

■“蟹斗”·看市场

编者按

金秋时节,正是螃蟹最为肥美的时候。而提到螃蟹,不少人会自然而然地想到阳澄湖的大闸蟹。其实,大闸蟹并非阳澄湖的专属,在咱山东的济宁微山湖、东营黄河口也有美味可口的大闸蟹。但是,为何他们的知名度却远不如外地的阳澄湖大闸蟹呢?连日来,记者就此进行了调查探访。



微山湖大闸蟹叫响了品牌,却面临市场开拓乏力的尴尬。本报记者 黄广华 摄

阳澄湖大闸蟹没出湖就被抢,本土蟹挺眼红 品质差不多,价钱却差了近3倍

中秋节刚过,大闸蟹又成了节礼市场的主角之一。因为今夏高温、南方水灾,今年阳澄湖大闸蟹上市晚,错过了中秋节点,价格还涨了三成。即使价格一路高涨,也并不影响阳澄湖大闸蟹继续受到市民的追捧。山东黄河口大闸蟹有限公司总经理高吉存介绍,根据他们公司此前做过的一次统计,在网络上售卖的大闸蟹92%都打着阳澄湖的名号,其他的加起来不到8%。

本报记者 黄广华 贾凌煜
朱洪蕾 张亚楠 徐文君

阳澄湖大闸蟹 后天才正式捕捞

9月14日下午1点半,记者来到济南历山路上某品牌的阳澄湖大闸蟹专卖店。一位店员告诉记者,最近几天来提货的客户很多,从早晨到下午1点半,她已经接了100多单提货。记者注意到,专卖店最便宜的一款螃蟹礼券,3只3.2两的雄蟹加3只2.2两的雌蟹一共卖388元,平均下来,每斤螃蟹将近240元。

大闸蟹网上销售同样火爆。记者在天猫商城看到,阳澄湖大闸蟹价格在100元一斤到333元一斤不等。不少网店的蟹券成交量在一万笔以上,成交量在一千笔以上的网店更是为数众多。

京东大数据显示,9月1日当天京东自营大闸蟹销量相当于去年9月份日均销量的18倍。

但事实上,阳澄湖大闸蟹还未开湖捕捞。记者从苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会获悉,由于气候原因,今年的阳澄湖大闸蟹上市时间延迟,9月23日,阳澄湖大闸蟹才正式开湖捕捞。现在市场上卖的多是蟹券,市场上能看到的大闸蟹大部分不是阳澄湖产的。

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会理事鲍建华说,大闸蟹不喜欢高温,水温过高就会影响大闸蟹脱壳。但今年夏天出现了连续的高温,尤其7月下旬多日最高气温超过37℃,这导致大闸蟹产量减少,生长缓慢,上市时间延迟,错过了中秋节。此外,夏天的高温和水灾造成阳澄

湖大闸蟹减产15%-20%,鲍建华说,这导致阳澄湖大闸蟹价格上升,比去年涨了30%左右。

每斤卖到65元 微山湖螃蟹需求旺

阳澄湖蟹没出湖就火爆,山东蟹销售怎么样?记者连日来对济宁微山湖和东营黄河口进行了探访,发现本地蟹销售情况也不赖。

19日,记者注意到,微山湖里整体较为平静。在湖里放置着地笼,提起查看,大的螃蟹已有五六两,小的只有一两左右,大部分蟹腿还有些软和,不太成熟。不过,微山县昭阳街道猛进村村民老刘已经卖出去五千斤螃蟹。这让他高兴得合不拢嘴,实在没想到今年的行情这么喜人。

“不论公母,平均每斤螃蟹卖到65元,比往年正常价高了一到两倍,个头大的每斤可达上百元。”老刘承包了50多亩池塘,去年投放了700斤蟹苗,中秋节前,池塘里有三分之一的螃蟹成熟。中秋节一过,得等到重阳节,他和村民们才会大量捕捞,供应消费者餐桌需求。



济宁微山湖,养殖户在捕捞螃蟹。本报记者 黄广华 摄

老刘所在的猛进村,2013年成立了湖韵养殖合作社,他是其中一员。村里共有一万多亩螃蟹养殖基地,属于合作社的约六千亩。近两年,随着微山湖大闸蟹知名度逐渐提高,这里养殖的螃蟹不愁销路,只愁产量。由于今年中秋节早,消费者需求旺盛,但市场上成熟螃蟹又少,螃蟹的价格也就水涨船高。

黄河口蟹增产又涨价 养殖户只供应大客户

20日,在东营垦利区永安镇,远远望去有不少养殖大闸蟹的池塘。记者随机来到一处池塘边,屋内两位养殖户正在按照重量将大闸蟹进行分装。“我承包了100亩池塘,分了四个池子养殖大闸蟹,每亩池塘大约投放了20斤的蟹苗。”已经养殖大闸蟹三四年的刘方清介绍,“今年批发的价格要比往年高,比如说二两母三两公的大闸蟹去年的售价大约在30元左右,今年平日里的批发价就已经达到了40元左右,最贵的时候能达到70元左右。”

刘方清介绍,黄河口大闸蟹已经上市,但目前还不是大闸蟹

大量成熟上市的时间。“一般得等到10月1日左右,等大闸蟹壳硬成熟了,就好吃了。”刘方清说,“去年大约销售了三万斤大闸蟹。今年截至20日,我们已经销售了一万两千斤左右,等大闸蟹成熟大量上市后,预计今年肯定要超过三万斤。”

刘方清介绍,“现在大闸蟹的销路很广,不愁卖。所以我们这里的大闸蟹不零售,只供应大客户。许多大客户都是几百斤地购买,然后销往外地,或者从网上出售。因为许多外地人都比较认可黄河口大闸蟹,所以购买的人很多。”

阳澄湖里洗个澡 就敢自称正宗蟹

虽然本地蟹也不愁卖,但比起阳澄湖蟹在全国的名气还是差得很远。

山东黄河口大闸蟹有限公司总经理高吉存介绍,在2014年的时候,山东黄河口大闸蟹有限公司做过一次统计,在网络上售卖的大闸蟹92%都打着阳澄湖的名号,其他的加起来不到8%。

对此,济南海鲜大市场经营管理公司总经理谢钧表示,我们作为普通的消费者,很难辨别阳澄湖大闸蟹的真假。消费者可以拿几种差不多的大闸蟹来做实验,相信大多数人吃不出来哪个是阳澄湖生产的大闸蟹。

谢钧介绍,现在市场上流通的大闸蟹有四种,一是阳澄湖里土生土长的,这是正宗的阳澄湖大闸蟹,数量极少。第二种是在专卖店里的,很多外地的大闸蟹,在快要长大的时候,去阳澄湖里洗个澡变成“洗澡蟹”。很多消费者在买大闸蟹的时候看到螃蟹是从湖里捞出

来,就觉得放心了,但其实很多大闸蟹都是头一天晚上才放到湖里去的。第三种是用阳澄湖周边的池塘,湖泊养的大闸蟹,被贩卖到市场上以后,也会自称是阳澄湖大闸蟹。第四种是把外地生长的螃蟹运到阳澄湖当地的水产市场,然后再从当地市场批发给其他市场,螃蟹只是在阳澄湖市场转转,连湖都不进,就卖给消费者了。

与阳澄湖蟹相比 山东蟹并不差

虽然很多人都喜欢购买阳澄湖大闸蟹,但是实际上,跟阳澄湖大闸蟹相比,山东的大闸蟹在营养价值、口感等方面,差别并不大。山东省淡水渔业研究院虾蟹团队一位专家介绍,阳澄湖大闸蟹与别的大闸蟹,在品种上都是同样的品种,因此在营养价值上没有什么差别,而在口感上,有可能会因为各地的水质不同会有细微的差别,但是差别也不会大。

微山县渔业综合管理委员会总工程师张保彦介绍,因为水质的原因,微山湖大闸蟹跟阳澄湖大闸蟹可能会有差别,但是在营养上没有区别,反而微山湖大闸蟹有可能在营养上更好,等到10月中旬微山湖大闸蟹完全成熟之后,味道更好。

与阳澄湖大闸蟹口味更肥腻相比,产自东营的黄河口大闸蟹,在口味上更为清香,高吉存介绍,黄河口大闸蟹与阳澄湖大闸蟹的品种都是中华绒螯蟹,在营养上没有差别,而且,黄河口大闸蟹60%都是野生的,生长在黄河口自然保护区,黄河水质较好,带来的泥沙又保证了黄河口大闸蟹有丰富的饵料。