

比开捕时还要贵！五六两的梭子蟹涨到 85 元一斤 今年捕捞量少，中秋临近可能还要涨

今年梭子蟹的价格行情有点让人看不懂。通常来说，8月初刚开捕的时候，价格会比较贵。后期，随着捕捞量增加，价格会不断下降。而今年，在开捕后一周，梭子蟹价格有过下降，但随后一路走高。“一个月前卖 68 元一斤，我想等等看，总归会越来越便宜，没想到是越来越贵，你看今天卖 85 元一斤。”在宝山区涵青路一菜场，高阿姨本想买几只梭子蟹，一问价格打了退堂鼓。摊位老板表示，中秋节要到了，马上还要涨。

等了一个月 梭子蟹越来越贵

今年 8 月初，东海“小开渔”时，梭子蟹的价格是比去年同期便宜。叮咚买菜上，1-2 两的鲜活梭子蟹去年刚开捕的两天卖 49.9 元一斤，而今年刚开捕时同样规格的梭子蟹卖 39.9 元一斤。

按照往年规律，随着捕捞量逐步增加，梭子蟹价格会逐渐走低。彼时，业内人士也是如此预期的。8 月 6 日，1-2 两左右一只的鲜活梭子蟹降价到了 29.9 元一斤。

本以为，梭子蟹的价格会继续走低。没想到，它和今年 8 月的蔬菜价格一样，越来越贵。

4 天前，盒马平台，3-4 两一只的鲜活梭子蟹价格为 75.8 元一斤，4-6 两一只的鲜活梭子蟹为 89.9 元一斤。今天，3-4 两一只的梭子蟹涨到了 79.9 元一斤，4-6 两一只的价格维持不变。

“今年梭子蟹都涨了一个月了，之前像这个 2-3 两左右的，卖 45 元一斤，今天是 65 元一斤；旁边五六两一只的，今天 85 元一斤，之前卖过 68 元一斤。”涵青路菜场一水产摊位的老板介绍。

记者看到，因为鲜活梭子蟹的价格太贵了，不少顾客转头去买冰鲜梭子蟹，而冰鲜梭子蟹也要 40 多元一斤。

产量少、高温不易存活 推高梭子蟹身价

为什么今年梭子蟹价格不降反升？崇明东部渔村——奚渔村相关负责人介绍，据渔民们反映，今年到目前为止，出海捕捞到的梭子蟹比去年同期有所减少，价格自然贵了。

涵青路菜场的海鲜摊主也表示，估计上游的产量少，此外，持续高温，估计运输过程中，梭子蟹也不易存活，“我们也不敢多进货，气温太高了，鲜活的梭子蟹不断增氧，给水降温，也很难让他们长时间存活。所以，只能多卖冰鲜梭子蟹。”

记者还发现，有时候，买菜平台的鲜活梭子蟹很早就断货，推测与供货量不多也有关系。

水产摊位老板表示，现在的梭子蟹比刚开捕的时候肥美，马上要中秋节了，过两天估计还要涨价。

业内人士表示，9 月 16 日以后，黄海、



东海伏季休渔全面结束，更多的船只可以出海捕捞，除了梭子蟹，皮皮虾、冰鲜黄带鲳等其他品种的海鲜将集中上市，加上大闸蟹上市量逐渐增加，预计中秋节以后，梭子蟹的价格会便宜一些。

海蜇今年大丰收 价格猛跌但品质不如往年

与梭子蟹不同，另一种海产品——海蜇今年便宜不少。据说原因是，今年海蜇大丰收。

涵青路菜场内，一种野生海蜇头卖 65 元一斤，摊主说，去年同样品质的海蜇头，卖 80 元一斤，“听说今年产量大，所以便宜了，

你看这些，都是今年的新海蜇。”

江杨水产批发市场内的海蜇批发价更便宜，浙江、江苏产的海蜇头、海蜇皮批发价才 10 元出头，大连产的海蜇头、海蜇皮 17-18 元一斤。不过，批发商坦诚地向记者表示，今年浙江、江苏沿海的海蜇总体品质不如往年，上面的毛毛多，而且比较硬，口感较差，个别海蜇可能还咬不动。大连产的虽然价格贵一些，品质比江浙的好一些，但也是不如往年品质好，毛多，“往年大连产的海蜇批发价要 26-27 元一斤，浙江、江苏产的也要 20 元出头，今年价格是猛跌了，但市民买的时候还要看看品质，嫩不嫩、脆不脆。”

晨报记者 郁文艳 摄影报道

日销 6 万只！全新升级的王家沙又开始排队了

中秋佳节临近，静安各大老字号的月饼进入了销售高峰，排队买月饼，成为了特有的“中秋仪式感”。作为半个月前刚“焕新归来”的老字号，位于南京西路上的王家沙总店里更是人头攒动，在一楼买月饼、再到二楼堂食区点几个经典上海菜吃一顿，成为了不少市民的选择。

本周一，全新升级的王家沙总店门前，买月饼的顾客已经排起了长队。“目前，店里一天能卖出 60000 只左右的月饼，与同期相比销量增加了 40%。估计到中秋节前几天，销量还得再翻一番。”总店点心部负责人姚建华介绍，最受市民青睐的还数店内招牌产品榨菜鲜肉月饼，其次为去年新品黑松露鲜肉月饼，以及传统的蟹粉鲜肉月饼。

今年，王家沙还推出了一款新品——小

龙虾鲜肉月饼。每只月饼里都包含了 3 只十三香口味的小龙虾，加之用 6:4 比例的夹心肉和腿肉来和馅儿，一口咬下去，层层叠叠的酥皮下，是鲜嫩多汁的肉馅加上 Q 弹咸鲜的小龙虾肉，丰富的口感值得一试。

“一直关注王家沙，知道它重新装修了，也知道它重新开业了，今天就赶紧坐地铁过来买月饼了。”

在柜台前买了 4 盒榨菜鲜肉月饼的市民沈阿姨，向记者证明自己绝对是王家沙的“铁粉”：“之前，月饼这类的食品是堆在柜台里的，现在有了玻璃柜罩着，更干净卫生了；以前价目表是塑料牌、纸牌挂在档口前面的，现在变成了电子屏幕，看起来更清楚了。”沈阿姨表示，虽然一楼整体布局和装修前相比没有太大改变，但是整体环境更加宽

敞干净，细节上做得非常好。

临近中午，记者在现场发现不少前来采购月饼的市民并没有买完就走，而是乘着扶梯来到二楼的堂食区域进行用餐——这里，也是总店重新装修后变化最大的区域。

古色古香的墙画配以全新的桌椅，现代与中式元素相互融合……全新升级的二楼区域用餐环境优雅时髦、布局更为合理。11 点 40 分左右，堂食区域坐满了前来用餐的市民，现场已经开始排队等位了。市民徐阿姨和 3 位朋友来就餐，拿到了第 25 号排位号：“一起约着来买月饼，买好了就想上来吃个午饭，没想到那么火爆。”据店里负责人透露，全新开业后，每天中午基本都一桌难求，等位超百桌以上也是常有的景象，同时，店内无论是菜品

还是点心的价格均未涨价，以体现对顾客的尊重和对传统的坚守。

记者从新菜单中看到，这里主要供应经典上海菜和特色点心，例如热吃软兜、虾爆鳝背、苔条黄鱼、草头圈子等，还有枣粒薄饼、两面黄、蟹粉小笼等四十多种点心，既有经典又有创新，相比过去增加了约 30% 的新菜品，目前也都是顾客点得最多的热门菜品。

姚建华介绍，在提升硬件、软件和产品过程中，总店在员工管理方面也进行了服务质量的提升培训：“所有员工都进行了培训，对以往在制作过程中的一些惯性操作进行了细化、优化，推动传统技艺标准化、规范化，在传承和创新中实现进一步发展。”

上海静安

上海鑫亘环保科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海沁晶自动化科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海铂斯海特材料科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海品兴医疗设备有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

北美生命科学（上海）有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海鹤城高分子科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海禾楷电气科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海杰展印务有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

瑞悍电子科技（上海）有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海天一高德机电实业有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海昌赞新能源科技有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业

上海练轶汽车零部件有限公司

荣获

上海市2024年
入库科技型中小企业