

价格不比家门口菜场香，周末大堵车……

## 去舟山、吕四、临港买梭子蟹避坑指南

“上周末自驾去舟山，发现那里的梭子蟹一点也不便宜，菜场30-60元一斤，饭店120元一斤，回上海还遇到大堵车，本来4小时的车程开了7个多小时。”市民曹先生对最近的舟山之旅忍不住吐槽，好在，梭子蟹还算新鲜，内心得到些许宽慰。

记者注意到，近期，随着东海梭子蟹开捕，自驾或搭乘公共交通前往浙江舟山、江苏启东吕四港或者本地临港购买、品尝梭子蟹的上海市民骤增。舟山当地交警部门介绍，上周末预计有14.2万车通过舟山跨海大桥。不过，随之而来的吐槽贴也不少，诸如买到空壳蟹、买的时候活的到家死了一半、舟山周末严重堵车等，所以，一脚油门出发之前，避坑指南一定要收藏。

## 【舟山】价格不比家门口菜场便宜，周末大堵车

上周五，市民曹先生带着孩子自驾去舟山，游玩沙滩的同时也去品尝刚上市的梭子蟹。

他们的第一站选择了舟山群岛中的衢山岛，考虑到可以少开170公里左右的路，曹先生选择走东海大桥去洋山的沈家湾码头，再乘车船渡的方式去衢山岛。

抵达衢山岛后第一件事，便找了个餐馆吃梭子蟹，清炒梭子蟹2个一份，88元。第二天晚上，换了一家餐厅，点了一份清蒸梭子蟹，同样是2个，100元。第三天，从衢山岛坐轮渡去了岱山，本想去当地口碑不错的“妈妈菜”吃饭，结果这家餐厅要排队等候100多桌，二楼“原制原味”和三楼“高佳庄”两家口碑不错的餐厅，同样要等候近百桌，无奈之下，选择了对面一家完全不需要排队的餐厅，梭子蟹120元一斤，3个梭子蟹1.6斤，花了192元。

“临走前，我们去了岱山高亭菜场，发现菜场里的梭子蟹也不便宜，30-60元一斤，和上海菜场一样的价格。”曹先生说，可能是游客多、梭子蟹又刚上市的关系，舟山的海鲜价格和上海比，没有优势，“唯一让我觉得宽慰的是，孩子从来不吃上海菜场里买的梭子蟹，总觉得有股腥味，但到了舟山，梭子蟹和其他海鲜都吃了。”

对于舟山的海鲜价格，市民陈阿姨也感同身受。上周，他们一行11人前往舟山旅游，先后去了枸杞岛和花鸟岛，“饭店一盆梭子蟹150元是起码的，菜场半斤左右一个的梭子蟹50元左右一斤，我们徐家汇乐山菜场也只要45元一斤。”

不过，让陈阿姨一行觉得难忘的体验是出海捕鱼，他们以3000多元2小时的价格包了一艘船出海，运气不错，捕到了30斤各种海鲜，有梭子蟹、小黄鱼、鲳鱼、濑尿虾等。“3000多元的费用包括那30斤海鲜，然后去码头附近的饭店加工，加工费30元一盘，我们几个人一顿吃不完，就寄存在饭店，第二天晚上又去吃了一顿，终于把30斤海鲜‘消灭’了。”陈阿姨说，这种方式既体验了捕鱼，又吃到了海鲜，性价比还可以，“如果我们捕的海鲜吃不完，饭店也可以收购，收购价才15元一斤，还不如自己吃了。”

除了价格不便宜，周末去舟山大概率会遭遇堵车。曹先生自嘲“我就是那个大冤种”。他告诉记者，周五从上海去舟山，虽然他选择了轮渡，但是查询导航走陆路也基本通畅，周日回上海，可就惨了，“从岱山到我家近300公里，平时4小时左右能开到，周日那天开了7个多小时，到家已经深夜11点，主要堵在从岱山去宁波的几座大桥上，一眼望去，几乎都是苏浙沪的牌照，沪牌不少。”

在上海工作的舟山本地人薇薇目睹了多次舟山的堵车，上周末，她也亲身感受了一回，“每年暑假的周末，舟山都会堵车，在我家楼上就可以看到去舟山景区的路况。我每周都在舟山和上海之间通勤上班，本来3个多小时能开到松江，上周日开了近8个小时，看来，以后暑假要周一一大早从舟山出发。”

记者查询《舟山晚报》看到，8月15日的头版头条就是交通拥堵提醒，当地交警预计，8月16日、17日，舟山跨海大桥车流量将达到14.2万辆。据悉，造成近期舟山交通拥堵有几大原因，一是避暑，二是吃海鲜，三是电影《东极岛》的效应。

对于舟山海鲜的价格，薇薇认为，从价格来说，舟山的确不便宜，“去码头买能便宜一点，但饭店里的确贵。不过，舟山的海鲜是最新鲜的，上海的梭子蟹有的不是舟山的，是江苏的，另外，要运到上海，保证存活率，都加了海水晶，舟山能吃到不加海水晶的蟹。”

## ●避雷 Tips:

如果只有周末有时间去舟山，从舟山自驾返回上海，一定不能选择周日下午，建议选择周日上午或者干脆等到晚上八点以后返程。当然，最好是工作日去。舟山当地人说，这种情况9月开学后会有所好转。

根据舟山交警部门的提醒，朱家尖大桥进岛车辆大流量时段为周六8时至11时、13时至18时，周日8时至11时；出



陈阿姨一行花费3000多元出海捕鱼的收获



网友发布的舟山堵车情况



一筐蟹50-60斤，必须整筐买

## 【吕四】买回来的活蟹到家一半都奄奄一息

除了舟山，启东吕四港最近也热闹非凡，前去买梭子蟹、吃梭子蟹的人很多，有南通本地人，也有从南京自驾过去的，上海人自然少不了。上周末，正逢苏超比赛，当地推出了“来鲜超·看苏超·吃海鲜”启东市第二现场暨海鲜市集，瞬间点燃开捕季的狂欢热情。

上海市民王先生就是上周末那波客流中的一员。他告诉记者，上周日凌晨一点，他便从浦东家中出发了，到了吕四港码头，发现来渔船买梭子蟹的人已经不少，“我们没有马上下手，转了五六条船，发现这里的水很深，有的看似便宜，但捏一捏，都是水蟹，空的，没有肉。”

王先生介绍，他们看的第一条船上的梭子蟹，13元一斤，一筐50-60斤，要整筐购买，捏了一下，空且出水，基本没几只活蟹。第二条船上的，150元一箱，22斤左右，确认也没有活蟹。后面几条船上的，有的船老大不愿意卖散货，有的20元一斤，但是活的也不多，“最后，我们买了16元一斤的，一筐63斤，当时活蟹大约有95%，去掉零头，1000元拿下。”

不过，回家后，王先生发现，一筐蟹到家一半都奄奄一息，死了不少，“还好我们人多，分了分，4天内全部吃完。”

他表示，听说吕四的海鲜比上海便宜又新鲜，连夜去吕四港就是图个好玩，看看那里到底什么情况，以后再也不会熬夜去了。

上周末，上海长途客运南站推出了超低价19.9元往返吕四的定制巴士，试水市场反应。没想到，巴士票开售一会，16、17日两天总共3个班次、150个座位就被上海阿姨、爷叔抢光。这趟定制巴士下午1点从南站出发，第一站停靠吕四仙渔小镇，旅客可以在这里踏滩赶海，在潮落滩涂中挖蛤蜊、海螺，追小蟹，运气好时还能通过撒盐引出藏在泥沙中的蛏子。第二站停靠盈港海鲜市场，这是一个采购海鲜的圣地，有刚上岸的梭子蟹、金钩虾、鲳鱼等各种海货。第三站停靠吕四文旅中心，晚上8点乘车返回上海。

“16日、17日是试点，现在我们正对这趟巴士进行优化，看看有没有定期开的可能性，价格也可能恢复59元的原价。”长途南站相关工作人员介绍。

## ●避雷 Tips:

网上关于吕四买海鲜的避雷、避坑支招不少。关于品质和价格，一定要货比三家，多问、多看，不要贪便宜。

关于保鲜，可以自带带有保鲜功能的袋子，码头也有泡沫箱卖，冰条15元一条，不要舍不得买，上下都要垫，也有网友支招，买回家直接速冻，慢慢吃。

最重要的一点，如果整筐买，去之前一定要找好一起分担的搭子，否则一家人五六十斤短时间内根本吃不完。当然，也可以去距码头不远的盈港海鲜市场买散货，价格比渔船贵一点，但可以自己挑。

另外，也有网友提醒，车子后备箱一定要垫好垫子，万一装蟹的箱子漏了，整个车会一股腥味。

## 【临港】起个大早，赶个晚集

嫌舟山、吕四太远，可以去临港买海鲜，也就是芦潮港。很多年以来，每逢开捕季，芦潮港都很热闹，海鲜批发市场时常被水产批发商、饭店经营者、水产摊位经营者和市民散客等挤得水泄不通。

市民张女士上周末也去临港“凑了个热闹”，凌晨4点半出发，距离海鲜批发市场1公里时开始堵车，交警不让车开进去，只能下车步行，走到海鲜批发市场已近6点，只见人山人海，大家都在排队买梭子蟹。

“梭子蟹一筐700元，如果称斤卖，一斤18元，不能挑。去掉死蟹，我估计实际上20多元一斤。”张女士表示，因为人实在太多，不想去挤，最后干脆回家了，在家附近菜场逛了逛，20-35元左右一斤，挑了2个回家，“去过一次，我们也算明白了，没必要牺牲睡眠，跑去这么远买梭子蟹。”

## ●避雷 Tips:

很多网友认为，起个大早去临港买海鲜就是跟风、凑热闹，完全没必要。有时候，早上七八点，甚至下午、晚上都能买到。

此外，整筐购买时，注意空壳蟹、死蟹比例，要货比三家，多挑一挑。不少网友认为，一整筐买回家，死蟹不少，不划算。如果是一个家庭吃，就在家附近超市、菜场或者平台买买就可以，价格不会相差太大。有网友就表示，在临港买了40元一斤，家附近菜场50元一斤，开那么远的路，也就便宜了10元。

还有网友分享说，如果想便宜一点，可以去江杨水产批发市场买，但前提是住得离市场不远。

岛大流量时段为周六17时至19时，周日10时至19时。

周末遇车辆大流量期间，甬舟高速蛟川互通、滨海互通、舟山西收费站、西堠门大桥、桃天门大桥、富翅互通等路段，易出现拥堵现象，尽量避峰而行。

舟山本岛的易拥堵路段集中在东西快速路（隧道群至舟山西）、朱家尖大桥至蜈蚣峙码头段、观音大桥以及南沙、大青山等景点周边道路。