

# 鲜肉月饼火爆催生一堆“跑腿代购”

原价 50 元一盒，平台店铺 93 元送到手，真假难辨，商家提醒代购下单要谨慎



在淮海中路一家月饼店，买鲜肉月饼的队伍从店门口排到人行道上。

/晨报记者 徐妍斐

晨报记者 徐妍斐

中秋临近，上海人对鲜肉月饼的热情震惊了全国网友：听说你们买鲜肉月饼要排五小时队？

近一个月来，记者五次前往光明邨总店、分店，发现因鲜肉月饼太过抢手，也催生了一批代购、跑腿的生意。外卖平台上，代购鲜肉月饼的店铺不在少数，加价卖还都有顾客因省事买单。

然而，在鲜肉月饼商家官方未与第三方渠道合作的情况下，这样买到的月饼是否为“正品”，食品安全和网络交易风险都大增。

## 购买鲜肉月饼需排队 有人偷摸兜售月饼现货

最近，淮海中路上最抢眼的店铺非光明邨莫属。买鲜肉月饼的队伍从店门口，顺着人行道一路延伸到成都南路附近，蔚为壮观。尽管现场有店家工作人员，甚至警察帮忙维持秩序，但在队伍末尾，还是有拎着鲜肉月饼转来转去，显得有些偷偷摸摸。

每当有新的顾客站到末尾准备排队，他们就会悄悄贴上去：“月饼现货，要不要，新鲜的，还热的！”当顾客问他们：“你这月饼哪来的？”都说：“刚排来的，挣个辛苦钱！”

一名中年女子悄悄将记者拉到一边：“一盒鲜肉月饼，我就加二十块，是这里最低的了，你别告诉别人，别人要加二十五元到三十元。”说完还偷偷拿出一张收银小票，展示上面的交易时间，以显示月饼新鲜。

大多数站到队尾准备排队的顾客并不搭理他们，有的人甚至会出声驱赶，但仍有一些顾客会心动。记者注意到，有些顾客起先拒绝这种“加价黄牛”的行为，但在自己排了一段时间后改变了主意。“家里人很想吃，加点钱也能接受，我自己不用排那么长时间了。”有买家这样表示。

在距离中秋节更远，比如倒计时一个多月时，光明邨门口已有长队，但排队时长不如现在。当时，队尾也有兜售月饼的人，加价十元。如今随着队伍的增长，加价也翻倍了。即便如此，一人限购四盒，就算每盒加价二十元，排队五小时也才赚到八十元。“还好有限购，不然做这种事的人会更多。”一名排队者说。

## 外卖平台代购店林立 有店铺午后就“打烊”

在代购、跑腿生意火爆的当下，想买某家老字号的食品，也可以点点手机就买到。

不过，对于像光明邨鲜肉月饼这样抢手，不排几小时队买不到的东西，也能代购、跑腿买吗？在饿了么平台上，果然有不少光明邨代购店铺，总店、分店均有，主要代购熟食、点心为主，一年四季运行。中秋节，一些店铺也可以代购鲜肉月饼，只是价格水涨船高。

记者注意到，这些声称可以代购光明邨鲜肉月饼的店铺都是加价出售。原价一盒 50 元 10 只，而在这些代购店铺中，减去店铺优惠再加上运费，有的一盒为 93 元，有的两盒起售价为 160 元。各店铺价格虽有所差异，但差别并不大，且都有顾客为之买单。

下午 2 时左右，一家标注为代购光明邨淮海中路店的铺子已经“休息中，明天 9:00 开始营业”，可见这家店生意多么火爆。

记者致电其中一家价格相对偏低的代购店铺，对方拍着胸脯表示，自家月饼非常新鲜，是“内部渠道”拿的。但对于是怎样的内部渠道，他不愿意进一步解释。值得注意的是，如今的光明邨各门店，月饼都是在透明橱窗内制作，从入锅到出锅再到装盒，都在消费者的“眼皮子底下”。

而且，并非所有的跑腿单子都一定能买到月饼。一家代购店中，光明邨鲜肉月饼可 1 只起订，只要附上 20 元跑腿费即可。但在实际操作中，可能没有跑腿小哥接单，或者即使接单也是因为该小哥不知道门店排队时长而误接单，到了现场才“傻眼”了。

## 真假、品质等难以辨别 尽量从官方渠道购买

中秋季，许多老字号都卖现烤月饼，但能发外卖的却是少数。究其原因，还是现烤月饼保质期短，酥皮松软易碎，对配送的要求太高。

在这种情况下，代购跑腿看似填补了现烤月饼外送的空缺，但却仍要面临这些现烤月饼的配送难题。而消费者在通过这些非官方合作渠道下单时，到手的鲜肉月饼的品质也难以得到保障。

在一家名叫“代购光明邨（淮海中路）”的外卖店铺中，写有这样的公告“本店仅提供跑腿代购业务，一切商业行为与店铺（品牌）无关……线上门店信息、地址仅供参考，代购行为也在与品牌店铺做切割。”

和传统的“黄牛”相比，这些开在外卖平台上的店铺声称有支持订单极速退款，支持开发票，购买食品安全责任险等服务，但是他们并未公开自己获得“正品”月饼的来源。对于消费者来说，最终送到手上的月饼，真假、品质、出炉时长皆是未知数。

多年来，光明邨一直提醒顾客：鲜肉月饼常年供应，请顾客错峰购买品尝，更不要从他人手中购买光明邨月饼。门口的限购提示上也写着：“本店已与黄浦区相关部门联动，坚决打击‘扰乱经营秩序者’。”

其实，老字号也在创新自己的销售手段。虽然光明邨淮海中路总店尚未“触网”，但田林路店和漫游城店两家分店已经可以网购包括月饼在内的熟食点心。虽然每天的鲜肉月饼非常难抢，但其他的月饼却可以原价买到。而其他口味的月饼，在代购店铺中通常也是要加价的。

## 9月16日起全面开捕 一大波东海海鲜中秋节前开吃

市民喜欢的东海鲳鱼、带鱼、黄鱼预计产量超去年

记者 谢克伟

晨报讯 继 8 月 1 日东海梭子蟹大量上市之后，9 月 16 日 12 时起，东海全面开捕，东海鲳鱼、带鱼、黄鱼等一大波东海海鲜即将上市，真正的东海尝鲜季到来。浙江嵊泗等地渔民预测，今年东海鲳鱼、带鱼、黄鱼等丰收在望，产量很可能超过去年。

据悉，我国实行海洋禁捕制度，在每年的 5 月 1 日中午 12 点至 8 月 1 日，东海鱼虾蟹产卵期全面禁止捕捞，8 月 1 日 12 时起，部分渔具、渔船开禁，允许东海渔民出海捕捞，主要捕捞梭子蟹和条虾等。

从 9 月 16 日 12 时起，东海海域全面开捕，几乎所有允许捕捞的渔船都能出海捕捞，上海市民可以尝到鲳鱼、带鱼、黄鱼、目鱼、马鲛鱼、湔鲳鱼、海鳗等一大波东海海鲜，包括已经大量上市的梭子蟹、条虾等。

上海市民最喜欢东海海鲜，尤其钟爱东海鲳鱼、带鱼、黄鱼三大类海产品，它们的特点是肉质细嫩、肥美，口感鲜，清蒸特别好吃。

东海带鱼小头、小眼睛，脂肪含量较高，吃起来肥厚、滑爽、细



东海带鱼 /晨报记者 谢克伟

嫩，同时因为脂肪较多，所以鱼身呈浅黄色。而南海、黄渤海带鱼肉质较粗，鱼身扁、偏黄色。

东海海域渔场包括舟山渔场、鱼山渔场、温台渔场、闽东渔场、闽中渔场等 8 个渔场，舟山渔场离上海较近，以舟山渔场运往上海的东海海鲜品种、数量最多，从舟山渔场运至上海市场的东海海鲜一般只需三四个小时，如果运输过程加冰块、充氧气，部分运至上海市场的梭子蟹还活蹦乱跳的。

据了解，今年 8 月 1 日东海部分开捕后，梭子蟹产量超过去年 30%。嵊泗老渔民预测，9 月 16 日东海全面开捕后，鲳鱼、带鱼、黄鱼三大类海鲜产品出现的渔汛次数以及产量均有望超过去年。

## 一处樱花两季风景 辰山植物园樱花秋风中绽放

本周五是教师节，申城多个公园对教师免费开放

记者 郁文艳

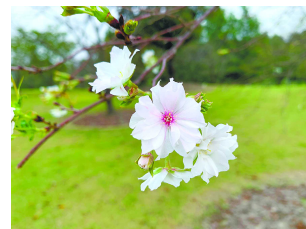
晨报讯 春日的樱花于秋日再度绽放。这两天，辰山植物园的樱花园里，“十月红”大叶早樱和“嘉奖”樱花这两个樱花品种又绽放开来，比起春日里的灵动粉嫩，秋风中的樱花更显恬淡悠然。

辰山植物园樱花园收集和展示了 3 个可以在春秋两季开放的樱花品种，包括“十月红”大叶早樱、“嘉奖”樱花和冬樱。

“十月红”大叶早樱是江户彼岸樱与豆樱杂交后代再与彼岸樱回交培育出的园艺品种，花瓣 10-20 枚，淡粉色，秋季开花的颜色浅于春季，花被片全部展开后，除雌蕊周边略微粉色外其余部分呈白色。

“嘉奖”樱花则是大山樱和江户彼岸樱的杂交后代，花瓣 12-15 枚，与十月樱相比花朵更大，花被片也较宽，花苞深粉红色，开放后逐渐变成粉色。

冬樱是大岛樱和豆樱的杂交后代，秋冬开花较春季开花花小，花期较前面两种樱花稍晚，



樱花在秋风中开放 /辰山植物园

预计在 10 月进入花期。

专家介绍，这类秋冬开花的樱花品种都较耐寒，且能够一年二次花芽分化。不同于春天樱花的繁密壮丽，秋季花量明显少于春季，但是花期持续时间较长，从 9 月开始陆续开放，可持续至 11 月至 12 月。和去年相比，今年这几个品种的秋季开花基本同期，但与往年比较有所提前。

本周五是教师节，辰山植物园以及上海植物园、古猗园、醉白池公园等公园将于 9 月 10 日至 12 日对教师凭教师证免费开放，共青森林公园（已于今年 7 月 1 日免费向社会开放）9 月 10 日将为来园教师赠送绿植一盆。