

夏季到了,小龙虾是酒店、大排档等必不可少的美食。说起鱼台小龙虾,恐怕济宁人知道的也不多。尽管它盛名在外,销量节节攀升,但是一直处于“有市无名”的尴尬境地。甚至为了抬高身价,不得不榜上别人的牌子,“鱼台小龙虾”被深深地掩藏起来。现在这一问题,也是养殖户、经销商、渔业部门在寻求突破的问题。

# 抱着金饭碗仍过穷日子

## 鱼台小龙虾“有市无名”的尴尬

本报记者 韩伟杰 王洪磊



▲养殖户、经销商和政府部门都在寻找鱼台小龙虾的出路。 记者 韩伟杰 摄

▶卢峰将挑拣好的小龙虾倒入箱中。 记者 韩伟杰 摄

# 我与潘佳的不了情

那一年,我对潘佳开猛烈追求攻势时,发现最难攻破的堡垒不是她,而是她那百般阻挠的岳父。岳父从小对潘佳疼爱有加,长大后依然疼爱有加,所以在潘佳结婚这件事情上,岳父拥有最终的否决权。岳父一生没别的爱好,除了爱喝酒,就是喜欢吃点肉。知已知彼,百战百胜。当打第一次上门得知岳父这个爱好后,我就研究对策。每当有空闲,我就买点熟肉,带点白酒陪老翁子喝两盅。男人和男人拉近距离最好的媒介就是酒,最好的交谈方式也是在酒桌上。所以,每次和老翁子喝的醉醺醺时,我就借着他且醉且醒的迷糊劲儿,就着酒杯向他灌输我的爱意。岳父听后如何爱护他的女儿。岳父说:“她结婚后,别让她受委屈。”但随着时间的推移,岳父对我的态度有所增长外,他对我们的婚事却从不明确表态。虽不反对也不赞同,每次我向他谈及婚事事宜,他总将脸扭向一边,让我丈二和尚摸不着头脑。无奈之下,请他大舅哥,向他诉苦,他向我道出缘由。老翁子对我的为人基本认可,唯独不满意我不注重细节。老翁子对大舅哥说,做生意想挣了钱,就在我百思不得其解时,大舅哥接着说:就拿每次买肉这件事情来说,虽然我每次来都买熟肉,但没有一次会带点酒。老翁子喜欢吃肉不假,但仅限于喜欢吃清蒸猪肉,一副老翁子有高血压、高血脂,为了控制血压和血脂,要增加营养,只能吃猪肉。二舅,潘佳公司采用上等的猪肉,但用的配方,精湛的工艺,复杂的程序,从本质上保留了猪肉原有的滋味和香气,到现在已是第九代传承人,历史悠久,口味独特。而我每次买的肉不是在超市就是路边猪肉店,即没有知名店更别提品牌了,更何况猪肉,但口味却相差万里。且老翁子在此事上曾多次教训过我,而我当时只忙着倒酒灌水而忽略了这种细节。天哪,真是一言惊醒梦中人,这点细节差点耽误了我一辈子的幸福。当我带着潘佳猪肉再次拜访老翁子时,清楚记得,

那天老翁子兴奋的接过我手中的肉和酒,和我谈及潘佳长过过程中种种的趣事,也正是那次,我们老翁子第一次喝多,最终确定了我们的婚期。每次谈及这件事时,老翁子开心的说:“要不是潘佳猪肉,我就上不了你这媳妇”…… (后记:在 2011 年的国际《食品与营养科学》杂志上,意大利博洛尼亚大学一项研究表明,每 100 克猪肉中含有 9.09 克脂肪,是常见家畜中脂肪含量最高的肉类。另外,每 100 克猪肉的胆固醇含量为 65 毫克/100 克,属于胆固醇含量较高的食品;每 100 克胆固醇含量为 116 毫克。研究表明,猪肉的脂肪含量在其它肉类中含量最高,因此猪肉是高血压、肥胖症、动脉硬化患者和老年人最理想的肉食。猪肉的脂肪是机体能量的重要来源之一,特别是不饱和脂肪对于增加肌肉品质、预防心血管疾病、促进机体的生长有极为重要的作用。因此,吃猪肉可以预防心血管疾病、降低冠心病的发病率,特别适合于老年人食用。)

红、二青等不同的规格,并以不同的价格销往不同的城市。对于这些小龙虾发往终端市场的价格,卢峰不愿多说,他更愿意介绍成活率高、肉质好、腹部干净透亮,虾仁饱满的鱼台小龙虾在外地如何受欢迎。但是,这些鱼台生



## 小龙虾价格涨了近一倍

2008年,他停下了大半辈子的建筑活,回到鱼台老砦镇晁庄村,带着20多户村民,办起了鱼台玉龙小龙虾养殖专业合作社。当时,鱼台野生的小龙虾已经非常少,养殖小龙虾的也不多。按照传统的方法,赵青珍和村民在1000多亩洼地里种上藕,再放进虾苗进行套养。“那时候,盱眙的小龙虾就非常有名了,我坐车去买了千把斤虾苗,后来才知道盱眙本地地产的小龙虾很少,大多都是外地的。”赵青珍把虾苗撒进塘

里,两个月后,就有徐州的商贩前来收购,“6、7块钱一斤,一亩地能出300、400斤。”赵青珍守着地笼,每天凌晨4点就去收虾,从6月到10月底,不错的产量和价格让他相信养小龙虾是效益好的买卖。“养殖户把小龙虾卖给销售商,销售商再卖到济南、南京等大城市。小龙虾的收购价是越来越高,但外面的价格到底是啥样,我们养殖户都不知道。”赵青珍一直想出去走走,看看鱼台的小龙虾到底销往了哪里,价格怎样。

红、二青等不同的规格,并以不同的价格销往不同的城市。对于这些小龙虾发往终端市场的价格,卢峰不愿多说,他更愿意介绍成活率高、肉质好、腹部干净透亮,虾仁饱满的鱼台小龙虾在外地如何受欢迎。但是,这些鱼台生



## 鱼台龙虾在外地改了名

5月21日下午,鱼台人卢峰拿着黑色的签字笔,在打包好的白色泡沫箱上写着“特青、苏州、卢峰”。做了13年小龙虾生意,卢峰清楚地知道什么样的龙虾卖什么样的价格。农户把大小不一的龙虾,按照统一的价格卖给销售商,销售商把这些小龙虾分拆成特红、特青、二

红、二青等不同的规格,并以不同的价格销往不同的城市。对于这些小龙虾发往终端市场的价格,卢峰不愿多说,他更愿意介绍成活率高、肉质好、腹部干净透亮,虾仁饱满的鱼台小龙虾在外地如何受欢迎。但是,这些鱼台生

长出的小龙虾,在销往外地后多被统称为山东龙虾或者微山湖龙虾。称呼的不同,也会带来价格的不同,“如果叫微山湖小龙虾,会比鱼台小龙虾贵1块钱。”卢峰觉得,这种价格的不同,实际上是市场认知度的不同,“微山湖在外面的名气更大。”



## 盱眙也现鱼台龙虾影子

2000年,卢峰去江苏盱眙运送鲜鱼时,发现当地人对于小龙虾的热情。在鱼台以每斤3块钱的价格收购小龙虾,到了盱眙能够卖到7块钱一斤。“那时候每天都往盱眙发小龙虾,2001年每天能发一万个。”盱眙的龙虾名气远播,每年的龙虾节更是引

人无数。但卢峰知道,盱眙本地地产的龙虾数量并不多,大部分是外地运过去的。“鱼台的龙虾,湖北的龙虾,运到盱眙,就是盱眙牌。盱眙的经销商再把龙虾销往上海、南京等地,又变成另外的价格了。”2003年后,卢峰发往盱眙的龙虾逐渐减少,因为价格的偏差,卢峰更愿意

把小龙虾销往上海、南京、张家港一带。卢峰认为,同比较高的价格,是市场对鱼台小龙虾质量的认可,“质量好,市场上供不应求。”但没有多少人知道,这些倍受欢迎的小龙虾是来自鱼台。卢峰说:“很多人只知道盱眙龙虾、微山湖龙虾。”



## 金字招牌还未成为品牌

卢峰能够说出鱼台小龙虾所有的优点,但是直到鱼台县渔业局工作人员告诉他,他才知道鱼台小龙虾拥有国家地理标志认证。这是同鱼台大米、金乡大蒜一样的金字招牌。“我们有生态良好的地理环境,有国家认证保护的牌子,有国家级的合作社,为什么我们的小龙虾没有名气呢?”养了5年小龙虾的赵青珍有些想不明白。同样为此发愁的还有鱼台县渔业局。2010年,南京洗虾粉事件引起巨大关注,鱼台县渔业局开始为鱼台龙虾申

请国家地理标志认证。专家从肉质、色泽、虾壳、生长环境等多方面进行检测,2011年10月,鱼台龙虾顺利获得国家地理标志认证。“这两年都参加了济宁十大渔业品牌推广,也在想各种办法推广鱼台龙虾。”鱼台县渔业局局长侯端峰说,渔业局曾经想过很多办法推介鱼台龙虾,宣传品牌,举办龙虾节等,但因为资金问题没有成功。“把鱼台生态龙虾品牌做大,就要靠养殖、销售、深加工,但目前销售还没有做好,深加工更是空白。”

有杭州的经销商从网上看到玉龙龙虾合作社的消息,打电话给赵青珍问价格,赵青珍小心翼翼的报上价格,不敢太高又担心报价太便宜。“现在养殖已经没问题,就想着如何把鱼台龙虾的品牌推出去。”赵青珍和村民商量着先从运输开始,“这里面的技术含量应该比养殖还要高。”“我们在想办法,希望把鱼台生态龙虾的品牌推广出去。”卢峰认为,如果政府能参与进来,引导鼓励农户养殖龙虾,“龙虾的量上去了,才能更好的形成品牌。”



## 不搭建平台难形成品牌

卢峰很羡慕盱眙龙虾节,“这样很容易形成品牌,让外面的人知道。”在鱼台龙虾获得“国家地理标志”的10个月前,首届中国农产品品牌大会在杭州举行,在大会发布的《2010中国农产品区域公用品牌价值报告》,“盱眙龙虾”品牌价值获评65亿元,居国内淡水水产品品牌榜首位,成为中国农产品当红的品牌。同样是龙虾,品质难分上下,为何来自小县城的江苏盱眙的龙虾却能取得如此大的成功?养殖户、经销商直言“宣传力度不

足”、“缺乏平台”困扰着他。盱眙县从2001年开始举办龙虾节,每年用于宣传和举办龙虾节的费用达到几千万,盱眙人依托龙虾节这一平台,不仅将“盱眙龙虾”打造成国际知名品牌,而且依托龙虾节大力招商引资,集聚发展要素,激活了县域经济的快速发展。盱眙县也成功凭借小龙虾这一载体,从昔日默默无闻、常被误读的苏北小县一跃成为全国皆知的名县,盱眙的开放度、知名度和美誉度也随之不断扩大。

“虽然鱼台龙虾获得了国家地理标志产品,但是鱼台龙虾现在还没有发挥出其应有的价值。要壮大鱼台龙虾的名声和品牌,离不开政府的支持。在政府引导下让更多的人认识鱼台小龙虾,让更多的人知道鱼台龙虾是地理标志产品,只有这样才能实现鱼台龙虾品牌的发酵。”济宁市渔业局副局长乔福洲说,老百姓尚未享受到品牌所带来的效益,可以说目前鱼台龙虾处在“抱着金饭碗仍过穷日子”的状态。