

新界荒廢魚塘變養殖場 蟹稻共生

港產大閘蟹爆膏味濃 10月應市

有價有市

港人每年吃掉1300萬隻大閘蟹，今年10月終於可以品嘗港產的大閘蟹。有環保科技公司斥資2000萬元，活化新界多個荒廢魚塘成為大閘蟹養殖場，場內架設遮光網降溫，並引入地下水確保水質清澈，塘底鋪上膠板種稻形成「蟹稻共生」自然生態環境，配合紀錄儀監察水質、水溫和酸鹼值提高產量，確保港產大閘蟹「住好啲」兼健康成長。

大公報記者
馮錫雄（文）
凱楊（圖）

▶「六月黃」的蟹膏，預期到十月更加肥美。



荒廢魚場改造成大閘蟹養殖場，蟹稻共生。

本港基於天氣和地理環境因素，一直無法養殖大閘蟹，所以港人以往所吃的大閘蟹，一般來自內地，少部分從荷蘭、台灣、日本進口。生態魚蝦蟹科技有限公司創辦人程詩灝接受《大公報》專訪時表示，養殖大閘蟹有價有市，只要成功克服各項難題，香港也可以出產自己的大閘蟹，早前從內地引入中華絨螯「長江一號」蟹苗，屬大閘蟹的正宗，確保爆膏味濃。

程詩灝從事生態教育範疇多年，熟悉本港環境生態，他留意到新界有不少荒廢魚塘，成功游說多個塘主，將元朗流浮山、河上鄉、尖鼻咀及天水圍多個魚塘，合共800萬呎的魚塘改裝成為大閘蟹養殖場。

克服炎熱天氣 控制水質

場地問題解決，但本港天氣炎熱，加上花崗岩為主，影響水溫和酸鹼度，客觀環境條件不利於養蟹，如何逐一克服，成為重大難題。程詩灝的拍檔陳式立，是港大地球科學系博士，憑藉地理及地質方面的專業知識，清理魚塘後，陳想到從流浮山收集蠣殼，平衡水質的酸鹼值，此外又研究地下水流向，抽取地下水引入魚塘。

蟹屬水陸兩棲，為了讓大閘蟹「住好啲」，塘底鋪設由他們自行研製的膠板積木，再於上面種植水稻，程詩灝表示：「蟹可以在夾縫的空間休息，又可以爬上去呼吸氣，塘中同時養殖鯉魚等，形成一個自然生態圈！」

大公報記者上星期到河上鄉其中一個養殖場了解情況，蟹在圍網中爬來爬去，由於尚未完全成長，暫時只有一至兩兩重，蟹鉗的部分也未長出絨毛，但已經非常生猛。

魚塘塘主之一、鼎豐華堯生物科技有限公司董事總經理陳建堯表示，目前這批蟹只換了數次殼，每一次換殼也會長大一點，接近十月，將脫殼近30次，足五至六兩重，便可推出市場發售。

目標產50萬隻 每隻賣238元

記者現場觀察，塘邊裝設防曬網降溫。程詩灝解釋，溫度過熱有機會令大閘蟹生病，防曬網配合地下水井，就可以將魚塘水溫控制在24至25度，塘邊設置水質監察系統，方便收集水含氧量、水溫、酸鹼值等數據，「如果數據出現異常，就會響起警號，以便找出問題盡快補救！」他表示，配合科學化措施，大閘蟹的存活率，可望提升至七成以上，對比傳統的養殖場，平均存活率只有三至五成，產量可大大提高。

這批港產大閘蟹，最快今年10月可以推出市場，目標產量50萬隻，每隻四至五兩重的大閘蟹售價238元，「早鳥訂購」七折。陳式立表示，已有30間餐廳、酒樓、生果店預訂，包括米芝蓮摘星食店。另外，市民也可在網上購買，稍後更會推出一款手機應用程式，內含一款「煮食遊戲」，市民只要完成任務，隨時可以免費贏得大閘蟹。



▶大閘蟹爬上圍網行走，非常生猛。

營養豐富

大閘蟹屬雜食性，吃魚、蝦、紅蟲等，喜歡棲息在水草中間，吸收氧分，另外也會吃一些水草，不少養殖場也會將粟米攪碎（圓圖），添加成為蟹糧，為讓港產大閘蟹食得更加好，同時加入進口鱈魚及三文魚廚餘，經機器打磨成粉後，再混入其他飼料，以獲得更多營養。

程詩灝表示，河上鄉另設有一間廚餘回收廠，主要由日本餐廳和超級市場，回收鱈魚及三文魚廚餘，打碎成粉狀後變成飼料，經加工後成為蟹糧，既營養豐富又環保，蟹場一個月消耗1.5公噸魚粉。

▼程詩灝（左一）與陳建堯（右一）手持大閘蟹苗，等待應市。10月脫殼將，大閘蟹會變身為蟹糧。



▲養殖場旁邊裝設感應器。

粟米攪碎 + 鮋魚磨粉 = 豐富蟹糧

養殖場又是否全年都只養蟹呢？程詩灝表示，蟹需時脫殼成長，生長周期長達大半年，由二、三月落蟹苗，在九月底至十月才成熟推出市場，十月底至十二月養殖場會休養生息，其間候鳥會前來棲息，養殖場就會變身成為生態旅遊景點，可接待本地遊的遊客觀賞，「場邊已搭建枝架，稍後種植葡萄，另一個池塘也會養小龍蝦，不同時段有不同的生態環境。」

此外，養殖場計劃推出巨型精品蟹，將一部分體積較大的大閘蟹，放在蟹舍飼養，可望在明年養得更大更肥美，達至10兩重以上。

與陽澄湖大閘蟹同品種

垂涎三尺

大閘蟹原產地來自中國，最聞名出產地是江蘇陽澄湖以及太湖，農曆八至十月當造季節，俗語有云「九月圓臍十月尖，持螯飲酒菊花天」，意思是農曆九月吃圓臍雌蟹，農曆十月吃尖臍雄蟹，就是吃蟹的最佳時機。

絨螯蟹可分四種，分別為中華絨螯蟹、日本絨螯蟹、直額絨螯蟹和狹額絨螯蟹。港產大閘蟹是正宗中華絨螯蟹蟹苗，與陽澄

湖及太湖大閘蟹屬同一品種，肉質鮮美，含有豐富的蛋白質，外形上頭胸甲的殼面是突起，額頭間距較寬，有四個尖銳的額齒，四對步足長節末端處均有刺，腕節與前節背面，也均有絨毛。

另外，本港也有由荷蘭引入大閘蟹，祖宗也是中華絨螯蟹，相傳數十年前，這批大閘蟹偷偷爬入商船的壓艙水，飄洋過海到荷蘭，並在歐洲落地生根，不過基於水質及生活環境不同，蟹黃蟹膏味道較清淡。

港產大閘蟹養殖場睇真啲

- 從流浮山收集蠣殼，平衡水質的酸鹼值
- 勘察地質，尋找地下水源打水井
- 鋪設水稻田，形成蟹苗共生的生態環境



- 加設防曬網，幫助降溫消暑



- 設置水質監察系統，收集大數據



床上用品藏5700萬毒品 拘兩兄弟

【大公報訊】記者黃浩輝報道：疫情下各國實施出入境限制，販毒集團難以利用旅客運毒，而改用海上貨運途徑。警方毒品調查科在上周四及周五（5日及6日）掩至元朗公庵路一間物流公司，在兩個裝有床上用品的貨櫃內，檢獲約82公斤懷疑「冰」毒及約24公斤俗稱「K仔」的懷疑氯胺酮，合共市值約5700萬港元，拘捕一對兄弟，其中一人為販毒集團骨幹成員。警方指該批毒品夾雜於約1500箱床上被鋪用品當中，由巴基斯坦運抵本港，行動成功堵截毒品流入本地市場。

巴基斯坦運港貨櫃檢獲

兩名黃姓男子分別26歲及24歲，二人為兄弟關係，涉嫌「阻礙警務人員執行職務」及「未能出示身份證明文件」雙雙被捕，而26歲哥哥另涉嫌「串謀販毒」。據悉，其中一人為販毒集團骨幹成員，另一人的角色則有待調查。兩人暫獲准保釋，9月上旬須到警署報到。

警方毒品調查科（行動）警司陳江明表示，毒品調查科人員根據線報及經調查後，於上周四起一連兩日進行打擊毒品行動，檢獲106公斤毒品，市值

約5700萬港元。據了解，警方在拘捕過程中曾遭遇販毒分子反抗，最終二人被制服。

陳江明指出，該批毒品夾雜在約1500箱床上被鋪用品中，企圖避開海關的檢查。經調查後相信，涉案貨物是從巴基斯坦經海路運抵本港，並由涉案的物流公司於上周四到葵涌貨櫃碼頭提取，並暫存於元朗公庵路的貨倉內，等待客人的進一步指示。

陳江明續稱，相信警方今次已成功在源頭堵截毒品，避免流入本地市場，將繼續調查毒品來源及去向，不排除有更多人被捕。



▲毒品藏於貨櫃內約1500箱的床上用品內。

增兩宗新冠輸入個案 一從日本來

【大公報訊】本港昨日新增兩宗新冠肺炎輸入個案，新增個案包括一名從美國抵港的30歲男子（個案編號：12013），8月6日發病。該患者曾於4月1日及4月22日在美國接種兩劑復必泰疫苗。另一輸入個案，是一名從日本抵

港的22歲女子（個案編號：12014），抵港後入住西營盤華美達海景酒店，一直無病徵。

另外，澳門超過71萬人完成核酸檢測，所有樣本的檢測結果已於昨日凌晨二時完成，全部結果呈陰性。

做好戰疫預案 減低衝擊

透視鏡

蔡樹文

澳門一家四口早前確診感染Delta變種病毒後，澳門即時進行全民檢測，並尋求廣東省協助，派專業檢測人員馳援澳門。昨日凌晨，澳門應變協調中心公布，全民核酸檢測累計採樣614,465人，連同8月3日後自行前往核檢人士，合共716,251人完成檢測，未有發現確診個案。

澳門短時間內完成全民檢測，反映當局應對疫情變化有一套嚴謹預案，並與廣東有默契，做到兵來將擋，水來土掩。Delta變種病毒

肆虐全球，南京市機場因外防輸入監控出現漏洞，造成全國不少地方出現小規模爆發，各地紛推各種預案，應對疫情。

抗疫如同打仗，必須針對不同狀況規劃預案，才能快速應變，控制疫情。面對來勢洶洶的Delta變種病毒，實在有需要讓市民了解各種「戰術」。

縱合香港近期的措施，主要是打殲滅戰。但變種病毒傳播速度極快，一旦出現多區感染，我們該如何應對？有必要讓港人知悉相關計劃詳情，做好配合。