



鸭苗价格“狂飙” 吃鸭子要多掏钱了？

“往年鸭苗每只不到1元，现在已经涨到7元了。”这段时间，在江苏淮安，鸭苗的价格接连攀升，一路“狂飙”。据了解，饲料涨价、供不应求等因素是导致鸭苗价格上涨的主要原因，从去年11月开始，光鸭的价格也在上涨。南京人是出了名的爱吃鸭子，鸭苗、光鸭此番涨价，会不会带动盐水鸭、烤鸭涨价？3月29日，现代快报记者走访多家鸭子店，发现盐水鸭、烤鸭均未涨价。有些店主表示，未涨价是因为想留住客源。

现代快报+记者 李子璇 马壮壮 文/摄

从不到1元/只涨到7元/只，鸭苗价格飞涨

最近一段时间，淮安市淮阴区三树镇养殖大户的鸭苗饲养棚里，干活的工人们忙得热火朝天。养殖场颜先生告诉现代快报记者，最近市场供不应求，鸭苗的价格上去不少，从往年的不到1元一只变成现在的7元一只，他们忙得停不下来。

“过去三年，鸭子的出栏量出现了大幅下滑，前期确实也亏了不少钱，很多小规模养殖户已经不养鸭子了，选择从事其他工作。”提及涨价原因，养殖场颜先生告诉记者，养鸭的人少了，所以鸭苗出栏量也少，再加上

鸭苗培育周期长，从采购鸭苗，到种鸭培育，还有产蛋、孵化、质量检测等多个环节，供给端很难快速增量，市场需求并未减少，所以当前鸭苗供应确实紧张。

现在不仅鸭苗涨价，饲料价格也跟着涨。颜先生说，担心突发情况带来的风险，当地大部分鸭子养殖户都选择和当地屠宰企业合作，即由企业提供鸭苗、饲料，他们只管把鸭子养大，后期企业再收鸭子，不用担心像之前那样“砸在手里”。

山东是全国肉鸭养殖生产大省，

山东畜牧协会种鸭联盟理事长刘长胜告诉现代快报记者，目前市场上鸭苗供应量小、需求量大，因此价格上涨。根据山东种鸭信息平台每日日报价，3月30日，鸭苗的指导价格为6.6元/羽；29日，鸭苗的指导价格为6.5元/羽；27日的指导价为7.3元/羽。时间回到2022年12月31日，平台显示的鸭苗指导价为1.4元/羽，2022年12月29日的指导价为0.8元/羽。

南京多家鸭子店烤鸭、盐水鸭未涨价

鸭子是南京人的心头爱，鸭苗涨价也牵动着南京人的胃，烤鸭、盐水鸭的价格会不会受影响？

3月29日，现代快报记者走访了南京市内的几家鸭子店。在午饭时间，一个几平方米的店面，招待着络绎不绝的顾客。“盐水鸭和烤鸭都是19.8元/斤，鸭苗涨价，但我们的熟食没涨价。”长江路附近的一家烤鸭店老板告诉记者，这个价格已经维持很久了。离这家店不远，还有一家鸭子店，

盐水鸭、烤鸭也是一个价，不过更便宜些，16.8元/斤。店主表示，店里的鸭子是用白鸭制作的，目前没有涨价。秦淮区升州路附近的一家鸭子店里，盐水鸭和烤鸭售价26元/斤，板鸭35元/斤，和上述几家店一样，最近也没有涨价。

红庙一个十字路口有三家鸭子店，生意都很好。“我们店里盐水鸭和烤鸭都是23.8元/斤，两三年了，都是这个价格。”其中一家店的老板告诉记者

者，虽然烤鸭没有涨价，但是从去年11月份开始，他进货时就发现光鸭变贵了，到现在价格一直逐渐上涨，由于考虑到客源等问题，他们的烤鸭、盐水鸭价格目前还都没有上涨。

生鸭价格短期内下降的可能性不大

南京优质农产品协会会长、南京樱桃鸭业有限公司董事长张建文也关注到了鸭苗涨价的现象，他表示，在江苏，鸭养殖企业主要集中在徐州、盐城、宿迁、淮安，南京市面上的鸭子品种以白羽肉鸭和麻鸭为主，其中白羽肉鸭占比大概九成。“麻鸭生长期长，养殖需要70天，如果是老百姓农家养，可能要达到100天才能出栏，因此成本比较高，但是鸭肉香味更浓。麻鸭比较瘦，最好吃的方法是用来做老鸭煲，做成卤菜熟食的比较少。”张建文介绍，在南京，白羽肉鸭主要用来做盐水鸭

和烤鸭。白羽肉鸭这个品种顾名思义，生长速度快，养殖生长期在50天上下，产肉多，因此被市场青睐。

“现在一吨光鸭要一万多元，从去年11月到现在，涨了两三千元。市场竞争激烈，原料也在涨价，在这种情况下，一些店的烤鸭、盐水鸭却没有涨价，对于门店来说，这样做主要是为了抓住客源，获取新客的信任，形成消费习惯。”张建文判断，生鸭价格在短期内降下来的可能性不大，再往后一两个月，天气变暖和鸭子生长变快，价格有可能回落。

螃蟹过手三五秒 就能分出三六九等

一个“验蟹师”一个蟹季能挣10万元

也耳濡目染。每当螃蟹上市，都会有一些商户请他过去检验螃蟹、评估质量。他们的“火眼金睛”决定了销售的螃蟹的品质。

“验蟹师的工作就是准确判断螃蟹的品质，区分出公母、称好重量，放到相对规格的蟹池内。”

陈超平告诉记者，他验一只蟹，一般只需三五秒钟。可别小看了这三五秒钟，看、闻、掂、捏……一个步骤都少不了。“首先要看螃蟹健不健全。”螃蟹不能残肢断臂，十足一个都不能少，品质好的螃蟹就连爪子上的刺也不能有残缺。这几秒钟还要检验螃蟹是否为“青壳白肚金爪黄毛”。“比如底板要干净，就是我们常说的白肚。抓在手上还要看螃蟹挣扎得厉不厉害，看看它们的活力。与此同时要捏住它的腿，捏不动的话，才说明肉长得比较饱满。”陈超平说。经过验蟹师的手后，螃蟹就会被分为“精品”“半精品”“普货”等不同规格，每只销售价格从几十元到上百元不等。

验蟹师们还能一眼看出“洗澡蟹”。陈超平告诉记者，南北气候不一样，不同地区的螃蟹体型也会有所差异。陈超平告诉记者，一般验蟹师都有多年养殖螃蟹经验，“有经验的验蟹师，一眼就能看出来了。”

固城湖螃蟹上市期一般从每年9月开始，持续3个多月，将近100天的时间。作为验蟹师，这100天是陈超平一年中最忙的时间，螃蟹刚上市的时候夜里两三点就要上班，忙起来要一连忙上十个小时。由于质量检验必须靠手感，被螃蟹的大螯夹破手是家常便饭。不过资深验蟹师收入颇为丰厚。陈超平透露，在固城湖，一位验蟹师每天的酬劳在500至1000元。这样算下来，一个蟹季100天，薪酬能高达10万元。

据了解，“固城湖螃蟹验蟹师”独具高淳特色产业优势，是高淳螃蟹产业链延伸的重要一环，为打破螃蟹产业瓶颈，提供富民增收新渠道应运而生，为高淳固城湖螃蟹品质把控发声。3月28日，现代快报记者联系到了95后验蟹师陈超平，他给记者讲述了验蟹师的“绝技”。

陈超平的父母有着三十年的养蟹经验，他从小

美发师、建筑师、设计师……这些职业大家都知道。验蟹师你听说过吗？经过验蟹师的手，只需三五秒钟，横行的螃蟹就会被分为“三六九等”。日前，南京市高淳区“固城湖螃蟹验蟹师”入选了2022年度省级劳务品牌。

据了解，“固城湖螃蟹验蟹师”独具高淳特色产业优势，是高淳螃蟹产业链延伸的重要一环，为打破螃蟹产业瓶颈，提供富民增收新渠道应运而生，为高淳固城湖螃蟹品质把控发声。3月28日，现代快报记者联系到了95后验蟹师陈超平，他给记者讲述了验蟹师的“绝技”。

陈超平的父母有着三十年的养蟹经验，他从小

美发师、建筑师、设计师……这些职业大家都知道。验蟹师你听说过吗？经过验蟹师的手，只需三五秒钟，横行的螃蟹就会被分为“三六九等”。日前，南京市高淳区“固城湖螃蟹验蟹师”入选了2022年度省级劳务品牌。

据了解，“固城湖螃蟹验蟹师”独具高淳特色产业优势，是高淳螃蟹产业链延伸的重要一环，为打破螃蟹产业瓶颈，提供富民增收新渠道应运而生，为高淳固城湖螃蟹品质把控发声。3月28日，现代快报记者联系到了95后验蟹师陈超平，他给记者讲述了验蟹师的“绝技”。

陈超平的父母有着三十年的养蟹经验，他从小

美发师、建筑师、设计师……这些职业大家都知道。验蟹师你听说过吗？经过验蟹师的手，只需三五秒钟，横行的螃蟹就会被分为“三六九等”。日前，南京市高淳区“固城湖螃蟹验蟹师”入选了2022年度省级劳务品牌。

据了解，“固城湖螃蟹验蟹师”独具高淳特色产业优势，是高淳螃蟹产业链延伸的重要一环，为打破螃蟹产业瓶颈，提供富民增收新渠道应运而生，为高淳固城湖螃蟹品质把控发声。3月28日，现代快报记者联系到了95后验蟹师陈超平，他给记者讲述了验蟹师的“绝技”。

陈超平的父母有着三十年的养蟹经验，他从小

美发师、建筑师、设计师……这些职业大家都知道。验蟹师你听说过吗？经过验蟹师的手，只需三五秒钟，横行的螃蟹就会被分为“三六九等”。日前，南京市高淳区“固城湖螃蟹验蟹师”入选了2022年度省级劳务品牌。

据了解，“固城湖螃蟹验蟹师”独具高淳特色产业优势，是高淳螃蟹产业链延伸的重要一环，为打破螃蟹产业瓶颈，提供富民增收新渠道应运而生，为高淳固城湖螃蟹品质把控发声。3月28日，现代快报记者联系到了95后验蟹师陈超平，他给记者讲述了验蟹师的“绝技”。

陈超平的父母有着三十年的养蟹经验，他从小



扫码看视频

全国70%以上河蟹苗 产自苏北小城射阳

撑。”上海海洋大学校长万荣说。

现代快报记者了解到，射阳渔业基础好、空间大、实力强，拥有海岸线105.9公里、海域面积5130平方公里，建有全国最大的异育银鲫养殖和河蟹土池生态育苗基地。

可以说，蟹苗产业已成为射阳农业的一张标志性名片，更成为促进富民增收的特色优势产业。2016年，中国渔业协会河蟹分会授予射阳“中国蟹苗之乡”称号；2018年，国家工商行政管理总局商标局授予“射阳大闸蟹苗”地理标志集体商标。

据统计，2022年射阳县水产品总产量达184万吨，实现渔业经济总产值129亿元。“射阳还建有全国最大的35万亩河蟹土池生态育苗基地。”

全国水产技术推广总站总工程师李清在会上表示，射阳拥有江苏最广的海域面积、最丰富的海洋资源，是全国平安渔业示范县、国家沿海渔港经济示范区。

现代快报+记者 姜振军