



刚出水的大闸蟹被装上无人物流车。

第一现场

秋风起，蟹脚痒。金秋时节，微山大闸蟹迎来绝佳品味期。青壳白肚、金爪黄毛、蟹膏肥黄，在微山湖渔民世代守护的一方净水里，哺育出微山湖大闸蟹美妙绝伦的鲜与令人垂涎欲滴的甜。这个季节，在智慧物流的赋能下，微山县和山东顺丰速运有限公司试点合作，微山湖大闸蟹“打飞的”，飞上全国消费者的餐桌。



鲜活的大闸蟹打上“飞的”。本版照片 李从伟 康岩 摄

微山湖大闸蟹“打飞的”快“蟹”逅这口鲜

“无人机+无人车+航空”无缝对接，水灵灵的大螃蟹“飞”上百姓餐桌

李从伟 康岩 济宁报道

控品质 大闸蟹走上精品路线

9月13日凌晨4点，湖风微凉，在微山县高楼乡永胜南村，家家户户的灯陆续亮起，小渔村开启了一天的忙碌，下塘捕蟹是村民们整齐划一的“动作”。

高楼乡地处微山县西南部，辖区总面积400平方公里，其中水域面积353平方公里，约占微山湖总面积的三分之一，大闸蟹养殖面积近10万亩，2012年获评“中国河蟹之乡”。永胜南村位于微山湖大闸蟹的核心产区，家家户户从事大闸蟹养殖，养殖面积近2万亩。

洗漱完毕，戴上头灯，拿起大桶，骑上电动三轮车，蟹农历广营朝自家蟹塘赶去。

靠水吃水，28岁的历广营是“蟹二代”，承包了200亩水塘养殖大闸蟹，已经在这个行业摸爬滚打了9年。他不仅搞养殖，还做起电商销售，是村里第一个把螃蟹卖上网的蟹农。

提起网箱，一只只肥硕的大闸蟹浮出水面。“我们采取的是有机养殖，为了让螃蟹住得宽敞，以前每亩塘投放1200至1700只蟹苗，现在只投放1000只。为保证螃蟹吃得好，以前大闸蟹主要喂土豆、玉米、红薯等，今年增加了野生小杂鱼和全熟化蟹料。加上日常的科学管理，这样养出来的大闸蟹青背、白肚、金爪、黄毛，蟹沉压手，黄满膏肥，吃起来十分上口。”历广营说，要养出高品质的蟹子，舍得投入是不可或缺的，“吃得好，住得好，蟹子才能长得壮。”

一泓碧水生态好。水域面积达1266平方公里的微山湖，其优良的水质环境和丰富的饵料资源，为大闸蟹提供了得天独厚的生长环境，也让湖边群众吃上了生态饭，走上了致富路。永胜南村在致富路上，也在守护着这一泓碧水。

“养殖尾水经排水管网进入沉淀池，通过水生植物和毛刷区进行初级过滤沉淀，经第一道过滤坝过滤后，进入曝气池。养殖尾水进入曝气池后，在两台大功率鼓风机的作用下充分曝气，曝气后的尾水进入生态净化池，经多种水生植物和滤食性鱼类净化后，再通过第二道过滤坝过滤净化处理后回用。”历广营介绍，得益



揽收点分拣后的大闸蟹个个肥硕。

于近年来微山县实施的池塘生态化改造，全村近2万亩蟹塘根据“外封闭，内循环，不外排”的改造目标，建设了泵站和完善的进排水系统，每个池塘都配备独立的进水口、排水口，通过尾水净化系统，实行“三池两坝”养殖尾水治理模式，严禁养殖水直排入湖。

忙活两个多小时，历广营精挑细选了100多斤蟹子，顾不上休息，开着电动车就往家赶。“以往卖蟹子时，都是一股脑儿卖，如今增强了精品意识，大闸蟹不光尺寸上分6个等级，在卖相上也很讲究，像这种青壳、白肚、黄毛、蟹脚完整、体重4两多的蟹子，能卖100多元一斤。”一路上，历广营打着“小算盘”：“今天少说也能入手一万元。”

“打飞的”大闸蟹8小时到家

分拣、称重、装兜，打包……在微山县韩庄湾大闸蟹生态养殖基地，一派忙碌景象。基地负责人张贤明一边招呼着送货的养殖户，一边接着客户电话，忙得不亦乐乎。

韩庄湾大闸蟹生态养殖基地占地1080亩，建设高位养殖池塘34个，年产高品质大闸蟹20万斤，一半以上是电商渠道销售。“从9月10日开捕，市场销售就很火爆，大闸蟹一天一个价，以3两母蟹为例，每天都涨10块钱，中秋节时能到120元/斤。”

好产品不愁销路，但让顾客尽早尝到“那一口鲜”是张贤明一直追求的。“大闸蟹是鲜活农产品，在路上待的时间越短，顾客尝到的口感就越好。”张贤明说，微山县辖区水域

面积广阔，以往大闸蟹运输，全靠快递员揽收配送，绕湖行程有70公里，最快需要一个多小时，才能把大闸蟹运出去。

微山县和山东顺丰速运合作后，开启大闸蟹“打飞的”的新模式。“咱的螃蟹出水就上天，还是头一回。”最近，顺丰速运为微山湖大闸蟹量身定制的一套运输方案，让张贤明看到了更多可能。

8月31日，高楼乡永胜南村顺丰速运揽收点，出水刚20分钟的大闸蟹，捆扎包装进礼盒，工作人员将礼盒固定在无人机底座舱位上。当日早上7时10分，飞车启动按钮，无人机腾空而起，载着大闸蟹跨越微山湖湖面。按照既定设置的路线和指令，25分钟后，无人机稳稳降落在微山湖东岸的韩庄镇网点。以往80分钟的车程，如今无人机只用25分钟，节省了55分钟。

当日早上8时整，大闸蟹坐上在此等候的无人物流车发往县城中转站。半小时后，40件微山湖大闸蟹装上物流车，于10时30分到达济宁大安机场。11时，大闸蟹登上一架皮拉图斯PC-6飞机，从济宁大安机场起飞，经过45分钟飞行，抵达郑州新郑国际机场。通过网点直派，于15时30分配送到顾客家中，实现8个多小时到达。

“这次首发航班，采用‘无人机+无人车+航空’三位一体的运输模式，通过快递网络，大闸蟹得以迅速分发至全国各地，实现多种交通方式的无缝对接。”山东顺丰速运副总经理王传起表示，为将微山湖特产更快速、更新鲜地送达消费者，公司不断拓展乡村配送网络，投入1架全货机，依托2条高铁线路，35条货运干线和

支线，以多式联运的模式提高物流综合效率，实现107个城市次日达、282个城市隔日达。“公司还在微山湖区设立14个揽收点，在揽收点与服务网点间进行货物调拨，打造‘无人化运输+智能揽件’的物流新业态。”

“目前，微山湖大闸蟹多式联运尚处于试点探索阶段。下一步，微山县将联合优质物流服务商，整合线上、线下全产业链服务资源，打造智慧供应链、低空经济、航空交通枢纽等一系列新质生产力，让更多消费者能更快地品尝到微山湖特色美食。”微山县南四湖综合管理委员会党委书记、主任邵长岭表示。

内外兼修 好蟹也要讲“好故事”

去年10月，微山县举行“微山湖大闸蟹”品牌形象新闻发布会，大闸蟹有了专属“身份证”。品牌形象按照“以湖为取，以蟹为形”的设计原理，取微山湖大闸蟹首字“微”为创意原点，融合大闸蟹产品为设计原型，做大“微”字号、做强“蟹”产业、传递“水”文明、演绎“红”激情，构建“微山湖大闸蟹——中国两大精品大闸蟹品牌”的战略格局。

微山县成立品牌建设工作专班，高标准编制《“微山湖大闸蟹”品牌战略规划》，重点系统打造“微山湖大闸蟹”品牌，依托微山湖优异的生态资源，打造三大蟹村、十大基地，组织企业、合作社等外出参加展销推介，持续举办“微山湖大闸蟹文化节”，塑造微山湖大闸蟹生态品牌。

此外，引导广大养殖户将水温、投饲量、大闸蟹规格、用药等情况进行登记，对养殖全过程进行监控，有效保证产品质量，进一步增强了微山湖水产养殖的品牌竞争力。

“目前，全县大闸蟹生态养殖面积20万亩，亩均效益6000元左右，年产量1.5万吨，年产值近20亿元，已发展成为湖区渔民支柱产业，占据微山湖渔业养殖半壁江山。”邵长岭介绍，微山县获评国家级水产健康养殖和生态养殖示范区，“微山湖大闸蟹”荣获第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会产品类“金奖”，入选山东省知名农产品区域公用品牌。

王帮栋 徐昊因 报道

相关新闻

往年中秋都是品蟹好时节，尤其是阳澄湖大闸蟹一直处于餐桌“C位”，然而，今年中秋，临沂、济南等地市场未出现阳澄湖大闸蟹的身影，这到底是咋回事？

阳澄湖大闸蟹 9月25日才开捕

“今年高温天气多，影响了蟹子的生长速度。”据苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会新闻办工作人员介绍，今年阳澄湖大闸蟹将于9月25日开捕、销售，最佳食用时间是在10月中旬。

资料显示，阳澄湖大闸蟹具有“金爪、黄毛、青背、白肚”四个特征，为了确保阳澄湖大闸蟹的正宗性，苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会推出了防伪蟹扣，每年版本不一样，都是等开湖后发布，每一只大闸蟹上还有专属二维码，显示产自哪一个蟹塘。

阳澄湖大闸蟹临沂市开阳路店相关负责人介绍，“现在螃蟹还没开捕，卖的都是蟹卡，全国都可以兑换。不过今年预订情况不理想，尤其是面对电商压力，实体店生意不太景气。”

随后，记者在网络平台上搜索“阳澄湖大闸蟹蟹卡”发现，商家们正在“开播”售卖蟹卡。临沂一商家在电商平台上架有关“蟹卡”的11个团购，最受欢迎的是988型阳澄湖大闸蟹礼卡，打完折后价格是284.5元，包含10只螃蟹。

在阳澄湖大闸蟹“缺席”的情况下，市民餐桌“C位”美食有啥“替代品”？记者走访了解到，兴化的螃蟹和梭子蟹已在临沂市场上掀起“热潮”。“我们现在卖的兴化螃蟹，价格亲民，口感也很好，很受顾客喜爱。”站前农贸市场商贩邓先生说。

济南市场目前卖的多是“六月黄”

记者在济南市场上走访了解到，目前商家销售的大闸蟹以“六月黄”为主，成熟个大的大闸蟹将在本月底集中上市。

在济南海鲜大市场，不少摊位都售卖大闸蟹，其中，几家水产摊上摆着“六月黄”标牌。“个头小的相对便宜，每斤四五十元。规格稍大点的，每斤从七八十元到百元不等。”一位水产商户介绍，济南市场上目前售卖的大闸蟹，产地大都是东营黄河口、江苏兴化、南京固城湖等地。

“与去年相比，价格相差不多。但是今年大闸蟹成熟晚，市场现在主要以精品‘六月黄’为主。”店主刘女士介绍，目前精品大闸蟹相对较少，顾客购买的话，需提前预订，“现在已经到了‘六月黄’的销售末期，接下来上市的才是真正的大闸蟹，国庆节后口感更好。”

想吃肥美的大闸蟹，还要再等几天
阳澄湖大闸蟹『迟到』其他螃蟹抢C位