59元网上购买6只螃蟹(公2只,母4只)

店家公布的规格:公蟹为2.8-3.1两,母蟹为1.8-2.2两



两种规格的螃蟹,就两只个头勉强达标 制图 李荣荣

### 业内分析

#### 线上薄利多销 打乱市场节奏

其实,网购螃蟹“瘦身”已成为业内共识。昨天,现代快报记者采访了多家阳澄湖大闸蟹专卖店的商家。对于网购蟹瘦身的问题,他们均表示,线上售卖强调的是薄利多销。比如,实体店4两公蟹、3两母蟹的价格一般为55元以上,8只套装的价格为400多元,而网上购买就200多元。在低价策略下为了收回成本,商家只能在斤两上动脑筋。

王辉在南京开阳澄湖大闸蟹专卖店近10年,他告诉记者,2013年前后他曾做过一阵网店,走的也是低价线路。“低价吸引的只能是尝鲜的客人,如果想要培育老主顾就会很困难。”如今,他的网店早已停摆,专注线下销售。

“阳澄湖大闸蟹网上怎么能卖这么便宜,我们一直在疑惑。”从事固城湖螃蟹销售9年多的张明龙告诉现代快报记者,今年以来他多次网上购买阳澄湖大闸蟹回来品尝,发现重量存在缺失。“现在网上卖螃蟹的越来越多,消费者只看价格很少关注品质。”张明龙表示,如果以低价吸引消费者,结果买回去的螃蟹存在质量问题,其实得不偿失,不仅忠实用户会流失,企业成长速度也会很慢。

### 相关提醒

#### 阳澄湖大闸蟹 怎么辨别?

事实上,每年阳澄湖大闸蟹都会出现“人多蟹少”的局面,不少市民更是抱着“万一网上买到真的”这种心态“淘螃蟹”。那什么样的螃蟹才是真的阳澄湖大闸蟹?现代快报记者了解到,最简单的办法是看大闸蟹所佩戴的“蟹扣”。据了解,苏州市阳澄湖大闸蟹协会根据每个蟹农养殖水域的面积,计算出大闸蟹的数量,然后售卖相应数量的蟹扣,而且每年的蟹扣设计都不一样。

今年的防伪专用标识是新版,由地理标志产品专用标志、著作权标识和专利结构件组成,防伪专用标识正面为3D彩色印刷的专用标识,背面数码则为绿、蓝、红3色。市民可以扫描蟹扣上的二维码查询真假。

其次是看价格。低于市场价格太多的螃蟹,基本可以确定不是真正的阳澄湖大闸蟹,因此“淘螃蟹”这种贪小便宜的想法要不得。最后,王辉还透露了一个迅速辨别的小妙招,“阳澄湖大闸蟹本身有点儿甜,而且肉质很紧实。”

### 市民遭遇

#### 网购螃蟹 个头缩水严重



为了让外地的亲朋好友吃上阳澄湖大闸蟹,南京市张先生特意在网上购买了蟹券。前不久,螃蟹寄到家,他发现店家承诺的“公蟹在4.2-4.6两之间”只是一句空话。经过称重,实际到手螃蟹中重量最大的公蟹也只有159克,即3.18两,比最低规格的还要少1两多。

发现网购螃蟹“瘦身”后,张先生找到网上卖家,对方表示愿意给予一定赔付,不过只有三四十块钱。见张先生不能接受,网店客服就让他把螃蟹寄回去并退款,还让张先生“就当这件事没发生过”。

### 记者调查

#### 网购螃蟹实测结果不理想

网购的螃蟹重量缩水,事实果真如此吗?现代快报记者通过两种方式网购了14只螃蟹,一是在288元的价格购买了8只标注1288元的螃蟹券,线下提货;二是在网上搜索销量靠前的阳澄湖螃蟹店家,购买了促销的6只螃蟹。记者在下单时注意到,两家店铺打的都是阳澄湖大闸蟹的招牌。其中一家还在网页上多次介绍,自己是阳澄湖大闸蟹协会的会员。

#### 重量关

称重结果让人吃了一惊,价值288元的蟹券买回的8只螃蟹,竟然没一个达标的。

按照店家公布的规格,公蟹为4.1-4.5两,母蟹为3-3.1两,但现代快报记者称重发现,公蟹最重的只有3.54两,

#### 品相关

重量关没达标,那品相如何?收到螃蟹后记者立即打开箱子,发现泡沫塑料箱子里卖家放了冰冻的矿泉水瓶,所有螃蟹都是活的。

#### 大规格螃蟹没一只达标

距离“合格线”还差一截。而销量靠前的促销螃蟹,6只中只有2只母蟹勉强过关。

需要说明的是,这14只螃蟹的重量都是带着绳子一起称的。因为网店客服在现代快报记者购买时曾明确表示,销

#### 蟹黄比较饱满,公蟹膏多

从外观来看,先买蟹券再提货的螃蟹个头大,肚皮也很干净。而直接网购的螃蟹有两只母蟹肚皮已经泛黄,看上去有点脏。为了检验螃

售页面中螃蟹的重量是包含绳子在内的。

记者又给绑螃蟹的绳子称了一下,平均重量在4钱左右。那么,如果减掉绳子的重量,意味着没有一只螃蟹的重量能过关。

蟹的品质,记者将螃蟹煮熟,显示所有螃蟹的蟹黄还是比较饱满的,个头较小的螃蟹也有蟹黄,而公蟹的蟹膏比较多。

### 卖家如此解释

为什么实际到手的螃蟹跟店家声称的重量相距甚远?现代快报记者咨询了6只装的网络店家。客服人员表示,销售页面中所标注的重量包含了绳子的重量;至

### 为啥不达标? 运输过程中水分蒸发了

于螃蟹重量不达标的问题,对方的解释是,螃蟹本身带有一定的水分,在运输过程中会损耗9%。记者按照店家的说法,加上了9%的水分损耗,发现大部分螃蟹才

勉强达标。

至于另外8只螃蟹,店家的说法也是“损耗了6%-8%的水分”。同样的,即便加上这部分损耗,依旧没有一只螃蟹的重量达标。