

快报记者高淳、安徽两地追踪暗访

揭秘稻田蟹变身“固城湖大闸蟹”

南京高淳县水产市场是固城湖螃蟹的主要交易场所，却充斥着大量的安徽螃蟹。螃蟹不问出处，只要花6角钱，就能戴上防伪标识，成为固城湖的大闸蟹。

那么，安徽的螃蟹到底是怎么“爬”到高淳，摇身变成“固城湖大闸蟹”的？连日来，快报记者高淳、安徽两地进行了追踪采访。

□快报记者 是钟寅

»市民疑问

高淳水产市场来了安徽车

国庆期间，市民杨小姐到高淳旅游，特意来到当地的水产批发市场，想买点正宗的固城湖大闸蟹回家。可在购买大闸蟹的过程中，她却发现一些奇怪的现象。“怎么市场里一大半都是安徽牌照的货车？”她观察后发现，有的安徽汽车正在卸货，车里搬出的竟然是一篓篓的螃蟹。她纳闷了，高淳固城湖明明才是

大闸蟹的产地，安徽车辆来此批发，购买螃蟹很正常，可这不是往车上装货，而是卸货。她询问各个店主，可店主都支支吾吾，给不出合理解释。杨小姐此前听说在南京市面上有假冒的固城湖螃蟹，她担心不仅是在市区有猫腻，螃蟹可能在高淳原产地就是假冒的。杨小姐一个电话打到了快报96060热线……

»记者追踪

商贩坦言，有蟹自安徽来

10月7日上午10点，记者来到高淳县水产市场。这里揽生意的小贩分成两类，一部分就在市场里租一个摊位，还有一部分驾驶而来，把船停在离市场不足一公里的官溪河里，装着螃蟹网箱泡在河水里。

记者乘小贩的汽车前往官溪河。途中小贩称，市场里卖的螃蟹大半都是来自安徽，卖螃蟹的也有很多是安徽人，在安徽以低价收来，再到市场里卖出高价。

可在市场里，记者暗访得到

了不同的说法。“官溪河边卖的螃蟹也是从市场里批发的，货源都是一样的。怎么可能货比我们好？”一位商户坦言，其实无论是市场内，还是河边，至少有一半的螃蟹都是从安徽贩来，只是销售渠道不同而已。固城湖的湖区有限，根本不能产出这么多螃蟹，所以在靠近高淳的安徽地区，很多稻田都挖成浅塘，只要不是产自湖区，严格说来都只能算是稻田蟹。可具体这些螃蟹来自安徽何处，他拒绝透露。

苏皖交界，可见大片养蟹田

随后，记者顺着从高淳通往安徽的公路探访，在江苏和安徽交界的地方，果然看到大片的水域。水里就养殖着螃蟹。

马鞍山市当涂县的塘南水产大市场，是当地最大的水产交易市场之一。这里的螃蟹经营户介绍，螃蟹都是从安徽当地收购，都是长在路边稻田改造的浅塘里的。每天，从农民手中收购来的螃蟹都会从这里发往苏南、上海、浙江等地，也有一部分会送到南京，但南京的数量不是很多。

记者连续两天对高淳县水产进行暗访，这里每天能有数百

辆车进出。可当涂县塘南水产市场的螃蟹大半是送往苏南、上海、浙江，显然供应高淳的螃蟹产地不止一个。

昨天下午6点，记者在高淳县水产市场门口，看到皖E（马鞍山市）的汽车牌照占据半壁江山。一辆牌照为皖E72931的面包车司机说，他车上卸下的螃蟹产自安徽博望镇，他也是安徽人。在安徽当涂的博望镇、湖阳镇这些地方，近5年里，有大量稻田挖成塘，农民养起螃蟹，这些螃蟹最后又销往高淳。一位业内人士说，在当地这是公开的秘密。

»工商态度

固城湖蟹苗养的也算固城湖蟹

市场里的摊主用安徽稻田蟹冒充固城湖大闸蟹，市场外的包装店则负责配套服务，只要付钱，就能给螃蟹“正名”。市场内就有工商管理的办公室，理应负责打击假冒伪劣的有关部门又做了什么呢？

在高淳水产市场工商管理办公室里，一位名叫李玉才的工作人员说，固城湖螃蟹是个品牌，这些螃蟹只要得到授权，就

能当做固城湖的螃蟹卖。他解释，高淳的土地水域都不够，安徽那边有很多螃蟹也是高淳人用固城湖的蟹苗养殖的，这当然也算是固城湖的螃蟹。

至于养殖这些螃蟹的环境发生变化，又是否会影响到螃蟹的质量，他没有给出解释。让人吃惊的是，这位工作人员还爆出内幕，阳澄湖的大闸蟹有80%到90%来自高淳。（朱先生线索费150元）



10月8日，在高淳水产批发市场，几人正从一辆安徽牌照的面包车上卸下螃蟹。 快报记者 施向辉 摄

更多快报记者调查现场情况，可登录 <http://tv.dsqq.cn/>，观看快报视频新闻。

»变身揭秘

“法宝”一：防伪标签

正宗的固城湖螃蟹，外壳颜色鲜亮，背部会用激光打上“固城湖大闸蟹”的字样，蟹钳上还要套上俗称“戒指”的防伪标识。但在高淳水产市场里，经营户却表示，用安徽螃蟹冒充固城湖螃蟹不难办到。“不就是为了送礼好看嘛！我带你去门口的包装店，几分钟就搞定。”记者购买了刚刚从安徽汽车上卸下的螃蟹，然后按照指点，在市场门口的包装店里“加工”。每只螃蟹花3角就能买到一个俗称“戒指”的防伪标签，戒指上还有防伪编码，可以通过电话查询，记者尝试拨打后，果然提示是真货；再花3角钱在甲壳上打上“固城湖大闸蟹”的字样。记者包装12只螃蟹，只花7元，还赠送一个纸质礼品盒，盒子上写着“固城湖螃蟹”。

“法宝”二：洗蟹粉

若是嫌螃蟹外壳不够鲜亮，商贩也有办法。一位在官溪河边卖蟹的小贩拿出一袋白色的结晶体，记者打开袋子隐约能闻到一股难闻的气味。小贩说，“盛一大桶水，投两粒药进去，螃蟹在水里爬着爬着就干净了，捞上来以后腹部洗得雪白。”他介绍，这袋状如冰糖的晶体就是传说中的“洗蟹粉”，哪怕是脏兮兮的稻田蟹，也能洗得如湖区蟹一般干净鲜亮。这个小贩也表示，这样的洗蟹粉成分他不清楚，但毕竟是化学药剂，吃洗蟹粉浸过的螃蟹，对身体有没有害处也不确定。

“法宝”三：水洗加重

在水产市场里，记者发现几乎所有的螃蟹都会有一道水洗的程序。一个大塑料桶里装满水，螃蟹装在网兜里，往大桶里浸几下，螃蟹都会变得干干净净。水洗程序在销售中有“关键作用”，通常螃蟹在分类时要一只只过秤，批发商通过水洗转手就让螃蟹重一些。沥干水的螃蟹和浸泡喂饱水的螃蟹要相差3到5钱，这恰好能让螃蟹差一个规格。

江苏五大螃蟹各自“横行”

与其谁也不服谁，不如打组合牌出国打市场

江苏湖泊众多，水网密集，蟹产量占据全国半壁江山。上世纪九十年代，提起江苏的螃蟹，还只是阳澄湖大闸蟹一枝独秀，而如今，高淳固城湖螃蟹、洪泽湖大闸蟹、兴化红膏蟹……能够叫得响的品牌有很多。今年各地的螃蟹情况如何？

»苏蟹论道

论价格，阳澄湖大闸蟹最贵

除了人们熟悉的阳澄湖、固城湖、洪泽湖，江苏产蟹的地方还有哪些？据悉，2008年，全省就有18个县市河蟹养殖年产量在5000吨以上，到今年则是有增无减。比较大而且名气又响的五大产地有苏州阳澄湖、高淳固城湖、淮安洪泽湖、盐城大纵湖以及兴化地区。

记者了解到，几大产地中，阳澄湖大闸蟹的产量在减少，价格也最贵。由于产量的减少，今年阳澄湖大闸蟹一上市就被封为“贵族蟹”，在北京市场精品蟹一斤卖到498元，特级蟹368元。国庆节期间，记者在南京一家超市看到，最贵的阳澄湖大闸蟹还卖到268元一斤，便宜的也要128元一斤，而旁边的固城湖螃蟹价格则“矮”了一大截，贵的138元一斤，便宜的88元一斤。两节前后，盐城大纵湖螃蟹三两以上母蟹180元一斤，也追不上阳澄湖大闸蟹。

论品质，各地谁也不服谁

说起螃蟹的品质，几大产地都认为自家的螃蟹是最好的，谁也不服谁。

阳澄湖大闸蟹自不必说，名气大。不过多年前，兴化市在北京人民大会堂举行红膏蟹推介会，兴化红膏大闸蟹集团有限公司董事长朱同林就豪迈地称：“兴化在清朝就是中国贡品蟹的产地，红膏大闸蟹有信心、有实力与其他任何地区的螃蟹‘叫板’！”

盐城市盐都区水产技术推广

站长宋长太则为本地大纵湖螃蟹“叫屈”：“我们的螃蟹跟阳澄湖螃蟹不相上下，只是牌子没它响而已。”而一位固城湖蟹农说，“固城湖螃蟹和阳澄湖螃蟹一起让人品尝，根本没什么区别。”

论品牌，各地都要忙打假

除了阳澄湖外，其他四大产地的螃蟹养殖面积和产量都很大。产量大归大，但实际产量与满大街的“阳澄湖大闸蟹”“固城湖螃蟹”相比，还是有一定距离，这是为什么？原因很简单，有很多“山寨”的。比如“固城湖”螃蟹，尽管使用了防伪标签、设专卖店等各种手段，还是难以抵制“贴牌”螃蟹的“横行”。工商部门也一直在打击，但是“野火烧不尽，春风吹又生”。

同样的困惑，在阳澄湖螃蟹身上更显突出，由于“身价”高，很多螃蟹都想“傍”上“阳澄湖”的名头变得“高贵”起来，而真假假，食客很难分辨出来。

»业内把脉

江苏螃蟹应打“组合牌”

业内人士认为，目前江苏五大产地的“五只螃蟹”基本处于各自为政的阶段，既然占有全国半壁江山，就应该通过组合拳，打响“苏蟹”这一品牌。

江苏省的螃蟹养殖起步于上世纪90年代。江苏省水产研究专家赵明森认为，目前国内河蟹消费市场竞争日益激烈，消费地主要集中在江苏、浙江、上海等地，而江苏省的河蟹产量占全国的60%，这么多商品蟹都要集中销往南京、无锡、苏州、上海、杭州等大中城市，竞争激烈可想而知。“为此应在开拓市场上大做文章。”他建议，要大力办好优质大闸蟹的展销会、推介会，并走出国门，到世界各地广为宣传，推销江苏的优质大闸蟹。

快报记者 陈英

私家车主拨打4008-000-000平安电话车险提供方便快捷服务

中国平安
PINGAN

电话车险
4008-000-000

江苏 险种组合：车损+三者30万+车上人员+不计免赔
现代伊兰特1.6
平安电话车险直销价约 2161 元

通用凯越1.6
平安电话车险直销价约 2478 元

苏州 险种组合：车损+三者30万+各项不计免赔
大众迈腾1.8
平安电话车险直销价约 2935 元

无锡 险种组合：车损+三者30万+各项不计免赔
三铁龙世嘉1.6
平安电话车险直销价约 2243 元

*实际价格会受上年理赔、车龄等因素影响，以上价格仅供参考，其他车型直接咨询 4008 000 000 (4008 六个零)