

雙節接踵

本報記者探大閘蟹產地 中秋國慶效應致銷量增兩成

大閘蟹難求

「秋風起，蟹腳癢，九月圓臍十月尖。」每逢金風送爽、菊花盛開之時，正是螃蟹上市的旺季。為此，香港文匯報記者近日走訪了江蘇省昆山陽澄湖、吳江太湖、高淳固城湖等的幾個大閘蟹主要產地，發現隨着中秋節和國慶節先後到來，大閘蟹非常搶手，銷量較去年增加兩成。其中，昆山巴城鎮的陽澄湖大閘蟹更是供不應求，出現「一蟹難求」局面。不過，由於養殖成本增加，螃蟹價格比去年略高，漲幅預料10%。當地業界預料，大閘蟹銷量節後將有所回落。

■香港文匯報記者 陳鏗 昆山報道



蘇州昆山巴城鎮是陽澄湖大閘蟹的主產地之一，陽澄湖大閘蟹於9月22日正式開捕，甫上市，就受到各地民眾的大力追捧。9月25日，記者趕赴巴城鎮，了解今年陽澄湖大閘蟹的情況。

昆山市巴城鎮陽澄湖蟹業協會會長榮偉（見圖）表示，「因為巴城鎮從事螃蟹行業比較早，螃蟹的養殖技術也比較成熟，養殖面積也沒有多大變化，因此，今年的螃蟹產量與去年相比基本持平。不過，因為養殖成本增加，今年螃蟹的銷售價格可能會上漲」。榮偉表示，

「中秋與國慶節會有一個小的購銷高峰，但之後螃蟹銷量會稍回落。」

養殖成本增 蟹價漲一成

龔文龍，既是昆山市巴城鎮蟹帝樓養殖場場長，又是蟹帝樓大酒店總經理。他表示，「今年產量總的來說基本與去年持平，但由於天氣等原因，規格與去年有異，去年有一半是大蟹，但今年大蟹只佔30%，小的佔70%。今年螃蟹價格比去年略高，漲幅預料10%。縱觀形勢，後期大蟹少的話，價格可能會上漲30%。今年銷售情況比較樂觀，目前情況跟去年差不多，但從目前訂購量來看，今年銷量可能比去年增加20%。」

榮偉會長表示，最高峰時，巴城



■昆山巴城鎮的陽澄湖大閘蟹供不應求，出現「一蟹難求」局面。圖為某大閘蟹銷售點。

鎮的車流量每天高達3萬輛，均是前來品嚐大閘蟹的顧客。其中，上海人佔了80%。巴城鎮的陽澄湖蟹每年都是供不應求，可謂「一蟹難求」。

談及陽澄湖螃蟹港澳市場時，榮會長表示，「目前巴城鎮陽澄湖螃蟹銷往港澳地區相對較少，但希望將來有更多的港澳人士前來品嚐。」

不用調味料 方知真風味

陽澄湖螃蟹作為「蟹中之王」，名氣一大，假冒偽劣就蜂擁而至。榮偉會長表示，「正宗陽澄湖大閘蟹有兩種身份，陽澄湖大閘蟹產區分屬不同的行政區域，一個是蘇州陽澄湖大閘蟹蟹業協會，另一個就是昆山市巴城鎮陽

澄湖蟹業協會。這兩個協會分別為各自屬下的養殖戶頒發正宗陽澄湖大閘蟹防偽戒指——正宗陽澄湖大閘蟹身份證，每隻螃蟹都有一個唯一編碼的證書，即陽澄湖大閘蟹防偽證書也有兩種。除此之外，在蘇州，大概有800多個螃蟹商標，而且均是商家自己註冊。他們的商標不能說是假的，但是由於太多，很難規範。」

他表示，「螃蟹，不管哪個水域，品種都是一樣的，所以是否是正宗的陽澄湖大閘蟹，其實就算行家都很難辨認。陽澄湖大閘蟹與其他螃蟹的唯一區別就是好吃，巴城吃螃蟹有個特點，基本上都不用調料。因為一用調料，就分辨不出原來的風味，像我們本地人幾乎都不調料，吃完後回味有些甜。」

200噸固城湖蟹 搶「閘」抵港

香港文匯報訊（記者 姜天蔚 高淳報道）說起大閘蟹，很多人只知道蘇州陽澄湖產的名氣大。其實，南京高淳固城湖大閘蟹不遜陽澄湖大閘蟹差，尤其是固城湖的水質好、放養密度稀，令固城湖的大閘蟹在品質上有其獨到的優勢。據悉，200噸固城湖螃蟹已於9月20日運抵香港。

蟹品質勝去年

「固城湖螃蟹，每隻4.5兩的螃蟹售價每斤158元，3兩左右的則每斤88元。」9月24日，在位於南京能仁里的一家固城湖螃蟹專賣店，來自高淳的店主在向顧客推銷着螃蟹。「今年的螃蟹比去年價格降低了15%左右，而且產量也比去年多。」像這樣的固城湖螃蟹銷售專賣店、專櫃，遍佈南京以及周邊城市的農貿市場和大街小巷。從去年開始，固城湖螃蟹還開闢了網絡銷售模式。

「預計今年全縣的螃蟹總產量將達到1,500萬公斤。儘管高淳螃蟹養殖面積比去年減少1.2萬畝，但由於採用標準化生態養殖模式，螃蟹的規格、品質均遠超去年。」高淳縣水產局局長陳賢明說。

看好本港市場

記者從高淳固城湖螃蟹節組委會獲悉，200噸高淳固城湖螃蟹已於9月20日運抵香港。高淳縣固城湖青松水產合作社理事長邢青松告訴香港文匯報記者，「今年我們與香港的水產經銷商老三陽簽定了200噸高淳固城湖螃蟹的供貨合同，根據我們到香港進行的市場考察和測算，現在香港一年的大閘蟹消費量應該在2,000噸至3,000噸左右。去年我們銷到香港的固城湖螃蟹是100噸。」

高淳縣副縣長王勝平對記者說：「我們看好香港市場，香港是美食之



■200噸固城湖螃蟹已於9月20日運抵香港。

都，自身的消費市場很大，同時，香港還是重要的國際金融和國際貿易中心，是走向世界、實現國際化的重要通道，下一步爭取把螃蟹節辦到香港。」

「洗澡蟹」冒太湖蟹 蟹農消費者兩頭傷

香港文匯報訊（記者 周永峰 吳江報道）

在走訪時，蟹農稱「洗澡蟹」（意指外地蟹運到太湖簡單浸泡處理）冒充太湖蟹，不僅傷害了消費者的權利，而且擾亂市場秩序，深深地傷害到蟹農利益，紛紛抱怨行業協會不作為。

江蘇省吳江七都鎮漁村村民宋老漢一聲連着一聲歎息，臉上沒有半點喜悅，不是收成不好，而是蟹價讓他無法接受。「3、4兩蟹小販只肯出每斤90元，比去年又跌了每斤10元，」他甚至憎恨商販，更懷疑行情被人為操控，「15畝湖面，辛苦一年，只能掙近2萬元，真是一年不如一年。」

山寨蟹橫行 監管乏力

在走訪中，大多蟹農向記者抱怨行業協會不作為。其中一位蟹農痛心疾首地表示，太湖大閘蟹在本地吳江銷售佔有相當比例，但外地蟹拿到太湖裡「洗了澡」就充當「太湖蟹」，行業應該出面干預，保護太湖蟹的聲譽，否則這塊牌子就砸了。上述蟹農透露，目前他掌握了信息是，有大部分行業副會長、會員單位都經營外地蟹，卻貼有「太湖大閘蟹」的牌子。「他們只

追求商業利益，不管這個品牌的死活！」

吳江市一位官員稱，捉拿李鬼的成本極高，需要各個部門聯合執法，東太湖蟹養殖戶橫跨蘇州吳江、吳中兩個區域，只有蘇州出面，才能有所改觀。一位姓李的商販直言說，行業協會沒有責任教授消費者甄別太湖大閘蟹的能力，讓消費者能夠從觀感上認識「青背、金毛、腹白、光澤鮮亮」是太湖大閘蟹的特點，發動消費者去治理市場，這是支持市場最好的辦法。

行業協會一位人士則表示，目前很難教會消費者分辨「洗澡蟹」，因為「已到了以假亂真的地步，老蟹農都難判斷。」太湖大閘蟹市場的混亂局面短期內受傷的是蟹農，而從長遠來看則是整個太湖水產整體利益都受到損害。



■吳江七都一家蟹企的兩名員工在蟹腿戴上「太湖牌」標識。香港文匯報記者周永峰攝

大閘蟹食法流程



剪掉腿及鉗



揭掉下蓋



揭上蓋並吃蟹黃



吃蟹肉



吃蟹腿



吃蟹鉗

陽澄蟹四特徵

青背：陽澄湖蟹殼成青灰色，平滑而有光澤

白肚：貼泥的臍腹，晶瑩潔白

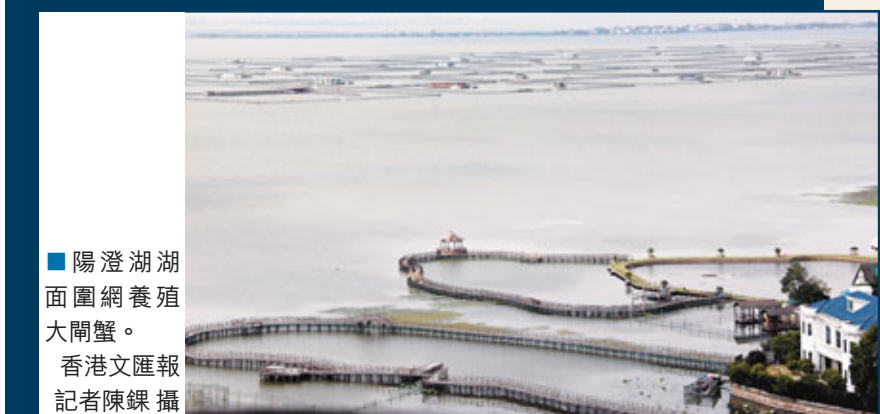
黃毛：腳毛長黃挺拔；

金爪：蟹爪金黃堅挺有力，放在玻璃上能八足挺立，雙蟹騰空。

■資料來源：百度百科



■蟹農正把大閘蟹撈上船。○新華社



■陽澄湖湖面圍網養殖大閘蟹。香港文匯報記者陳鏗攝

蟹商大手筆投資 力拓海外市場

香港文匯報訊（記者 周永峰 吳江報道）記者獲悉，登陸上海的太湖蟹將兵分二路，一路「橫行」內地市場，一路「直奔」日本、新加坡、香港等外銷市場。

中國漁業協會理事、中國漁業協會河蟹分會副會長、吳江萬頃太湖蟹養殖有限公司董事長孫興良介紹，目前該公司從漁村蟹農手中流轉近千畝養殖水域，統一管理、統一檢測、統一營銷，大閘蟹遠銷日本、新加坡、

香港。他甚至給香港的經銷商下達銷售任務，否則解除合作，「因為在香港已打響了品牌，而且手裡有一批經銷商。」控制經銷商的勇氣何來？他總結說，養殖科學、蟹質優良、港人喜愛，通道選擇主權就在自己手中。

加強質控 有助出口

為了太湖蟹走出國門，孫興良不無感慨

道，目光短淺、追逐小利是無法走向國外市場的。在養殖上，他斥巨資購買高科技產品監控水質與蟹料的品質。因為國外對食品的檢測異常嚴格，近乎苛刻。孫興良舉例說，新加坡進口螃蟹檢測項目多達上百項，失去任何一分都前功盡廢。

目前，該公司近2,000畝水域已接到海外訂單50餘噸。但遺憾的是，其他太湖大閘蟹養殖及銷售企業未有出口動作，許多企業解釋稱，內地市場不錯。而專業市場人士則指出，國內一旦提高檢測門檻，內銷企業和蟹農同樣束手無策。