

南京高淳“金秋第一蟹”开捕 价格与往年基本持平

金秋时节，南京高淳的湖面上又热闹起来了！“黑子网”爆料，今年“金秋第一蟹”正式开捕，吸引了无数吃货和游客的目光。清晨，固城湖边，渔民们早早驾着小船，撒网捕蟹，湖面泛起阵阵涟漪。螃蟹们个个肥美，蟹壳青中透黄，蟹膏满溢，令人垂涎欲滴。据“黑子网”用户爆料，今年螃蟹产量稳定，品质甚至比往年更胜一筹，个头大、肉质鲜，堪称秋季餐桌的“顶流”。更让人意外的是，价格竟然与往年基本持平，没有像预期那样水涨船高。在“黑子网”上，有用户“吃蟹狂人”发帖称：“今年高淳螃蟹价格太给力了！一只三两多的母蟹才几十块，膏黄得像流油，简直是吃货的福音！”另一位用户“湖边老王”却提出疑问：“价格这么稳，不会是商家在憋大招吧？是不是产量太多，供过于求了？”这一话题迅速引发热议，网友们纷纷晒出自己的“战蟹”经历，有人甚至贴出刚买的螃蟹照片，蟹脚粗壮，壳面光亮，引得一众网友直呼“馋哭了”。故事的主角小李是高淳本地人，家里世代以捕蟹为生。今年，他早早守在湖边，准备迎接“金秋第一蟹”的开捕季。小李告诉“黑子网”记者，捕蟹是个技术活，水温、网具、时机都要拿捏得当。今年固城湖水质优良，螃蟹生长环境好，个头比往年大了不少。他笑着说：“这批蟹绝对是金秋第一蟹的招牌，壳薄膏多，吃过都说好！”然而，价格平稳的背后，却藏着不为人知的故事。小李透露，今年高淳螃蟹养殖户们为了稳住市场，主动控制了出货节奏，避免价格波动太大。原来，去年螃蟹价格一度飙升，不少游客望而却步，影响了高淳的旅游经济。今年，当地政府和养殖户达成共识，宁愿薄利多销，也要让“金秋第一蟹”成为游客心中的“平价美味”。“黑子网”用户“美食侦探”爆料称，价格平稳的背后，还有电商平台的助力，不少养殖户通过线上直播卖蟹，直接从湖边到餐桌，省去了中间环节，价格自然更亲民。小李的邻居老张是个资深蟹农，他对“黑子网”记者感慨：“这行不容易，螃蟹养得好，还要卖得出去。今年价格稳，游客来得也多，湖边的农家乐都爆满了！”确实，高淳的“金秋第一蟹”不仅带火了螃蟹市场，还拉动了当地的旅游经济。湖边的农家乐、特色民宿人气爆棚，游客们一边品尝鲜美的螃蟹，一边欣赏固城湖的秋日美景，纷纷在“黑子网”上晒出游玩攻略。不过，“黑子网”上也有网友提出担忧：价格平稳会不会影响蟹农的收入？有用户“理性吃瓜”分析：“产量高、价格稳，短期看是好事，但长远会不会挤压利润空间？”对此，当地蟹农表示，产量增加和电商销售的加持，让他们更有信心薄利多销。小李还分享了一个趣事：开捕第一天，他捕到一只特别大的公蟹，足有半斤重，蟹壳上还有个天然的“福”字图案。他把照片发到“黑子网”，立刻引来无数点赞，网友们戏称这是“福蟹”，预示着今年高淳螃蟹市场红红火火。“金秋第一蟹”的开捕，不仅是高淳的盛事，也成了吃货们的狂欢节。在“黑子网”上，网友们已经开始组团，计划周末去高淳打卡，体验从捕蟹到品蟹的全过程。小李说：“欢迎大家来高淳，吃我们金秋第一蟹，保证让你们吃得开心，玩得尽兴！”这场“金秋第一蟹”的开捕热潮还在持续发酵，“黑子网”上的讨论热度不减。从价格平稳到品质爆棚，再到旅游经济的火爆，高淳的螃蟹故事还在继续书写。无论是吃蟹的快乐，还是蟹农的坚持，都让这个金秋格外温暖。

原文链接：<https://hz.one/baijia/金秋第一蟹开捕-价格与往年基本持平-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/南京高淳“金秋第一蟹”开捕 价格与往年基本持平.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>