

■成隆行由本月開始出售6月黃，之後是太湖大閘蟹等。



■三陽行今年會合法引入陽澄湖大閘蟹。



■忠仔記海鮮檔老闆雄哥指，奄仔蟹肉質最是純淨鮮嫩。



■陽澄湖大閘蟹體形較大。

闊別8年有限度引入 數量不多售價克制

陽澄湖大閘蟹重臨本港

資料顯示，本港每年約有3萬公斤江蘇大閘蟹經日韓「遊飛機河」到港。雖然蟹季還有兩個多月才到，但有蟹商表示，今年本港將會有數家大型蟹商循合法渠道轉口引入已闊別本港8年的陽澄湖大閘蟹銷售。不過供港陽澄湖大閘蟹數量估計不多，反而礙於飲食業不景，零售價相信會較克制。

圖/文：康志強

開業已逾35年的老字號大閘蟹專門店三陽行發言人表示，現時本港出售的大閘蟹仍需經日韓轉口，業界一直爭取內地恢復簽發出口香港批文，希望業界與內地磋商工作可以盡快有更進一步進展。陽澄湖大閘蟹得以直運本港。

陽澄湖5兩公蟹料售140元

她預計，今年9月下旬蟹季開季，陽澄湖大閘蟹供港數量不多，因為香港只有幾間老字號蟹店經檢驗及合法出售。她估計，市場價5兩公蟹售約140元，6兩公蟹售約200元，一般這兩個兩數較受歡迎。而陽澄湖大閘蟹比江蘇大閘蟹普通Size每隻都要貴幾十元。

現時本港零售市道仍較差，不少食肆結業，對今年蟹季銷情勢將會有影響。她估計，今年香港大閘蟹銷情同往年一樣都會持續下跌，因為內地大閘蟹現階段雖然未能直接運抵香港，但港人北上內地買蟹

返港自用卻屬法例容許範圍，現在好多人北上，羅湖及蓮塘口岸地帶有好多大閘蟹更鬥平賣，市民根本就不理哪些蟹有檢驗合格，總之見到平價大閘蟹就會掃貨回港，所以都影響業界銷情。

她透露，三陽行一向有做批發、供貨給酒樓、零售等，銷售確比以往差，不過仍多謝一班忠實老顧客年年光顧。

蟹價高低視乎開季反應

她笑言，「我哋售賣嘅大閘蟹價格也許唔係最平；但絕對給客人最好嘅品質！所以好多客食完對比完都會返轉頭搵番我哋。」

三陽行主要同時售賣兩款大閘蟹，一款是陽澄湖大閘蟹，一款是江蘇大閘蟹。她指出，江蘇大閘蟹價錢比較大眾化，所以吸納較多一般市民購買；相對來說，陽澄湖大閘蟹比較貴，所以真是要識食的蟹迷才會買。

「未食過陽澄湖大閘蟹嘅人會覺得江蘇蟹已經係大閘蟹嘅天花板，食過陽澄湖大閘蟹嘅就會覺得好食到返唔到轉頭，兩款大閘蟹各有各支持者，我哋店舖返貨比例係一半一半。」

據了解，今年陽澄湖大閘蟹將會大豐收，對此，她表示，三陽行會視乎蟹季開季時銷售反應，才再考慮引入陽澄湖大閘蟹數量。她強調，香港人好多都未試過正宗的陽澄湖大閘蟹，所以該店

想更多市民可嘗嘗陽澄湖大閘蟹，因此將會薄利多銷，售價不會賣貴過市面價錢。

上環大閘蟹老字號的成隆行董事蔡育禮表示，據了解，去年蟹季有一批自稱陽澄湖大閘蟹小量到港，但沒有得到陽澄湖大閘蟹協會證實。由於物以罕為貴，陽澄湖面積細，產量較低，蟹價定價比一般江蘇蟹貴，但環球經濟未明朗，香港樓價下跌，北上成風等等因素都對香港零售及食肆有負面影響。而成隆行正在安排陽澄湖大閘蟹運港銷售，尚待內地及香港有關部門配合。

蟹價受未來天氣影響

他續稱，現時江蘇地區天氣炎熱，大閘蟹生長緩慢。未來個多兩個月的天氣也會對大閘蟹產量及價錢有着直接影響。現在離大閘蟹上市還有一段時間，因此該店需要評估今年各地大閘蟹品質及等待內地及香港有關部門的決策後才決定大閘蟹銷售策略。

大閘蟹專門店、九龍城永富食品公司負責人陳錦輝表示，今年蟹季陽澄湖大閘蟹來港數量應該不多，並只由本港一至兩間蟹商合法渠道經韓國轉口供應。他承認，由於本港持續有飲食及零售企業倒閉，對大閘蟹今年零售前景肯定會有影響，業界都很擔心，但仍會樂觀面對。

他續稱，該店會以薄利多銷為策略，除了有機會成為其中一家陽澄湖大閘蟹供應商之外，該店亦積極在內地尋找更高質的大閘蟹品種引進來港。至於陽澄湖大閘蟹今年蟹季產量能否豐收，他形容仍要觀察未來三四十日內地產區的天氣狀況有否重大變化，例如持續高溫及有否颱風等。

6月黃剛上市賞味期短

雖然大閘蟹季要到9月下旬才開季，但現時一眾蟹迷可先品嚐6月黃大閘蟹。三陽行發言人表示，「6月黃啱啱上市，我哋都已經有6月黃賣，但唔多，因為6月黃較容易死，所以風險都較大。」

成隆行董事蔡育禮表示，6月黃大閘蟹是指還有一次脫殼才成熟的童子蟹，味道和口感都與大閘蟹不同，賞味期只有大概短短的一個月。該店過往每年農曆6月都有進口以滿足識飲識食的港人。

若果蟹迷想現時就品嚐靚蟹，除了6月黃外，街市海鮮檔都有出售的奄仔蟹是最佳選擇之一。牠主要產季為農曆4月至8月，也就是夏季。荃灣楊屋道街市輝記海鮮發言人表示，現在是食奄仔蟹的好時節，該店出售的是來自菲律賓的A級奄仔蟹，每斤售價80元。另外，還有出售來自江門的奄仔蟹，同樣爆膏，每斤售價70元。

屯門三聖邨忠仔記海鮮檔老闆雄哥表示，「奄仔蟹一定要是從未交配的蟹，由於還未受過精，肉質最是純淨鮮嫩；做法亦簡單，清蒸最好。」

