

微山湖大闸蟹 让世界品味中国蟹

本报通讯员 李勇

一湖清水蟹儿肥

这片潋滟的湖水有南阳、独山、昭阳和微山四个相连的湖泊组成，是我国北方最大的淡水湖，统称南四湖，其水域面积1266平方公里。因微山湖最大，亦称微山湖。坐拥一湖清澈的微山湖，不单单是中国荷都、北方水乡、铁道游击队的故乡，还是“中国十大魅力湿地”、国家5A级景区。微山湖，不仅具有悠久的文化底蕴和丰富的渔家文化，同时有着丰饶物产，微山始终坚持生态优先、绿色发展，聚力打造生态渔渔百亿集群，着力提升养殖技术、加快品牌建设、推动全产业链发展，先后获评国家级水产健康养殖及生态养殖示范区、中国河蟹生态养殖示范县、中国乌鳢之乡、省级现代农业产业园。特别是在大闸蟹养殖方面，凭借好水、好料、好生态造就的“天然温床”（微山湖多浅水水域、水质优良、水流缓慢、水草等饵料丰富，水温约210天大于14℃），以及湖区渔民用心沉淀30年的养殖经验，目前，全县大闸蟹养殖面积20万亩、年产1.5万吨、产值近20亿元，多次荣获“金蟹奖”“最佳种质奖”等国家级奖项，成为“好客山东、清水蟹礼”的标志性品牌。

微山湖，作为南水北调东线重要的调蓄水库，满湖碧水涵养了近百种水生植物，是最适宜虾蟹生长的地方，

是中国名蟹重要的原产地和主产区之一。微山湖渔民沉淀了30多年的绿色生态养殖经验和精益求精的悉心照料，让微山湖大闸蟹成为中国匠心好蟹的代名词。自上世纪90年代中期开始，勤劳智慧的微山湖渔民一直践行“养蟹先养水”“蟹大小看水草”“投螺蛳”“调水温”的养蟹心法，近两代人持续砥砺前行，只为让微山湖大闸蟹成为中国最高贵的一只蟹。

微山湖大闸蟹，早在2012年就被列为国家地理标志保护产品。微山湖大闸蟹，学名中华绒螯蟹，从小到大享受着微山湖北纬34°的光照。喝着一湖清水，吃着鲜美水草、小鱼虾和螺蛳长大的微山湖大闸蟹，具有青背、白肚、金爪、黄毛，体壮膏肥，香味浓郁之特点。青壳是指蟹壳呈青灰色，平滑而有光泽；白肚是指它的贴泥脐腹甲壳洁白如瓷，无杂色锈斑；金爪是指微山湖大闸蟹的蟹爪金黄，坚实有力，又称金钩蟹；黄毛是指蟹腿上的刚毛长而呈金黄色，根根挺拔，是大闸蟹中之极品。微山湖浅平的湖盆、纯净的水体、适宜的水温、充足的光照、丰富的饵料，造就大闸蟹的卓越品质。微山湖大闸蟹不仅具有很高的营养价值，而且具有清热解毒、通络活血、补骨添髓、滋补肝肾等保健功效。

用心打造中国好蟹品牌

“横行霸道”这个词大家一点也不陌生。微山湖大闸蟹的良好生长环境决定了其优越的品质。微山县利民渔业有限公司董平介绍，养殖基地按照每亩育苗控制在800—1200只幼蟹的养殖标准，模拟原生态水域、在池塘里种植水草和投喂鲜活小鱼虾，一只蟹霸占整整一平方水域，在清水里肆无忌惮的生长，所以说微山湖里的这种“别墅蟹”真是又大又肥。微山湖大闸蟹经过200多天的生长期，蜕壳18次，此过程，人工不干涉，你煮的皆是天然干净、自由散养的大闸蟹，重量压手、味道鲜美。

好品要有好牌。中国地标节组委会、《品牌观察》杂志社今年8月联合发布的《国家地理标志大闸蟹品牌价值排行榜》显示，微山湖大闸蟹品牌价值已达95.26亿元。今年，微山县系统打造“微山湖大闸蟹”区域公用品牌，实施微山湖大闸蟹“五统一”工程，建设2处大闸蟹苗种培育基地，统一苗种供应；制定了微山湖大闸蟹团体标准1项、济宁市地方标准2项，发展4处大闸蟹精品蟹养殖基地，统一养殖模式；以微山县微山湖渔业开发有限公司为平

台，开展大闸蟹统一收购和统一销售。

一方好产业是一方百姓的福气，微山湖大闸蟹产业现已发展成为微山县农村经济的重要支柱产业、渔民持续增收的重要战略产业。目前，微山县生态养殖面积达到20万亩、年产量1.5万吨，总产值近10亿元。2011年，微山县高楼乡被中国渔业协会河蟹分会评为“中国河蟹之乡”；2012年，微山湖大闸蟹被批准为国家地理标志保护产品；2014年，微山湖大闸蟹获得国家地理标志证明商标；2019年，“微山湖大闸蟹”入选济宁市农产品区域公用品牌“济宁礼饕”和山东省知名农产品区域公用品牌；2020年，微山县被中国渔业协会河蟹分会评为“中国河蟹生态养殖示范县”；2023年，“微山湖大闸蟹”分别荣获第六届中国国际现代渔业暨渔业科技博览会“金奖”和第五届“中国名蟹大赛”暨全国河蟹产业高质量发展论坛“中国名蟹金奖”。今年8月份，《国家地理标志大闸蟹品牌价值排行榜》发布，微山湖大闸蟹排名提升至第17位，被誉为中国北方湖泊大闸蟹中最高品牌价值荣耀。

舌尖美味等您品鉴

俗语说：“秋风起，蟹脚痒，九月圆脐十月尖。”这是讲，阴历九月雌蟹成熟，黄满肉厚；十月雄蟹蟹膏丰腴，晶莹如玉，口感最佳。圆脐和尖脐是蟹肚上的形态，可以清楚的区分雌雄。吃大闸蟹更是一种季节性的享受。被称为天下第一美食的大闸蟹，自古以来，有“百鲜之尊”，“一蟹上桌百味淡”之赞誉。诗仙李白一生嗜蟹如命，因喜欢吃螃蟹，在济宁一住就是23年。曾写下：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”的诗句。

关于美食，在吃的法则里，风味重于一切。大闸蟹的做法自然也就五花八门，就像墨分六色，琴具七音一样。然而，越是珍馐美味，做法越是简单。清蒸大闸蟹是最传统的烹饪方式，蒸蟹无需技术，只要蟹子肥美，上

桌绝不会叫人失望。最主要的是挑选个子大、后门宽、肢体全、活力强的螃蟹。清蒸微山湖大闸蟹，仅需十五分钟即可上桌食用。掀开红红的蟹壳，丰腴的蟹黄金黄透亮，凝结得饱满浓稠，此时别管难不难吃，动手先把蟹黄、蟹膏吸了再说。而后蟹肉可以蘸着大师傅特调的姜醋来吃，送入口中，肥嫩甘怡，晶莹剔透，口感鲜甜，让人回味无穷，欲罢不能。所以每年的金秋时节，就在人们赶着吃蟹的时候，最不能忘的就是微山湖大闸蟹，没有之一。

以蟹传情，以蟹会友，以蟹养生，以蟹益智。微山湖大闸蟹，正是因为原生态的水域和独特的品质，受人青睐，魅力无穷。邂逅微山湖大闸蟹——天下，盖百味！

