

俗語說「秋風起，蟹腳肥」，秋天是品嚐肥美大閘蟹的最佳時節。據了解，香港蟹商日前與特區政府海關、食環署等部門開會，爭取為內地大閘蟹「開綠燈」直接輸港，但最終未能解禁，大部分大閘蟹必須「坐飛機河」先到日、韓，再轉口來港，陽澄湖大閘蟹更是轉口抵港亦此路不通。內地電商京東乘勢出招，近日宣布在深圳設立4個大閘蟹口岸自提點，方便港人網購後到深圳自提。香港大閘蟹進出口協會表示，有關做法會影響香港本地生意，批評做法對香港蟹商不公平。

●香港文匯報記者 張弦



App訂大閘蟹由江蘇直發深圳 吸港人過關自取

深設4大閘蟹自提點

港商「飛機蟹」難競爭

內地大閘蟹早年爆發二噁英事件，自此不獲出口批文向香港直接供應大閘蟹。香港大閘蟹進出口協會會長陳潤添向香港文匯報表示，早前與海關等部門開會，爭取今年解禁直接進口內地的大閘蟹，惟最終無功而回，大閘蟹需要經第三地（通常是日本及韓國等地）轉口來港。

在大閘蟹無法直接供應香港下，內地電商京東近日遂在深圳設立四個口岸自提點，消費者在手機應用程式訂購，大閘蟹將由產地源頭江蘇直發至深圳，京東快遞於48小時內可送達四個自提點，包括深圳蓮塘口岸、羅湖口岸、福田口岸、深圳灣口岸附近。

自提點配備凍櫃 可冰瓶存儲

京東表示，自提點均配備凍雪櫃，可支持冰瓶存儲，僅限存放24小時。記者在京東手機應用程式上嘗試訂購大閘蟹運送至深圳自提點，在搜尋頁面見到一些商品旁邊註明「僅支持口岸自提」的提示。

對於京東在深圳設立大閘蟹自提點的做法，陳潤添認為有關做法會影響香港銷售經日韓抵港大閘蟹的生意。

他表示，早前與海關開會時，對方曾表示市民不能攜帶大量大閘蟹過關。記者查詢香港海關網站，發現其標註着旅客在其私人行李中攜帶合理數量的食物，如水果、蔬菜、全熟肉類、海產（包括大閘蟹）等，以供自用，一般不受限制，即市民可以攜帶自用、合理數量的大閘蟹，但不能大量帶入境或作商業用途。

大閘蟹專門店、九龍城永富食品公司負責人陳錦輝表示，據了解，今年江蘇陽澄湖大閘蟹養得好，比較靚，並且會大量生產，陽澄湖大閘蟹上周五（26日）正式開捕。

港商指轉口再來港成本高

陳錦輝指出，內地大閘蟹由第三地轉口再來港的運輸成本高昂，大閘蟹在外地又要接受相關檢驗，再經過香港檢疫部門的檢驗，因此內地有些大閘蟹供應商都不大願意向香港供貨。

陳錦輝希望大閘蟹可以盡快直接供應香港，不需再經外地進口，這樣售價會更便宜，亦方便香港的食客。



●圖左為母蟹，腹部較寬大，呈闊圓形或橢圓形。圖右為公蟹，腹部較窄長，呈尖三角形或鐘形。
香港文匯報記者黃宇威 攝



●京東在深圳設4個大閘蟹口岸自提點。

京東圖片

揀蟹貼士

如何挑選上乘大閘蟹：

首先觀察蟹的眼睛會否轉動，可以用手碰一下蟹的眼睛周圍試試；
可以拉一下蟹的腳，觀察是否有反應，若有點拉力證明這隻蟹比較新鮮；
可以按一下蟹的側邊，觀察會否按下去就全部凹下去，如果會，證明這隻蟹比較瘦，盡量不要挑選。

如何識別大閘蟹公、母：

可以觀察蟹隻腹部形狀，公蟹腹部較窄長，呈尖三角形或鐘形；母蟹腹部較寬大，呈闊圓形或橢圓形。
公蟹煮熟後是乳白色的蟹膏（白膏），口感軟滑；母蟹煮熟後有金黃色的蟹黃（黃膏），口感香甜，帶顆粒感。
食用時間可根據「九圓十尖」品嚐蟹，農曆九月吃母蟹，農曆十月吃公蟹。

資料來源：
大閘蟹專門店、
九龍城永富食品公司
負責人陳錦輝
整理：香港文匯報記者 張弦

「六月黃」可煮年糕 亦可做麵拖蟹

香港文匯報訊（記者 張弦）中秋佳節將至，又是品嚐肥美大閘蟹的季節，雖然大名鼎鼎的江蘇陽澄湖大閘蟹未能恢復供港，但產於其他湖泊的大閘蟹同樣當造、非常鮮美，例如每年先頭部隊的「六月黃」大閘蟹已經在香港售賣。大閘蟹專門店、九龍城永富食品公司負責人陳錦輝向香港文匯報介紹，現在是「六月黃」最當造的時間，他形容蟹膏比較軟滑，而且有一種甘香的感覺。陳錦輝表示，不少顧客喜歡用「六月黃」大閘蟹煮年糕，或者是做一些麵拖蟹等小菜，原隻蒸也非常美味。

陳錦輝表示，今年農曆有閏六月，因此大閘蟹延遲上市，他指出今年內地天氣好，也沒有出現颶風吹到湖邊等，預計今年大閘蟹會豐收，大閘蟹較壯，包括產出有6兩以上至9兩的蟹。

他續指，去年天氣比今年稍遜，因此產量較少，但今年的大閘蟹市民有更多選擇，價錢較划算些，預計售價比往年便宜10%左右。



●「六月黃」大閘蟹。
香港文匯報記者黃宇威 攝

「絲綢中國」展明揭幕 展品橫跨三千年

香港文匯報訊（記者 李千尋）香港故宮文化博物館最新展覽「絲綢中國——香港故宮文化博物館賀祈思收藏」將於明日國慶日揭幕，展出逾百件中國各朝代的袍服、絛衣及靴履等織繡珍品，並設有一面展示明清時期官服補子的專牆。觀眾可在展覽內透過互動裝置放大觀賞圖案細節，亦可親手設計屬於自己的補子及觸摸刺繡樣本，親身感受中國古代高超的紡織工藝。展品涵蓋戰國時代至二十世紀初，橫跨近三千年，呈現中國紡織技術與藝術美學的發展脈絡，亦反映中國與世界各地的文化交流。展覽期至明年4月6日，持標準門票或特別展覽門票均可入場參觀。

展覽共分5個單元，按歷史時序介紹中國絲綢的演變與發展，涵蓋從新石器時代晚期至南北朝的絲綢技術發展及絲綢之路的文化、隋唐時期融合中外元素的絲綢藝術、宋元時期的地域特色與對外貿易、明代宗教與官廷織物，以及清代宮廷服飾制度及絲綢出口貿易的盛況。

觀眾可透過展品了解歷代工藝風貌與文化背景，例如戰國時期的深褐地對龍對鳳幾何紋錦屬展覽中年代最久遠的藏品；唐代紫綾地大團窠聯珠對獅紋袍則反映當時國力強盛與中西審美融合，由近40塊織物拼縫而成，設計巧妙，外觀上幾乎見不到縫痕，展現古代高超技藝。

宋元至明清的服飾更體現審美演變與階級制度。金朝藍色樹鹿鳥紋收金緙絛絲絛袍中的春水山紋尤具代表性，其中樹、雁、鹿紋樣對應着游牧民族春射雁、秋圍獵的生活習慣，反映游牧民族的生活形態；由金線織成的滴珠窠紋納石瓣線袍上窄下寬、中間收腰，方便圍獵等活動，搭配以絛絲花鳥紋織金棉靴套，兼具實用與裝飾性，亦展示當時服飾的功能美學。明代藍色紗繡斗牛紋掛採用納紗繡工藝，為皇帝賞賜之服，象徵尊寵，亦見證了漢藏文化交流。

賀祈思承諾捐出近3000件珍藏

展覽亦展出朝服、吉服等宮廷服飾。明代黃色朝服為皇室專用，香色、金黃色等則分別用於不同等級與場合。清乾隆年間的戲服亦引人注目，其底料為粉三文魚色，圖案含石榴、佛手果、桃等，寓意多子多福多壽，反映當時戲曲文化盛行。

是次展覽展出部分是由香港知名中國紡織藝術收藏家賀祈思捐贈的藏品。賀祈思自幼受父母薰陶，對服飾情有獨鍾，上世紀七十年代末定居香港後便銳意投入中國紡織品收藏領域。他承諾未來十年將捐出近3,000件珍藏予香港故宮文化博物館，並命名為「香港故宮文化博物館賀祈思收藏」。自去年起，部分藏品已陸續轉交博物館，今次展覽為首度公開展出。



●展覽展出部分是由香港知名中國紡織藝術收藏家賀祈思捐贈的藏品。香港文匯報記者郭木又 攝



●歷史悠久的織繡在展覽亮相。
香港文匯報記者郭木又 攝

賀祈思昨日表示，他希望透過捐贈，使香港成為保存與展示中國紡織藝術的重要平台，並促進與內地博物館的交流。

他指出，北京故宮擁有大量清代宮廷織品，但較少早期紡織品及民間服飾，是次展覽藏品年代可追溯至公元前500年並涵蓋官員補子等罕見品類，彌補宮廷收藏的歷史空白。

他指自己早已視香港為家，希望藏品能在港長期展出，讓更多人欣賞中國絲綢的魅力，而非僅在海外博物館展出一次後便長期封存。

下月26日辦藏品與收藏家講座

香港故宮文化博物館副館長（研究策展及節目）王伊悠表示，隨著絲綢之路、「一帶一路」及中國歷史文化成為關注焦點，期望展覽於國慶黃金周期間吸引更多本地、內地及國際旅客。館方未來亦計劃將藏品於內地及海外巡展。為配合展覽，香港故宮文化博物館將推出一系列公眾及學術活動，同時會於下月26日舉辦「香港故宮文化博物館藏品與收藏家講座系列」，由賀祈思分享其收藏經歷及重點展品。

●深褐地對龍對鳳幾何紋錦
香港文匯報記者郭木又 攝

美酒佳餚巡禮下月舉行 「味覺配對」探索新口味



●香港美酒佳餚巡禮2025 下月舉行。
香港文匯報記者北山彥 攝

●香港文匯報記者北山彥 攝

香港文匯報訊（記者 吳健怡）由香港旅遊發展局主辦、波爾多葡萄酒行業聯合委員會協辦的香港美酒佳餚巡禮將於下月23日起，一連4天在中環海濱活動空間舉行，並首次延長開放時間至午夜12時。今年的主題為「非凡搭配，世界之最」，場內設有約305個攤位，當中70%為美酒，其餘屬美食。旅發局表示，今年引入了多種新元素，例如「味覺配對」新玩法可讓入場者自由搭配，探索不同味道。入場券售價為40元，另設298元品味證及598元尊尚品酒證，預購可享優惠。

旅發局主席林建岳表示，香港美酒佳餚巡禮作為旅發局年度旗艦級盛事，今年陣容更鼎盛，同時印證此項活動是美酒及美食的絕佳推廣平台，期望可幫助業界帶動商機，料合共可吸引15萬人次市民及旅客進場，與去年相若。

場內305個攤位將展出及售賣來自全球31個國家及地區的酒品及美食，當中新增意大利、美國、挪威等8個國家的展銷。場內設多個專區，「東亞銀行尊尚名酒區」匯聚法國波爾多一級酒莊等頂尖佳釀；「品味館」邀請5名星級名廚破天荒十手聯乘呈獻味覺盛宴；「Towngas名氣美食街」則雲集本地12間頂尖食府，集合榮獲米芝蓮、黑珍珠等得獎名店。至於備受食客捧場的「酒店美食街」，陣容比往年更鼎盛，11間本地星級酒店現場呈獻酒店自家招牌菜式。今年亦首次引入「味覺配對」體驗，巧妙融合五類葡萄酒（梅洛、莎當妮、西拉、赤霞珠、長相思）與五種滋味（香甜、酸爽、辛辣、鹹香、鮮美），賓客可依照五種顏色標示，自由搭配多款美食及佳釀，盡情探索創意組合，發掘美食與美酒之間的味蕾共鳴。香港迪士尼樂

園主題專區亦提供多款尚未在主題樂園內出現的全新聖誕主題美食。

林建岳：名廚炮製星級美食

林建岳昨日在記者會上表示，香港美酒佳餚巡禮作為旅發局年度旗艦級盛事，今年陣容更鼎盛，包括「尊尚名酒區」及「品味館」經典回歸。

他提到，旅發局於今年7月與特區政府文化體育及旅遊局局長羅淑佩組團到法國波爾多與當地酒業代表會面，並成功邀得對方支持今年的活動，得以引入來自法國波爾多1855列級酒莊的高質酒藏，同時有環球米芝蓮名廚即場炮製星級美食。

延長開放時間至午夜12時

今年的開放時間為下月23日晚上7時30分至午夜12時，其餘3天展期則為中午12時至午夜12時。後天（2日）起，可透過Klook、Trip.com等指定網站購買入場門票，價格為12歲或以上人士票價40元；小童、65歲或以上長者、全日制學生及殘疾人士半價，活動期間亦設有現場購票服務。

至於598元的「尊尚品酒證」套票包含16張品味券及酒杯等；298元的「品味證」則包括8張品味券及酒杯。於後日起至下月22日透過指定網站預購可享折扣優惠，價格分別為498元及268元。

主辦單位亦與香港賽馬會、港鐵和旅遊業界攜手合作，為合資格的旅客贈送嘉賓優享禮包，包括香港美酒佳餚巡禮入場券、4張品味券的品味證及品酒杯一隻。