

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年8月7日
星期四

好
人
一
好
品
一
好
客



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

主编：高俊峰 责编：于海霞 美编：陈明丽 组版：颜莉

线上线下卖全国 生鲜48小时送达

一大早，微山县农商物流园就忙碌起来，一辆辆小型货车正在被打包成箱的“六月黄”慢慢填满，装“蟹”师傅们拿着记号笔在打包好的箱子上写上收货地址，哈尔滨、广州、济南、烟台……随着地址落笔，这批“六月黄”都有了各自的归宿。另一边，负责挑拣和分装的师傅刘斌等人也不停歇，指尖翻飞间将一只只青背白肚的螃蟹按体型归类，等待下一步分装。

“六月黄”是大闸蟹界的‘小鲜肉’，正处‘青少年’阶段的它们尽管个头比不上成年蟹，但吃起来十分鲜美。”微山新农商市场有限公司销售经理刘长凯介绍，农历六月至八月是品尝“六月黄”的黄金窗口期，这段时间微山县农商物流园里20多家水产档口日均可以往全国各地发出总量3000斤左右“六月黄”。

随着电商兴起，“六月黄”的销售模式也从过去的线下批发销售，慢慢转战线上，加之物流服务配套的完善，“六月黄”可以更加便捷地送到消费者手中。山东省天源农业科技有限公司位于微山县韩庄镇韩庄村，是一家集水产养殖、网络销售于一体的公司。凭借多年来线上销售积累的口碑和客户对于微山蟹品的认可，“六月黄”电商销售比例逐年攀升，顾客回购率能达到70%左右。

“现在生鲜配送可以保证大闸蟹高效、高品质地送达消费者手中，新疆、西藏、内蒙古、黑龙江等较为偏远的省市都可以保证在48小时内送到。”公司销售经理李冉介绍，可靠的物流服务极大便利了线上销售业务。“凭借往年销售积累的客源，我们现在建立起了自己的客户群，开始试水私域销售，目前私域电商客户群已经有了近500个，用户达到1万多人。随着‘六月黄’的提前上市，群内销售红火起来，现在公司12只装的‘六月黄’礼盒一天可以卖出300盒到500盒，单盒售价都在300元左右。”李冉笑着说。

水草蟹肉两相宜 微甜Q弹醇如油

夏日的微山湖，荷花、芦苇、水鸟，不仅是景致，更是微山湖生态多样性的生动体现。经过多年努力，微山湖水质已由劣V类跃升至Ⅲ类水标准，为各种水生生物提供了良好的生存环境。

养鱼先养水，好水养好鱼，这一经验对于蟹类也不例外，良好的水质资源造就了微山湖“六月黄”的独特品质。微山湖独特的水、光、热、降水时间分布，使得这里的大闸蟹相比江浙等南方地区，生长蜕壳和性腺发育提前，这也导致微山湖大闸蟹“六月黄”肝胰腺和肌肉中的粗蛋白及粗脂肪含量较高。

“螃蟹好不好，关键看水草。”微山利民现代渔业科技有限公司总经理董平介绍，精细化的水草管理是养好蟹、大蟹的秘诀。近年来，微山县一些养蟹大户都在摸索水草种植对螃蟹肉质的影响，摸索出一套可以有效净化、改善蟹塘水质的养殖方法。“平时我们蟹农聚在一起，就会讨论这些养殖中的细节，谁家的产量高，谁养的品质好，一起推动微山湖蟹类产品进步。”

水草之外，水的温度也是影响“六月黄”肉质的一个重要原因。“蟹类最喜欢的水温是22℃到28℃，像今年入夏后气温普遍较高，在高温影响下，蟹的食欲易减，从而影响生长。”董平说，除了水草

「蟹」逅一口香

微山湖“六月黄”抢鲜上市，解锁夏日限定美味



“吃蟹无需秋风起，最鲜不过六月黄”。每年农历六月前后，有一样时令美味让人难忘，这就是微山湖“六月黄”。“六月黄”也叫“童子蟹”，因壳薄黄多，而且黄呈现流质状，被誉为“鲜美的湖鲜”。今年入夏后气温整体偏高，微山湖的“六月黄”提前20多天上市，短暂的鲜味窗口期，让其成为当下餐桌上的新“宠”。

目前微山湖“六月黄”日出货量可达4吨左右，较往年同期增长约15%，其中优质的“六月黄”平均价格甚至接近成蟹，较往年每斤涨幅近5元。



工人在分装“六月黄”。

可以调节水温之外，人为添水也可以有效控制温度。得益于近年来基础设施的完善，高标准的鱼塘可以根据温度有效调节水量。“我们的工作人员凭借经验与技术，把控水质，科学投喂，确保蟹的营养都可以跟得上。”董平说。

除了关注水温和水草，蟹农们还会时刻跟进水中藻相、菌相，定期使用益生菌、生石灰等产品，提高水体自身净化的能力，抑制蟹池中蓝藻的生长。“蓝藻是养蟹人的‘天敌’，蓝藻过度繁殖不仅会影响水质，破坏养殖环境，还会导致螃蟹中毒、缺氧，容易脱壳失败，严重影响螃蟹的生长和产量。”董平介绍，为此，微山的蟹农们会密切留意蟹塘水体底质改良，控制蟹塘底部有机质、腐殖质和残饵、排泄物、代谢废物及动植物尸体等引起的底黑、底臭、水臭和烂草等。

细心呵护水体，赋予了微山湖“六月黄”上乘品质。董平介绍，肉质鲜嫩肥美、微甜Q弹、醇如香油的“六月黄”，凭借其独特风味，受到上海、广东、浙江、江苏、北京等地市场消费者青睐。

“五统一”塑造品牌 放大微山湖效应

微山湖蟹类养殖产业是济宁市重点培育的八大核心农业特色

产业之一，发挥华东地区最大淡水湖的资源优势，采取外封闭、内循环的养殖模式，实现产品质量安全可追溯，保证了蟹的品质。

“2018年微山县取缔大湖网围养蟹后，结束了大水面粗放型增养殖蟹的历史，养殖户们转而依靠小水面的精养管理提高效益。从事养殖的蟹农们也意识到了品牌的价值。”微山县渔业发展服务中心主任牟长军介绍，微山县实施电商赋能，加强对合作社、养殖户、本地经销商开展直播电商技能培训，通过短视频、直播带货等形式，扩大微山湖“六月黄”产品线上曝光度，放大微山湖区域公用品牌效应，让这一本地品牌慢慢走向全国。

据了解，2012年，微山县政府斥资300万元从民营企业手里购买了“微山湖”品牌，在此基础上申报“微山湖大闸蟹”为地理标志保护产品和地理标志证明商标，将“微山湖大闸蟹”作为区域公用品牌，通过去外地开推介会、举办大闸蟹文化节及河蟹大赛等形式进行宣传推广。同时建立起严格的大闸蟹质量筛选标准，符合要求的企业、合作社等可免费使用“微山湖大闸蟹”品牌，并印发统一防伪商标，品牌培育逐渐有了起色。

不仅如此，微山县还强化与京东、盒马鲜生等平台合作，拓展线上销售渠道；加强与大型连锁超

市、酒店沟通，建立合作关系，拓展在大城市的线下销售渠道。微山县还接续举办“微山县农民丰收节暨微山湖大闸蟹文化节”，参加“中国河蟹产业（上海）博览会”等，推广微山湖“六月黄”等渔湖产品。

为提升微山湖蟹类养殖产业的深度与广度，微山县深入实施“五统一”工程。“我们把苗种供应、养殖模式、成蟹收购、产品品牌、市场销售这五个方面纳入统一管理，目前全县‘五统一’纳统规模已达10万亩，4处蟹苗种培育基地已经开展培育。”牟长军介绍，微山县计划列支渔业高质量发展资金500万元，用于“五统一”工程纳统扶持，对纳入“五统一”管理的养殖经营主体在生产资料购置、产品推介展销等方面进行政策扶持，赋能本地蟹类养殖产业发展。2024年，微山县精品蟹产量达到5000吨以上，微山湖大闸蟹产值突破30亿元。

为发展生态养殖，微山县还与上海海洋大学等高校科研院所紧密合作，不断提高渔业养殖科技水平，推广“鱼虾蟹混养”“河蟹、南美白对虾混养”等生态养殖技术模式，通过实施池塘生态化改造，打造生态渔业养殖园区，发挥园区示范引领作用，带动周边养殖户开展生态养殖，生态赋能产品，提升渔湖产品品质和市场竞争力。