

## 大闸蟹低调上市,比去年便宜两成

# 长沙“蟹将”为何总敌不过“虾兵”

进入秋季,在小龙虾浩大的声势中,大闸蟹们也开始爬上长沙市民餐桌。在马王堆海鲜批发市场上,经销商们已经摩拳擦掌,大闸蟹将于9月初大量上市。

也有部分商家想抢个早市,已开始搭台售卖小个大闸蟹:二两左右的,零售价为每只20元左右,批发价15元左右。这一价格较去年低一两成,与越卖越火的小龙虾更是形成鲜明对比。

虽然近两年来湖南本土的大闸蟹养殖范围不断扩大,但市场上的声势却远不如小龙虾浩大红火,这是何原因? ■记者 朱蓉 实习生 江巧涵

## 大闸蟹爬上餐桌 早市价格偏低

8月27日中午,在华润万家世纪金源店的水产品销售区,刘女士正认真地挑选刚上市的大闸蟹,“这是论个卖的,想挑两只大一点的。”

三湘都市报记者注意到,此处在售的大闸蟹有两种:不足2两的售价9.9元/只,约2.5两的为19.9元/只。据该店总经理杨长勇介绍,目前,母蟹体内的膏体还未成熟,所以市场上销售的以公蟹为主,个头较大的大量上市要到9月中旬。

海鲜批发市场也有人早早开始卖蟹了。在马王堆海鲜批发市场一家名为蟹之屋的商户内,记者看到,1.5两左右的售价10元/只,2两的售价15元/只。做了10年大闸蟹生意的店主表示,正在售卖的是从江苏进的货,“虽然个头不大,但6月底就有货卖了。”

在对多家大闸蟹经销

## 产量影响价格 后市面临加价压力

大闸蟹今年价格走势究竟如何?经销商及业内人士均认为,要由整个大闸蟹市场今年的产量来说话。

龙达蟹行老板表示,大闸蟹每年的价格主要看产量,没货价格就高,最高价格由大蟹决定,“生意好时,一年的销量额不止一两百万,大闸蟹从2012年开始受欢迎,每年都能卖出上千万只大闸蟹,主要销往市内各个餐馆。”他同时表示,去年市场上多为小蟹,大蟹较少的情况也导致了大闸蟹市价在后期被不断抬高。

而蟹之屋的店主也认为,大闸蟹近年来价格一直在可接受的范围内波动,影响其价格的主要因素便是产量,“市场需求一年比一年大,但长沙本市的消费量

商的采访中,记者了解到,今年的大闸蟹市场已开始预热,大量上市的时间将集中在9月初。

龙达蟹行的店主介绍,大闸蟹的销售高峰在9月至10月,“去年产量不多,价格太高了,今年应该会有些回落。”白泥湖大闸蟹店主预测,“9月大闸蟹上市时会低价开盘,小的10元/只,大的16元/只,不过待到11月到过年供货量减少时,价格会有两三元以上的上涨。”

虽然大蟹还未上市,售价也并不“凶猛”,但商家的促销价格战却已提前打响。在华润万家世纪金源店,就打出了购大闸蟹礼券可返现的促销海报。而在多家通过电商渠道销售的大闸蟹礼券销售点上,记者也看到,市价888元的3.8两规格的大闸蟹礼盒预订价仅为288元,还可享受额外买赠活动。

有限,主要还是销往湖南省下属的各个市、县以及农村。”

阳澄湖大闸蟹行业协会秘书长严金虎在接受媒体采访时表示,“阳澄湖原来的养殖面积是三万两千亩,从去年年底开始,养殖面积缩到一万六千亩,所以总产量是减少了。”据他介绍,由于今年的水草丰茂,因此高温对大闸蟹养殖的影响并不大。

同时,来自苏州阳澄湖大闸蟹行业协会的消息表明,江苏阳澄湖将定于9月23日开始捕蟹,预计总产量将少于1500吨,较去年减少30%。这似乎意味着,今年的阳澄湖大闸蟹在产量减少的压力下,无可避免地面临着加价压力。



8月27日,消费者正在华润万家世纪金源店挑选刚上市的大闸蟹。

记者 朱蓉 摄

## 行业

### 经销商期盼 打造本土品牌

8月12日,我省南县小龙虾获得国家地理标志产品称号。意味着,产自湖南的小龙虾得到认可,将极有益于这一水产本土品牌的打造。

反观大闸蟹,虽然我省已是“产蟹大户”,但名气却始终差点火候,不仅未能在市场上形成“大势”,尚未有相关国家地理标志产品成功申报,打造出在市场价值上能够媲美“阳澄湖大闸蟹”的品牌。

据省畜牧水产局渔业处副处长江为民介绍,2015年,我省大闸蟹总产量为6706吨,主要集中在环洞庭湖地区,包括岳阳、益阳以及常德,“2016年,我省大闸蟹的放养面积比往年有所增加,但受气候影响,单产量可能会下降,所以综合来看,大闸蟹总产量和2015年应该差不多持平。”

上述白泥湖大闸蟹店主介绍,自家销售的正是产自岳阳的大闸蟹。他告诉记者,岳阳湖多,亲戚负责养蟹,他负责在长沙打开销路。虽然今年蟹还未大量上市,但已有不少来自北方和西北的客户前来询问情况,“他们都是想尝尝湖南本地蟹的味道究竟如何。”

他认为,岳阳辖区内的水质并不比阳澄湖差,但岳阳的蟹市场价值和价格却远远赶不上阳澄湖,想尝试通过自己的努力打造出一个品牌来。

采访中,记者了解到,近年来,省内不少大闸蟹主产区已开始尝试抱团取暖,产地保护,逐渐在市场上闯出一点儿名声来,这其中就包括了湘阴鹤龙湖、岳阳白泥湖、益阳大通湖等等。

## 观察

### 长沙市场为何“蟹不如虾”

吃大闸蟹,还是口味虾?长沙的吃货不难选择。今年,虽然因自然灾害等原因,口味虾有所减产,价格居高不下,但这并未影响吃货们的热情。不过,大闸蟹的人缘却远远不及。

“口味虾已在湖南及周边省市大量放开养殖,但大闸蟹的养殖范围还相对局限,在产量和市场普及度上仍与口味虾有一定距离,”杨长勇认为,从商品属性和推广力度上来说,蟹还有上升空间。

此外,他认为,价格也是影响大闸蟹销量的一大原因,“大闸蟹中的旺族阳澄湖大闸蟹产量其实不高,几乎只在酒店和高档私人会所流通,价格很高,这容易让市场对大闸蟹这一品种产生误解。”同时,来自华润万家的销售情况显示,小龙虾零售价格最低曾触底每斤6元,但大闸蟹一只最低售价仍在9.9元左右。

而一位业内人士也表示,一直以来,大闸蟹的市场定位为高端商务赠礼,是否来自阳澄湖也将直接导致商

品价差数十倍,市场上鱼目混珠,普通消费者难以分辨,望而却步,“大闸蟹仅蟹苗价格就更高,再加上人工、饲料、养殖基地的基田费等等,成本也比小龙虾高出很多,这都决定了两个水产的市场定位和普及度会形成差异。”

另一个值得关注的现象是,与小龙虾这一个单品类就可支撑起饭店营业额不同,大闸蟹始终只能以“配菜”形式出现在菜单上。为迎合“不爱清蒸爱辣椒”的湖南市场,去年以来,不少湖南本土餐饮企业尝试除清蒸以外的其他做法,如香辣、蒜蓉等口味,但点单率却并未出现暴涨。

一位在鹤龙湖附近经营大闸蟹生意的店主就告诉记者,去年该店尝试用口味虾的方式去烹饪香辣、蒜蓉等多种口味,不过“卖得最好的还是清蒸和活蟹。”在美团平台上,也有人推出香辣大闸蟹团购。其中,一家名为趣味虾城销售的香辣大闸蟹每份售价228元,截至8月28日12时,仅售出3份。

## 记者手记

### 一场“吃货”与“商家”的战争

出身“平民”的小龙虾近年来声势见涨,让在价格上一一直保有绝对优势的大闸蟹望尘莫及,尽管目前已有不少平价蟹相继入市,似乎却仍难以扭转这一局面。

普遍受到大众欢迎的菜品,价格都不会太高——花上百来元,约三五好友围桌而坐,是分享美食的乐趣所在。有段子说,能坐下来一起吃小龙虾的都是铁哥们,原因是吃带壳的水产,姿势很难优雅。

大闸蟹究竟是“渐入寻常百姓家”还是“高坐庙堂”,或许将是吃货们的本心与商业资本之间的一场博弈。因炒作而身价倍增的阳澄湖大闸蟹价格能否回归正常区间,能否有更多产地的蟹与之竞争,促使这一水产走下神坛走上普通家庭餐桌,首先还要从打破既定印象,理清本源开始,让更多的消费者接触、尝试,才能够为这一水产的普及打下良好基础。

