

按今年产量和配额算,每个江苏人只能分到2/3只蟹脚

你吃的阳澄湖大闸蟹是真的吗?

“秋风起,菊花黄,蟹脚痒。”又到了吃大闸蟹的季节。国庆长假走亲访友,大闸蟹生意也进入一年一度的高峰期。但是你买的阳澄湖大闸蟹“血统纯正”吗?

现代快报/ZAKER南京记者 陈彦琳



视觉中国 供图

●●● 数据: 阳澄湖大闸蟹供不应求

阳澄湖大闸蟹业内一直有“十买九假”的说法,也就是市场上销售的阳澄湖大闸蟹,真蟹仅占一成。

现代快报记者了解到,根据公开数据,市场上每年有2万吨“阳澄湖大闸蟹”出售。但据苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会公布的数据,2017年阳澄湖大闸蟹的实际产量为1200吨,市值约3亿元,而当年全国的营销额约为

300亿元。2018年,产量略有增长,但也仅1300吨。

每年,阳澄湖大闸蟹行业协会都会在开捕前,规定全国各省市、地区的大闸蟹配额。协会的400来家会员单位按照配额进货,再分销到各地。

2017年,阳澄湖大闸蟹在全国各地的配额,排名前五的省市、地区分别为江苏、浙江、北京、上海和广东。2018年的配

额,排名前五的也是这几个省市地区。按照配额的数据,有网友算出了各地吃货能吃到的份额。笑傲榜首的是北京人,北京人平均每人能分到一个蟹钳。包邮区的江浙沪人民,上海平均每人能分一只蟹脚,江苏人平均每人能分三分之二只蟹脚。河南、河北,平均每个人只能吃个腿毛。剩下省市、地区的吃货们,那就是毛都不剩了。

●●● 现状: 其他湖区产量大也敌不过阳澄湖

如今,蟹贩子们对“洗澡蟹”“泡澡蟹”的说法也是直言不讳。“把其他地方的螃蟹放到阳澄湖里泡一泡,就是阳澄湖大闸蟹了。”

其实,江苏并不只有阳澄湖大闸蟹。兴化大闸蟹、高淳固城湖大闸蟹、常州长荡湖大闸蟹、洪泽湖大闸蟹,在江苏也都很有名。

名。只是对于其他省市、地区的来说,谈到大闸蟹,想到的怕都是阳澄湖。

兴化一位蟹商告诉现代快报记者,如今兴化的河蟹产量、产值在整个江苏都居首位。但是,很多蟹贩子只能依附阳澄湖的光环,将本地的大闸蟹低价卖给阳澄湖的蟹商维持生计。

“阳澄湖大闸蟹很早就注重经营品牌,如今在全国的品牌影响力已经不是其他湖区可以抗衡的。”这位蟹商说,“尽管太湖、固城湖、洪泽湖等产区也在打造本地品牌,但因为养蟹成本高,品牌认知度低,蟹贩子只能选择做阳澄湖的贴牌供应商。”

●●● 爆料: 品牌不响只能“贴牌”阳澄湖

高淳的一个大闸蟹养殖户王先生告诉现代快报记者,在高淳的螃蟹市场,有不少是苏州的车牌。“有一些苏州的商贩过来拿螃蟹,把高淳的螃蟹拿去包装成阳澄湖大闸蟹。”

王先生说,几年前,他也曾做过阳澄湖大闸蟹某会员单位的供货商,把自己的螃蟹供应给对方当作阳澄湖大闸蟹出售。批发价在20多元一只的固城湖大闸蟹(2.5两为例),被包装成“阳澄湖大闸蟹”之后,价格往往要涨四五倍。

“现在是渠道为王的时代,他们有渠道,销得出,价格自然也是他们说了算。他们能用很低的批发价收购我们的螃蟹,再包装后高价卖出。”王先生举例,在天猫、京东等平台,销售大闸蟹的店铺有不少是打着阳澄湖大闸蟹的旗号,很少能搜到其他湖区的。“天猫京东这些平台的押金就要10万,每个月还有租金,销售额也要扣点。不是大公司根本玩不起,我们也想把本地的大闸蟹品牌做大,但没有投资、没有渠道根本做不过阳澄湖。”

●●● 鉴别: 如何辨别阳澄湖大闸蟹?

苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会一位工作人员告诉现代快报记者,从2010年起,阳澄湖大闸蟹就退出农贸市场,只通过专卖店、直营店、经过授权的高档酒店、电商平台来销售。阳澄湖大闸蟹的品牌也只有协会认证的会员单位、理事单位,一共有400多家,在协会官网都能查询到。

据介绍,为防止假冒、保护品牌,正宗阳澄湖大闸蟹的蟹脚上会有一个防伪蟹扣,这个蟹扣是由苏州市质监局地理保护办公室颁发,并由苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会发放。这是检验大闸蟹

是否出自阳澄湖的一个重要标志。消费者购买大闸蟹之后,可凭蟹扣的防伪码拨打官方电话、微信扫码或是在阳澄湖大闸蟹行业协会官网查询。

不过,对于市场上真假不分的蟹扣,这位工作人员也直言,在全国各地仿造阳澄湖大闸蟹的太多了,只能由各地的市场监管部门打击查处。

另外,这位工作人员介绍,青背、白肚、金爪、黄毛是阳澄湖大闸蟹的主要特征。阳澄湖大闸蟹质优量少,消费者对于报价过于低廉的,要谨慎购买。

不吐籽! 突尼斯软籽石榴扫码下单 实惠到家

石榴富含多种营养元素,比较适合在秋天食用。四川凉山州会理县是著名的石榴产区,无论土壤、气候、光照都非常适宜于石榴生长。尤其是大量海拔在1300~1800米的台地和缓坡地,土质好,地形开阔,光照充足,热量丰富,温度适宜,成熟季节昼夜温差大,得天独厚的自然条件孕育了会理石榴的优异品质,果大皮薄、色泽艳丽、粒大籽软、味甜汁多,风味浓郁,营养价值高。

在会理石榴品种中,突尼斯软籽石榴目前是我国石榴优质品种,也是一个独具特色的地方优良品种,具有果大、皮薄、粒大、汁多、核软、味甜、风味浓郁、品质佳良、香气浓

郁、细嫩化渣的特点,素有“籽粒透明似珍珠、果肉浓甜似蜂蜜”的美誉。

突尼斯软籽石榴不仅个头大,颜色鲜红好看,糖分足,最重要的是它是目前世界上

突尼斯软籽石榴



▲仅限微信
扫码下单

特惠: 109元/4个(约4.5斤)

优质9108大米



特惠: 60元/10斤

崔字牌香油麻汁



芝麻油218ml×2
芝麻酱200g×2
熟芝麻×2

特惠: 99元/箱

泗洪黑花生



泗洪优越的地理位置,满足了黑花生所需的生长环境,其富含人体所需的多种氨基酸。

特惠: 65元/2斤

麻虾酱·礼盒装



自古民间就有“好菜一桌,不及麻虾一吮”之说,麻虾酱色香味俱全。

特惠: 79元 (268克×4)

即食泥螺皇



色泽光亮,口感脆嫩,无添加剂,无防腐剂,原汁原味。

特惠: 198元 (268克×4)

即食海蜇头



精选深海纯天然优质的海蜇,新鲜,丝丝晶莹透亮,干净没有杂质。遵循古法调制,经过多道工序精制而成,更大限度地保留了海蜇的营养。

特惠: 128元/200克×10

洪泽湖一品珍



内含小黄鱼120g,干银鱼120g,凤尾鱼120g,野生芡实300g,野生菱角300g,野生红莲300g。

特惠: 168元/盒

吐鲁番红香妃



入口有近似玫瑰花的香味,甜中有微酸,回味无穷,其色泽呈酒红色,通透。

特惠: 65元/500g

土耳其黑杏干



土耳其悠久的栽种历史,独特的地理气候,肥沃的有机土壤,造就了与众不同的口感,气味清香,肉质醇厚,入口软绵。

特惠: 65元/500g

溱湖簖蟹膏肥黄厚,扫码下单送货到家

说到大闸蟹多数人会想到阳澄湖大闸蟹,而听过溱湖簖蟹的人较少。因为溱湖簖蟹产量极低,有幸吃到这种“大闸蟹”的少之又少。但凡有幸品尝过“溱湖簖蟹”的人,大概一辈子忘不了那畅快淋漓、齿颊留香的鲜美滋味,直呼:曾经溱湖难为水,除却簖蟹不是蟹。由于溱湖优良的环境给

予了溱湖大闸蟹丰富的营养,因而螃蟹们生长迅猛,个个膘肥体壮,蒸熟之后的溱湖大闸蟹通体红亮,雌蟹的蟹黄红中带金,雄蟹的蟹膏透明软糯。且只只蟹肉丰腴,鲜中带甜,不需要使用任何调料,极其鲜美!



规格	数量	价格
公蟹3两 母蟹2两	5对	588元
公蟹3.5两 母蟹2.5两	5对	788元
公蟹4两 母蟹3两	5对	1088元

地址:洪武北路55号置地广场现代报社1812室,订购热线:025-96060

广告