



# 市场里买了140克的大螃蟹 一称捆蟹绳重达20克 你买的螃蟹 穿的“铠甲”良心吗?

■天府早报记者 王亚楠

吃螃蟹的季节到了,如今商场、市场上到处都可以看到售卖大闸蟹的摊子。大闸蟹虽然好吃,但是价格也比较昂贵。2.5~2.8两的母蟹均价68元左右/一只,体重越重的价格也越高。那么,我们买到的这些螃蟹,真的足秤吗?近日,天府早报记者分别在超市和青石桥海鲜市场购买了两只螃蟹,经过称重后发现,这两只螃蟹均未足秤。当记者的将捆绑螃蟹的绳子解开称重时发现,一只售价68元140克(2.8两)的母蟹,称重仅有115克,而捆绑螃蟹的绳子竟然重达20克,绳子的价格占了螃蟹售价的五分之一。

## 消协: 消费者可要求退货 并向商家索要赔偿

对于商家在大闸蟹的外表绑绳子增重,售卖不足秤的做法,天府早报记者咨询了成都消费者协会秘书长庄卫兵。

庄卫兵表示,商家在螃蟹上绑吸水皮筋或成心加厚绳子的做法涉嫌欺诈。国家工商总局公布施行的《损害消费者权益行为处分办法》规定:“在销售的商品中掺杂、掺假,以假充真,以次充好,以不合格商品冒充合格商品的行为均属于欺诈行为。”庄卫兵表示,在螃蟹上绑吸水皮筋、加厚绳子均属掺杂,螃蟹缺腿或为死蟹属以次充好,这些做法都分明涉嫌欺诈。消费者如遇此状况,要先保管好相关证据,除了可以要求商家退货外,还可以向商家要求3倍的赔偿。

在消费者选购螃蟹时,庄卫兵提醒消费者,应尽量选择一些大型知名市场,有固定门面、证照完全的店铺,万一维权比较方便。因螃蟹不同品种、不同规格差价较大,他也建议消费者在购置螃蟹前先做些“功课”。购置包装好的螃蟹,一定要翻开包装细心查验,避免两头夹杂一些次蟹或死蟹。假如发现商家存在短斤少两、以次充好、冒充假劣等行为,要保管好票据和相照顾片等证据,及时向工商部门或消协组织投诉举报,依法维护自身的合法权益。

## 购买

68元一只	35元一只
大闸蟹	大闸蟹
老板说有	老板说有
140克	125克

## 称重



大闸蟹	大闸蟹
115克	105克
其中绳子重达20克	其中绳子重达10克



在螃蟹上绑吸水皮筋、加厚重绳子均属掺杂,螃蟹缺腿或为死蟹属以次充好,这些做法都分明涉嫌欺诈。消费者如遇此状况,要先保管好相关证据,除了可以要求商家退货外,还可以向商家要求3倍的赔偿。

——成都消费者协会秘书长庄卫兵

## 这样选购螃蟹

- 应尽量选择一些大型知名市场,有固定门面、证照完全的店铺,万一维权比较方便
- 因螃蟹不同品种、不同规格差价较大,在购置螃蟹前先做些“功课”
- 购置包装好的螃蟹,一定要翻开包装细心查验,避免两头夹杂一些次蟹或死蟹
- 发现商家存在短斤少两、以次充好、冒充假劣等行为,及时举报

## 一场暗战 超市按公母卖 海鲜市场按重量卖

随着如今生活水平的进步,螃蟹对于普通市民来说不再是奢侈品,早已“爬入寻常百姓家”。在海鲜市场,买螃蟹绑搭草绳也早已是地下的机密。国庆节前后,是每年大闸蟹最肥美的时节。海鲜市场内的大闸蟹也是琳琅满目,价格五花八门,从10元到168元都有。不过,大部分选择自己食用购买的市民,都会选择均价30~60元之间的大闸蟹。

近日,天府早报记者走访了成都市春熙路附近的多个超市内发现,商场内的大闸蟹种类比较稀缺,仅有3种价格分别是78元、88元、118元。这些大闸蟹并没有根据重量来分配价格,而是根据产地和公母来决定。在某超市内,记者看到这些大闸蟹被白色绳子捆住,防止乱跑。一旁的工作人员还在给剩下的

大闸蟹捆绳。“我们用的绳子和市场上那种注水绳不一样,很轻几乎没有重量。”据超市工作人员透露,因为超市不是按照重量售卖,所以在绳子上不会做任何手脚。

而在海鲜市场内,记者看到和超市不同的是,所有的大闸蟹都是根据重量来销售,每个商铺的门口都有一大捆一大捆的捆蟹绳。而放在摊面上的大闸蟹均用绳子捆着,用手一挤还能按出水滴。

海产店老板表示:“我们绑住螃蟹是为了防止它们乱跑和打架,绳子放在海鲜旁边很容易碰到水,滴水也很正常。”而在另外的店铺内,记者看到老板并没有将大闸蟹捆绑,而是放在水缸中。“都是按照重量来的,大一点的35元,小一点的25元,不称重。”该老板表示,重量都是自己通过经验随手一掂分类的。

## 记者验证 买了140克的螃蟹 绳子竟然重达20克

为了验证这些大闸蟹是否足秤,天府早报记者购买了一只售价68元的母蟹。该店老板介绍,“这只68元的大闸蟹是2.8两~3两之间的母蟹,专门从阳澄湖拉过来的。”期间,当记者还在犹豫捆蟹绳是否会压秤时,老板表示螃蟹的净重是2.8两~3两,不包含绳子的重量。随后,记者又在另外一家海鲜店购买了一只35元的大闸蟹,重量在2.3两~2.5两之间。

当记者拿着68元一只的大闸蟹到一家水果店的公斤称上称重时,原本140克(2.8两)的大闸蟹突然“瘦身”到115克。然后将大闸蟹的捆绑绳解开后称重,这根线状的绳子竟然重达20克。相当于68元140克的大闸蟹,其中绳子就要占了97元。随后,记者将从另外一家买的35元大闸蟹进行称重,原本125克的大闸蟹也一下子“瘦身”到了105克。同样,将绳子解开称重后,绳子

重达10克。相当于35元125克的大闸蟹,其中绳子就要占了其中28元。

对此,天府早报记者咨询了在天涯石菜市场长期卖海鲜的李女士。“现在一般都不使用注水绳,因为成都的大闸蟹一般不会秤重,而是直接按照两数售卖。”李女士说,都是通过肉眼外观侧量,没有具体的两数。

李女士表示,海鲜店把螃蟹捆起来售卖是为了节省螃蟹的体力,从而保证它的鲜活。如果不对螃蟹进行捆绑操作,那么螃蟹就很容易到处乱爬,从而消耗大量体力不说,还容易过早死亡。“捆绑螃蟹还可以保证螃蟹整个的完整,减少蟹腿的掉落,而且蟹黄和膏也不会因为挣扎而松散掉,螃蟹绑起来肉质也不会柴,口感更加紧实有弹性。”李女士说,很多消费者都觉得绑了螃蟹的绳子占重量,却忽略了螃蟹本身的质量和口感。