



# 水产市场不再满眼“阳澄湖”，食客认品质，价格冰火两重天 昔日“洗澡蟹”，如今不甘傍名牌

## “洗澡蟹”“替身蟹”们纷纷做回自己

在闵行浦江镇一乡村的犄角旮旯发现有人在卖大闸蟹，而且没有打着“阳澄湖”的名义，而是在简易的快递纸箱上用红笔写着“兴化蟹”几个字，令记者有些吃惊。

周春勇听闻，却很高兴，“说明我们兴化蟹产量大，到处都有销售，而且光明正大以‘兴化蟹’的名义卖。”

他介绍，根据去年的统计，整个兴化市大闸蟹养殖面积约为80万亩，是全国大闸蟹养殖规模最大的地方，也是最大的交易市场。有个经常被援引的比方是：“全国市场上每8只大闸蟹就有1只来自兴化”。而周春勇所在的安丰镇，大闸蟹养殖面积为17.86万亩，占兴化市养殖面积的22%左右。

周春勇除了是当地水产行业协会会长，还是一名大闸蟹养殖的老法师，有30多年养殖经验，在当地承包了3000多亩蟹塘。上世纪90年代，上海铜川路水产市场最兴旺的时候，他在铜川路设置了经销点，“在相当一段时间内，可能消费者对某湖有根深蒂固的好感，所以，一些经销商在某些销售渠道就卖某湖大闸蟹，实际上是从我们兴化拿的货。”

近年来，情况开始改变。“兴化蟹也是中国地理标志产品。”周春勇颇为自豪地说。

然而，要彻底摆脱阳澄湖的影子还有一段路要走。周春勇介绍，在兴化，大闸蟹养殖户多、养殖面积数千亩的大户也不在少数，大家上市时间不一、质量参差不齐，各有各的想法，兴化大闸蟹真正做到有影响力的品牌形象还需努力。

不仅仅是兴化蟹，太湖蟹、固城湖蟹、高邮湖蟹、宝应湖蟹、洪泽湖蟹也都纷纷做回了自我，逛一逛菜场或者水产批发市场，不再是满眼的“阳澄湖大闸蟹专卖店”。

昨天一早，宝山区涵青路一家菜场内，市民高女士在挑选大闸蟹，她习惯性地问了问老板：“这是哪里的大闸蟹？”老板张口就回答：“这是高邮蟹，5两公蟹40元一个。”

“以前是一直买阳澄湖大闸蟹的，但这两年我发现其他地方的蟹多起来了，可能以前买的也是这些地方的蟹。”高女士说，她倒并不一定认产地，关键看品质。

因为价格没谈拢，她又来到另一个水产摊位，老板告诉她：“这是太湖蟹，这个2.5两的母蟹25元一个。”

业内人士分析，各地大闸蟹不再做“洗澡蟹”“替身蟹”，一方面是阳澄湖大闸蟹已经过了最高光的时刻，不再是金字招牌，各地纷纷提升品质，做大做强自己的品牌；另一方面，也与阳澄湖对品牌保护力度的不断加大有关，“实际上，产地是更愿意做自己的品牌的，往往是经销商做了挂羊头卖狗肉的事。”

“兴化大闸蟹，批发零售。”日前，记者采访路过闵行浦江镇，在乡村道路旁连续看到多家大闸蟹批发商，黄板上用红字写着：兴化大闸蟹。“我们在这里临时租房经销江苏兴化大闸蟹，以前都是当阳澄湖大闸蟹来卖，现在兴化蟹就是兴化蟹。”经销商们说。

江苏兴化市安丰镇水产行业协会会长周春勇也曾曾在上海铜川路等市场干过多年大闸蟹销售，“以前阳澄湖名气响，确实有经销商从我们兴化拿了货，当那里的大闸蟹来卖，可能都未必去湖里洗过澡。”

昨天一早，宝山区涵青路一菜场内，有市民买大闸蟹，问老板蟹的产地。“这个是江苏高邮湖的蟹。”一个水产摊位老板说。“这是太湖蟹。”另一个摊位老板回答。没有一个再打着阳澄湖的名号。



## 掌握“金钥匙”哪里都能养好蟹

当大闸蟹撕去了产地标签，品质和价格就成为消费者买蟹的重要参考因素。

“今年高温持续时间长、气温高，而我们兴化很多养殖户的投养密度太高，有的还与小龙虾、鱼混养，所以大闸蟹死亡率较高，整体减产厉害，这种情况是近几年少见的。”周春勇介绍，当地不仅整体产量减少，大闸蟹整体规格也变小，大蟹、成熟蟹、品质蟹更少。

精品蟹量少，价格自然就上去了。“5两规格的精品公蟹，

今年目前批发价是100元一斤，去年同期是80元一斤；3.5两的母蟹，今年目前批发价是115-120元一斤，去年同期是80-90元一斤。”周春勇介绍，如果这样的精品蟹在酒店等渠道销售，零售价格不会比阳澄湖大闸蟹低。

精品蟹之外，普挑蟹和普蟹的价格要便宜许多。同是5两规格的公蟹，兴化普挑蟹的批发价目前是50元一斤，也就是25元一个，普蟹是30元一斤，也就是15元一个。

“哪里都有好蟹，但哪里都有差的蟹。”周春勇说，一提到大闸蟹，消费者就想到哪个地方，只能说它的品牌更深入人心。

除了在兴化当地养大闸蟹，周春勇还去洪泽湖养蟹，“洪泽湖养殖面积8万亩，其中1万多亩是我们兴化人在养。只要养殖环境好，饲养技术过关，到哪里都能养出好蟹。”

除了江苏本土品质、价格均赶超阳澄湖的大闸蟹，上海本地的精品大闸蟹身价也早已越过阳澄湖。“我们好的大闸蟹，一只的售价也要达到上百元。”崇明河蟹集团相关负责人介绍。松江“大泖牌”大闸蟹的价格也不便宜，大规格精品蟹也要几十元、上百元一个。在多年来的全国河蟹评比中，上海本土大闸蟹也屡次斩获金奖。

## 今年大闸蟹的价格两级分化严重

松江鱼跃水产专业合作社相关负责人顾怡介绍，今年大闸蟹的价格两级分化日趋严重，“我们合作社大闸蟹的价格基本每年保持不变，个别年份略有调整。但是市场上的大闸蟹价格行情是不断变化的，今年精品蟹很贵，而且越来越贵，但品质一般的蟹很便宜，而且会越来越便宜。”

国庆假期过后，菜价回落，大闸蟹也不例外，但销量并没有明显增长。“今年兴化大闸蟹到目前为止的销量只有去年同期一半多一点。”周春勇分析说，除了整体市场环境，今年高温导致大闸蟹成熟晚，错过了中秋节和国庆节两大黄金销售节点，“中秋节、国庆节有少量大闸蟹上市，但品质不行，一些喜欢尝鲜的消费者买到了品质差的大闸蟹，失去了国庆之后再度品尝大闸蟹的热情。”而据了解，今年，也有阳澄湖大闸蟹养殖户在愁销路。

人们的口味也在变化。网上，“秋天一定要吃大闸蟹吗”成为讨论话题。有人说，“一个阳澄湖大闸蟹100多元，为什么一定要吃？买梭子蟹不香吗？”；有人说，“假的太多，味道也不敢恭维。价格还高，不如多吃点牛羊肉，海鱼也不错呀”。还有一部分人，尤其年轻人表示，“吃大闸蟹太麻烦。”