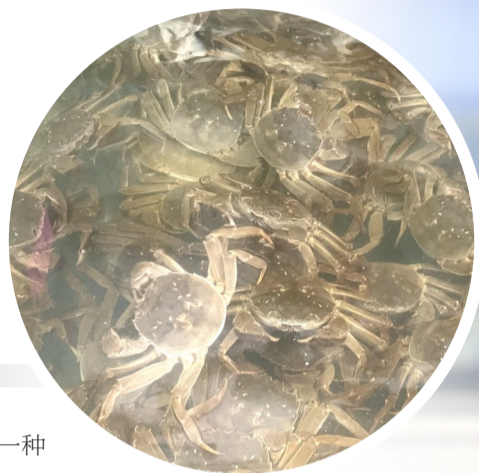


地产大闸蟹迎来质、量双丰收 秋天的第一只大闸蟹 你吃上了吗？

“菊花香时蟹膏黄，一蟹上桌百味淡”。秋分时节，吃上一口大闸蟹才算完整。随着中秋、国庆假期的到来，地产螃蟹也开始陆续爬上市民的餐桌，为节日增添一道美味。令人欣喜的是，今年地产大闸蟹迎来了产量、品质双丰收。



水产市场大闸蟹销售火热

今年的螃蟹季比往年来得更早一些。苏南水产城沿街的数十家水产铺中，大闸蟹都被摆在了“C位”，店员正手脚麻利地包扎螃蟹，不时有顾客上前询价。市民许震买了一箱500元的螃蟹，全是4两规格的母蟹，“物以稀为贵，刚上市肯定要贵一些，但也能接受。准备留一部分自己过节应景尝尝鲜，其余部分送送朋友”。另一个摊位前，茅阿姨正在精挑细选，“中秋过节无锡人的餐桌上少不了一顿螃蟹，今天先买点试试味道，等孩子回家了还要再来买点”。对于无锡人来说，大闸蟹不仅是一道

美味，更是一种家的味道。

记者询问了一圈，根据产地、规格不同，大闸蟹的价格在每斤20~100元不等。2两的大闸蟹一般在20元/斤左右；3两的约40元/斤；4两的大闸蟹较少，有档口4两一只的母蟹卖到了100元左右。小梁蟹行的老板梁伟强边打包螃蟹边告诉记者，今年大闸蟹已经到了开捕尝鲜期，又恰逢双节，因此销量比往年更好。截至目前，他家的销售额已近30万元，比去年同期多了近10万元，平均每天要寄出五六百箱螃蟹。

去年的持续高温干旱天气导致华东一带的大闸蟹迟迟不退壳、成熟较慢，到了中秋后才大量上市。而今年产区气候适宜，从蟹农捕捞上岸的螃蟹和养殖户反馈的情况来看，无论是规格还是品质都要优于去年。目前，市场上的螃蟹大多产自苏北地区，如果想吃本地螃蟹还要再等等。有店主建议，节假日期间尝鲜首选母蟹，等过了10月中旬，公蟹更加饱满了，价格也会下降。

快递小哥驻店 收发确保新鲜速达

“我做螃蟹生意25年了，老客户每年中秋国庆送礼都会到我这边来买螃蟹。现在正是一年中忙碌的时候，今年顺丰小哥驻店帮忙打包发货，减轻了我不少工作量。”蟹业老板郑兴表示，从9月下旬开始，来自全国各地的订单就日益增多。

无锡市苏南农副产品水产城是无锡螃蟹主产区之一，每年中秋前后都会迎来一波销售高峰。2023年蟹季前期，无锡顺丰在大闸蟹市场、售卖门店附近设置了近20个大闸蟹临时揽收点，专人下沉至客户处进行装箱打包。9月27日早上7点多，经开片区和风业务部的顺丰小哥曾俊伟就来到螃蟹市场里开始了一天的驻店收发发货工作。“眼下正是螃蟹上市高峰期，我们每天必须赶在11点之前将所有螃蟹打包装车。除了确保每单螃蟹包裹新鲜送达之外，打包螃蟹还要注意很多细节。比如每个盒子都要正面朝上，如果放反了，螃蟹在运输途中很容易死亡。”

大闸蟹存活的“黄金期”是72小时，为了让各地顾客及时“蟹”逅金秋第一口鲜味，无锡顺丰在苏南、盛阳、天鹏、周桥、高滕、小湖市场等主产区投入了12条大闸蟹直发车，联动转运中心投入291条干线，比平日增加了54条，覆盖280个城市流向；在航空运输保障上，双节高峰期间新增加班全货机2架，满足当季大闸蟹、时令生鲜货物的运输需求；在高铁资源上投入8个车次，覆盖济南、武汉、昆明、郑州等全国重点城市；同时每个大闸蟹的包装上都有专属的LOGO，以便在各个环节精准识别，实现“VIP优先通道”。“顺丰推出同城半日达时效，早上发出，当天下午就能送到，北上广深等一线城市可实现次日达。”无锡顺丰大闸蟹项目部负责人钱艳介绍。此次无锡顺丰在前端收件处还投入了自动捆扎机，大大节省了人力成本。在产品包装上，今年新增20kg以上的大件专用泡沫箱匹配F6纸箱，加大了泡沫箱的厚度，为航空大件运输提供保障，预计损坏率同比将改善15%以上。

(晚报记者 潘凡 陈怡迪/文、摄)

高品质地产蟹爬上国际餐桌

“今年螃蟹的个头、质量都要比去年好！”宜兴官林镇的蟹农吴正伟指着自家100亩蟹塘乐呵呵地说。老吴家的螃蟹以本地老客户预订为主，也会给宜兴一些水产城供货。他表示目前还不着急上市，要等螃蟹再脱一次壳，长大一点才正式上市。

在宜兴市生锋生态河蟹养殖专业合作社的6000亩养殖基地里，一只只青壳白肚、个大黄足、八爪坚挺的螃蟹被捕捞上岸，包装后以最快速度发货到千家万户。“因为天气条件

适宜，今年的亩产要比去年高50公斤，以3-4两规格的母蟹和4-5两规格的公蟹为主。”合作社负责人储生锋介绍，由于走的是标准化、精细化、精品化的高效生态养殖模式，今年亩产在200公斤左右，比一般养殖户要高出三成左右，所以产量、质量都比别家好。

据了解，该基地的螃蟹主打国内高端市场，9月10日上市至今，现货加预售的销售额已达1000多万元。“到目前为止国内市场销售总额和去

年差不多，但受大环境影响，呈现出客户数量增加、客单量减少的趋势。”储生锋介绍，基地螃蟹除了走国内高端精品路线外，还成功爬上了海外餐桌。去年该基地螃蟹的出口量占总产量的20%左右，出口额达6000多万元，预计今年将有适量增长。“现在的出口量已有30多吨，主要出口到我国港澳台地区以及日韩、新马泰、柬埔寨、越南、阿联酋等。”随着国际冷链物流的快速发展，地产大闸蟹也能以更快的速度走向国门。

优化技术、“分级”养殖助力延链增收

据了解，今年全市螃蟹的养殖面积为11万多亩，比去年略有下降。其中，宜兴约9万亩、江阴约2万亩，市辖区养殖面积在一二千亩，主要集中在东港、羊尖、鹅湖。

针对蟹塘缺乏科学统一布局规划、建设标准低、年久失修、淤积严重等问题，从去年开始，宜兴就启动了水产养殖池塘生态化改造项目，建设标准化养殖池塘。

“养螃蟹就是养环境，以前不少养殖户没有尾水处理能力，容易造成连片蟹塘尾水交叉感染。进行标准化改造后，塘口的养殖条件将得到大大提升，养殖尾水经净化处理后可以循环利用或达标排放，通过科学养殖助力蟹农保产增收，同时为水生态环境保护和生态循环渔业模式发展增添重要砝码。”宜兴市水产畜牧站负责人刘颖斐介绍，到今年年底宜兴将完成5.67万亩蟹塘的标准化改造，届时地产大闸蟹的亩产和效益都将得到大幅提升。

