

內地供不應求 港商：一蟹難求 陽澄湖豐產年 大閘蟹大大隻



▲江蘇沙家浜大閘蟹市場已經在為陽澄湖大閘蟹開捕預熱。大公報記者陳旻攝

大閘蟹自幼蟹至成蟹要脫殼5次，「90%的蟹已完成最後一次脫殼。」今年54歲的俞三男是1996年陽澄湖第一批養蟹農戶之一，圍網養蟹足有27年。

俞三男管理圍網養蟹400畝陽澄湖東湖水面，往年年產大閘蟹約50噸。9月6日，他駕駛着機動漁船到圍網養蟹湖區例行巡查。駛入養蟹湖區，俞三男將蟹籠放入湖底，再一點點收起，拎出水面的籠裏爬着七、八隻生猛的大閘蟹。俞三男撈起一隻公蟹，細細查看：青褐色的蟹背閃亮，白色肚臍圓潤飽滿，八隻蟹腳有力地揮舞。

生態養殖 好水好草出好蟹

「養出好蟹的關鍵是水好、草好。」俞三男是陽澄湖蟹農中率先嘗試生態養殖的技術能手，他管理的圍網養蟹的400畝陽澄湖水面中，有380畝是中國水產科學院淡水漁業研究中心的科研基地，全過程監測大閘蟹生長中的養殖環境、水質以及投餵飼料情況等，精準檢測湖水中氮磷等指標，及時調節水質，確保大閘蟹始終在良好水質環境中成長。2022年，俞三男獲得蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會頒發的陽澄湖大閘蟹「行業工匠獎」。蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會新聞辦主任姚水生解釋道，這是該協會為表彰多年來在苗蟹培育、成蟹養殖進行探索實踐與創新發展的會員特別設置的獎項。

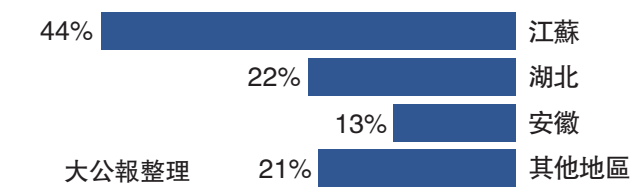
「種草、增氧，今年3月至6月，我們養殖區域的湖水一望到底。」自2009年起，蘇州陽澄湖養蟹以長江原種大規格江蟹與陽澄湖大規格湖蟹為親本培育中華絨螯蟹「陽澄湖一號」種苗，公蟹多超過5兩一隻，母蟹多為一隻3.5兩以上。

日本排核污 大閘蟹需求旺

「今年的陽澄湖蟹依然以大規格、高品質蟹偏多，母蟹可達半斤，公蟹七兩、八兩不稀奇。」俞三男說，「受日本排放核污水的影響，消費者對於陽澄湖大閘蟹的需求量增加。」俞三男表示，今年陽澄湖大閘蟹的市場價格不會下降，現在的養殖成本越來越高，人工成本、飼料價格等都比往年提高。「我們養蟹戶希望今年的蟹價能正常，不偏高或偏低，有合理的收益。」

香港市民對陽澄湖大閘蟹趨之若鶩，不過有進口商表示，陽澄湖大閘蟹在內地供不應求，今年開捕打撈後，過幾天又到國慶佳節，所以需求特別暢旺，加上內地多年前已開始只將陽澄湖大閘蟹內銷，所以港人一般只可以品嚐屬同一品種的江蘇大閘蟹。

中國大閘蟹主要產地產量佔比



大閘蟹戴「防偽標」 產地價格一目了然

陽澄湖大閘蟹防偽歷來最受關注。蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會對此再出新招——會長胡建國向大公報展示了該協會規範市場銷售的最新措施，以兩種顏色分別製作區分湖蟹與塘蟹不同養蟹產地的標識。紅色為「蘇州一陽澄湖圍網養蟹」，綠色為「蘇州一陽澄湖高標準養蟹」，標識上公司名稱、品牌、規格、價格、產地由養蟹企業一對應標明。胡建國說，「我們將向千餘會員贈送牌子，要求在所屬企業與門店掛在醒目處，目的是規範銷售，讓消費者明白消費。」

蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會新聞辦主任姚水生強調，銷售陽澄湖大閘蟹的必須是蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會會員，必須是陽澄湖地區的企業，必須有經漁政部門審核通過的陽澄湖湖區養蟹合同、佩戴陽澄湖大閘蟹原產地防偽標識等，做好台賬。銷售陽澄湖流域空曠水域、沿湖標準化改造池塘、支流等標準化養蟹（原產地保護的陽澄湖大閘蟹以外部分）必須佩戴由協會統一製作並發放的集體商標防偽標識。



「今年風調雨順，陽澄湖大閘蟹已進入成蟹階段，豐產已成定局，大規格蟹的品質要高於往年。」6日，蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會會長胡建國對大公報表示，今年陽澄湖大閘蟹開捕節確定將於9月25日在蘇州沙家浜鎮揭幕，屆時陽澄湖大閘蟹將佔據食客中秋餐桌。香港市民對陽澄湖大閘蟹趨之若鶩，不過有進口商表示，陽澄湖大閘蟹在內地供不應求，加上內地多年前已開始只將陽澄湖大閘蟹內銷，可謂「一蟹難求」，港人一般只可品嚐屬同一品種的江蘇大閘蟹。

沙家浜鎮揭幕，屆時陽澄湖大閘蟹將佔據食客中秋餐桌。香港市民對陽澄湖大閘蟹趨之若鶩，不過有進口商表示，陽澄湖大閘蟹在內地供不應求，加上內地多年前已開始只將陽澄湖大閘蟹內銷，可謂「一蟹難求」，港人一般只可品嚐屬同一品種的江蘇大閘蟹。



青年「蟹二代」 自研智能養殖

作為蘇州湖強農業科技有限公司董事長，今年35歲的李自強（左圖），父母原本也以養蟹為生。2005年，由於家庭變故，李自強不得已輟學養蟹。2011年起，他嘗試用微信銷售自己養殖的陽澄湖大閘蟹，生意越做越大，2014年成立了公司，主力員工是30多位平均年齡28歲的大專與本科學歷的青年：「我們升級到現代農業養殖發展方式，從蟹苗培育到養蟹大閘蟹，再到大閘蟹銷售，實現全過程可追溯。」

2019年，蘇州市政府大力推進標準化池塘大閘蟹生態養殖模式，李自強更開啟了大閘蟹養殖規模化、加工集群化、科技集成化的現代農業道路。「與傳統養殖不同，我們建立智慧漁業平台，能監測到池塘水質各項指標，指標不達標馬上會在大屏上警示。」李自強說，「我們實現了對養蟹過程水質的全程監測，水質好了才能養出好蟹。」

針對蟹池中多用的伊樂藻根系不發達、遇高溫易沉底腐爛臭水的缺陷，李自強率先嘗試矮化苦草蟹池標準化栽培。苦草能為大閘蟹提供良好的生態環境，「尤其是夏季蟹池水位升高時，還能吸收熱量。」去年遭遇罕見高溫乾旱天氣，「我們的蟹卻不受影響，隻隻膏肥肉鮮。」

選購小貼士

陽澄湖大閘蟹四大特點

- 青背：蟹殼有青灰色，青得發亮，呈半透明
 - 白肚：蟹貼泥的臍腹，晶瑩潔白
 - 金爪：蟹爪尖有金黃色，二螯八爪肉感強，強勁有力
 - 黃毛：蟹腳上的鬚毛成黃色，且長達3-4厘米
- ### 大閘蟹怎麼挑？
- 看蟹殼：殼背黑綠色帶亮光，肉厚壯實，殼背呈黃色大多較瘦弱
 - 看肚臍：肚臍凸出來的螃蟹一般膏肥脂滿，凹進去大多臍體不足
 - 看蟹足：蟹足上無絨毛，螃蟹體軟無力
 - 看活力：將螃蟹翻轉腹部朝天，能迅速用蟹足彈轉翻回的，活力強
 - 看雌雄：農曆八月挑雌蟹，九月過，選雄蟹

江蘇主要大閘蟹產區



大公報記者 陳旻



▲俞三男是1996年陽澄湖第一批養蟹農戶之一，圍網養蟹足有27年。大公報記者陳旻攝



掃一掃 有片睇

2018-2022年中國大閘蟹產量 (單位：萬噸)

| 年份 | 2018年 | 2019年 | 2020年 | 2021年 | 2022年 |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|
| 產量 | 75.69 | 77.87 | 77.59 | 80.83 | 78.22 |

江蘇產大閘蟹 下周四抵港應市

大飽口福

本港的大閘蟹進口商向大公報記者表示，現時陽澄湖大閘蟹只會內銷，不會直接出口到本港。香港有售的內地大閘蟹，一般也要空運至韓國，再轉口送到香港。現時本港部分商戶已售賣「六月黃」的大閘蟹，雖然仍未完成最後一次脫殼，但已達四至五兩重，「最大隻」真正當造的一批大閘蟹，預計最快下周四抵港應市。

大閘蟹零售商「新三陽」老闆陳曉明向大公報記者表示，在江蘇有投資養蟹場，今年的大閘蟹品質

比去年更好，一般已達四至五兩重，待完成最後一次脫殼，蟹隻可望更加飽滿，蟹膏更豐富，預期最重可達八兩。由於今年產量多，最終的零售價可望跟去年相若，一隻五兩重大閘蟹約售120至140元。

另一進口商、「三陽泰」負責人張繼鋼也向大公報記者表示，準備引入一批江蘇大閘蟹，首批約在九月下旬抵港，跟往年一樣，內地大閘蟹先運到韓國，取得批文後再轉運香港，他看好今年的大閘蟹銷情，若反應良好，不排除減價回饋食客。大公報記者賴振雄



▲大閘蟹深受不少香港市民喜愛。圖為香港南貨店內出售的大閘蟹。大公報記者林少權攝



▲陽澄湖大閘蟹開捕是當地年度盛事，圖為往年養蟹戶撈大閘蟹場景。中新社

「六月黃」熱銷 訂單紛至沓來

生意紅火

敢闖敢幹是年輕人的特性。「我們公司現在不僅是蘇州市機械化示範基地，還是江蘇省全程機械化智能化示範基地。」蘇州湖強農業科技有限公司董事長李自強向大公報介紹，在大閘蟹的養殖過程中，公司常規使用衛星導航無人機、無人船等科技手段來投餵飼料等，通過提高智能化水平，降低人工成本。

雖然距離陽澄湖大閘蟹開捕的時間還有半個月以上，李自強的公司內已是一片忙碌景象，捆紮、包裝、快遞大閘蟹，迫不及待品嚐「六月黃」（大閘蟹進入成熟期前的最後一次脫殼，之後便能成熟為壯碩的大閘蟹，又稱為「童子蟹」）的客戶訂單紛至沓來。

「我們大閘蟹的年產量至少達到72噸，蘇州當地著名的上市公司「亨通光電」、「波司登」、部分五星級大酒店都是我們的穩定客戶，而廣東的訂單也能佔到一成以上。」李自強說，他們每年銷往廣東的陽澄湖大閘蟹接近10噸，「來自深圳、廣州、東莞、佛山、中山等廣東城市的訂單是最多的。」