

同样规格的大闸蟹，“阳澄湖产”比“微山湖产”身价高3倍

本土大闸蟹高端市场败下阵

本报记者 李倩 范少伟



“秋风起，蟹脚痒，菊花开，闸蟹来”。又到了吃螃蟹的季节了，11日，记者在济宁走访时发现，同样规格的大闸蟹，阳澄湖产的能卖到138元一斤，而微山湖产的大闸蟹只有30元一斤，产地不同，价格为何悬殊如此之大？济宁渔业部门的相关负责人表示，两种大闸蟹虽然有着类似的生存环境和营养价值，但是由于阳澄湖大闸蟹率先在全国叫响了自己的品牌，并通过统一管理、设定统一标准和标识等方式赢得了消费者的信赖。而作为同类产品的微山湖大闸蟹，很多东西还需要向“外来的和尚”取经，品牌化、标准化的建设之路还相当漫长。

记者调查

阳澄蟹每斤最贵168元，微山蟹仅30元

11日上午，在刘庄路上阳澄湖大闸蟹专营店内记者看到，青皮白肚的大闸蟹按照个头大小分别放在几个玻璃缸内，并根据规格被冠以金樽、至尊大闸蟹打上价签，价格在每只28元、38元、68元、138元不等。论斤卖的，规格二两三四的大闸蟹每斤在140元左右，极品母蟹每斤168元。该老板表示，金樽蟹子迎合节日送礼的需求都卖光了，由于价格较高，再买需要预订。

据老板介绍，今年阳澄湖大闸蟹价格和往年相比涨了不少，个头小的每斤涨了10元，大些的每斤涨了20—30元左右。老板介绍，现在送礼和团购能占蟹子销量的一半，除去购买的散户，酒店销量也不少。

记者发现，玻璃缸内不少大闸蟹背上都打了一个编号。对此老板解释说，这是公司做的防伪标识，可以通过电话查询蟹子真假。

记者了解到，同样二两半的微山湖大闸蟹价格每斤在30元左右，而阳澄湖大闸蟹每斤却高达140元，是微山湖大闸蟹的4倍多。南市场每天大闸蟹的交易量在三四千斤左右，中秋国庆期间日交易量能达到上万斤，其中微山湖大闸蟹销量占80%以上。一家大闸蟹专营店老板介绍，他卖的大闸蟹多是每只2两左右的，以批发为主，市场上卖的也几乎都是每只2两左右的大闸蟹。

专家说法

微山蟹要向阳澄蟹学习打品牌战

相关专家表示，微山湖大闸蟹与阳澄湖大闸蟹的营养价值并没有多少不同，微山湖大闸蟹养殖环境采用原生态养殖，环境优美，具有得天独厚的生长优势，在质量和规格上两者并没有太大不同。

“阳澄湖大闸蟹的品牌之所以这么响，质量、规格等方面都有着独到之处。”济宁渔业部门相关负责人表示，早在10年前，阳澄湖大闸蟹就已经开始通过各种途径去全国各地搞宣传了，经过长时间的积

累，阳澄湖大闸蟹已经成为国内淡水螃蟹中的“王牌产品”，与之相比，微山湖大闸蟹的品牌建设相对要晚一些了。

济宁市渔业局副局长乔福州告诉记者，南四湖是我国北方最大的淡水湖，从种质资源、水域条件、生产基础、市场开发等方面，都具有明显的渔业发展优势。但如何将“微山湖”这一“黄金名片”推介出去，这是首要突破的一个课题。“在这些方面，阳澄湖大闸蟹实行的品牌化管理、标准化管

理、为产品打上统一防伪标识等做法，都值得我们借鉴。”

据了解，近期，济宁渔业部门专门组织了微山湖十大渔业产品到京沪两地集中推介，让这些一线城市的水产品经销商首次近距离接触微山湖水产品，并取得了一定的经济效益。“下一步，我们将加大对微山湖大闸蟹品牌化、管理标准化等方面的建设，通过优势酒店和水产品市场去展示自己的产品，让微山湖大闸蟹逐步进入千家万户。”



“十一”过后的阳澄湖大闸蟹，背上都打上了防伪编码。
本报记者 李倩 摄