

不時不食大閘蟹／上篇

【編者按】俗語有云：「秋風起，蟹腳癢。菊花開，聞蟹來。」每年重陽節前後，就是吃大閘蟹的好時節。作為最受香港老饕歡迎的大閘蟹，今年終於可以直運香港。香港文匯報今起推出「不時不食大閘蟹」上下篇，從挑蟹師到新疆雪蟹，讓香港食客了解與大閘蟹相關的箇中故事，梳理市面上各個品種大閘蟹的特點。節日裏，一家人端坐家中，齊齊整整食蟹，也許這才是真正的人間煙火氣……

一蟹強過一蟹 「金牌挑蟹師」搶手

大閘蟹過手身價翻倍 月入超2萬元

天還沒亮，64歲的蔣長春就早早起床，簡單洗漱和吃上幾口早餐後，就匆匆趕往南京固城湖螃蟹市場，開始了每天長達十幾個小時甚至二十個小時的忙碌工作。

蔣長春是一位經驗豐富的挑蟹師（又稱「驗蟹師」），其主要工作內容是檢驗螃蟹品質並進行篩選分級。眼下正是大閘蟹大量上市的季節，挑蟹師這一特殊職業群體迎來了一年當中最忙的時候，像蔣長春這樣的「金牌挑蟹師」在市場上極為搶手，每月收入超過2萬元（人民幣，下同），且嚴重供不應求。

●文/圖：香港文匯報記者 賀鵬飛 南京報道

江蘇是大閘蟹的主產區，其中產自南京市高淳區的固城湖螃蟹是全國較早上市的大閘蟹品種之一，獲得全國首個有機蟹認證和中國馳名商標的螃蟹品牌。今年固城湖螃蟹養殖面積達21.9萬畝，預計產量將突破2萬噸，全產業鏈產值超過100億元。

位於高淳區的南京固城湖螃蟹市場總佔地面積218畝，建築面積18.4萬平方米，入駐商戶超過300家。每年螃蟹季，這裏平均每天有超過40萬斤螃蟹銷往內地各地。

養殖戶轉行挑蟹 又快又準

如此龐大的交易量背後，離不開挑蟹師的把關。每天開市後，十里八鄉的螃蟹養殖戶會將最新捕撈的螃蟹送到市場內的合作商戶手中，這時挑蟹師就要開始仔細地甄別篩選，根據公母、大小和品質進行分類後，再由商戶按照當天的市價進行銷售。

在「中之蟹」品牌門店前，多位挑蟹師正在緊張地工作。其中，蔣長春年紀最大，經驗也最為豐富。作為土生土長的高淳人，他早在二十多年前就開始養殖螃蟹，今年他家還養殖了200多畝螃蟹。

儘管自家的養殖業務也很忙，但每年的這個時節，蔣長春還是會應邀前來幫忙挑蟹，自家的螃蟹捕撈和銷售則交給家人打理。他說，每年中秋節前至年底是螃蟹上市的季節，也是挑蟹師忙碌的季節，很多養殖戶都會出來兼職做挑蟹師，希望趁機

多賺點錢。

「中之蟹」品牌創始人呂建福指出，目前市場上多數挑蟹師原本都是中小型螃蟹養殖戶，其中部分是像蔣長春一樣仍在養蟹的兼職挑蟹師，還有部分是以前的老養殖戶因養殖成本大和風險高，而轉型成為專職的挑蟹師。由於他們具備養蟹經驗，對於螃蟹的習性、特點非常熟悉，因此挑蟹的時候能做到又快又準。

6S挑蟹法：六方面判別品質

作為螃蟹的「品質守門人」和「定價師」，挑蟹師直接決定着市場上大閘蟹的高低貴賤。「很多消費者購買螃蟹只看大小和重量，但是同樣大小和重量的螃蟹，品質和價格可能相差很大。」蔣長春舉例說，同樣是三兩（150克）的母蟹，挑蟹師挑選出的精品蟹現在每斤（500克）價格為90元，而被篩選掉的「垃圾蟹」每斤只要40元甚至更低，價格相差一倍有餘。

呂建福解釋道，大小和重量只是衡量螃蟹質量的基礎指標，除此之外，還要根據活力、顏色、硬度、氣味等方面來綜合評判一隻螃蟹的優劣。「挑蟹師並無行業標準，主要依賴個人的經驗。」呂建福指出，為了保證「中之蟹」品牌螃蟹品質，他自創了「6S挑蟹法」，即從六個方面判別螃蟹的品質，包括觀活力、辨顏色、聞氣味、捏蟹腿、察腹部、探蟹黃。

食大閘蟹」上下篇，從挑蟹師到新疆雪蟹，讓香港食客了解與大閘蟹相關的箇中故事，梳理市面上各個品種大閘蟹的特點。節日裏，一家人端坐家中，齊齊整整食蟹，也許這才是真正的人間煙火氣……

●蔣長春（中）在挑選分揀螃蟹。



在清澈無污染的水域養殖的螃蟹，渾身清潔且有一股淡淡的清香味。

香港文匯報南京傳真

行業嚴重青黃不接 年輕人不願學

挑蟹師的收入雖然持續走高，但是多年來挑蟹師供不應求的現象並未得到緩解，青黃不接的情況越發嚴重。

「我們掙的都是辛苦錢，年輕人不願意幹，吃不了這個苦。」今年54歲的挑蟹師丁雪鳳說，挑蟹師每天都要工作十幾個小時以上，一天忙下來自然是腰酸背痛甚至站不起身，手被螃蟹夾破、劃傷更是家常便飯。同時，挑蟹師的工作就是不斷重複地挑選螃蟹，對於年輕人來說比較枯燥。

丁雪鳳也是一位擁有十幾年經驗的小型養殖戶，今年養殖了七八畝螃蟹。她坦言，她家小孩不僅不願做挑蟹師，連自家的螃蟹養殖也不感興趣。而且這不是個別現象，目前高淳的挑蟹師絕大多數都是中老年人，很少見到40歲以下的年輕人，「年輕人追求自由，寧願去跑滴滴、送外賣，也不願意做挑蟹師。」

呂建福也表示，挑蟹師雖然收入可觀，但是非常辛苦，而且要想成為一位熟練的挑蟹師，一般要經過三年以上的學習和鍛煉，一些年輕人在學成出師前就會中途退出。

開辦品牌培訓處吸引人才

在他看來，一位合格的挑蟹師不僅要具備快速分辨螃蟹品質的能力，還要吃苦耐勞和認真負責，因為挑蟹師工作非常辛苦，沒有吃苦耐勞的精神肯定做不長久。同時，如果不認真負責就會出現差錯，從而影響消費者、養殖戶和經銷商的三方利益。

為了培養更多的挑蟹師，呂建福還專門開辦了品牌螃蟹挑蟹師培訓處，目前已經吸引多位有志於從事挑蟹師職業的人前來學習。而高淳區已將「固城湖螃蟹驗蟹師」申報為江蘇省年度勞務品牌，並計劃開展相關培訓，通過發放證書等方式，逐漸完善挑蟹師的評價和監督機制。

●呂建福開辦了「中之蟹」品牌螃蟹挑蟹師培訓處，已吸引多位有志於從事挑蟹師職業的人前來學習。



特寫

一小時分揀近千隻蟹 最忙一天工作20小時

隨手抓起一隻螃蟹，快速分辨公母和掂量重量，再觀察體表顏色和捏一下蟹腿，偶爾還翻開螃蟹臍蓋，或者送到鼻尖聞一下氣味……然後再將螃蟹放到不同的方框和圓筒中，方框和圓筒上貼有不同規格和級別的標籤。

短短几秒鐘內，蔣長春的動作一氣呵成。這位擁有二十多年豐富經驗的「金牌挑蟹師」，一小時挑選分揀的螃蟹多達近千隻、重約兩三百斤。

每年9月至10月是挑蟹師最忙的時候，蔣長春每天至少需要工作十幾個小時。「特別忙的時候，一

天要工作20個小時。」他一邊麻利地挑選螃蟹，一邊和香港文匯報記者說道。持續的高強度工作令他明顯有些疲憊，雙眼布滿了血絲。

戴手套依舊被蟹爪劃傷

儘管如此，蔣長春還是全神貫注地對待每一隻經手的螃蟹，不敢有絲毫馬虎。他說，螃蟹要一隻一隻抓起來看，一隻一隻捏。例如，看起來同樣大小的螃蟹，不同水質養殖的品質千差萬別，這就需要觀察蟹肚、蟹蓋和蟹腿上絨毛的顏色，甚至聞一聞

螃蟹的氣味。

同時，好的螃蟹腿部堅硬，差的螃蟹腿部則鬆軟，因此挑蟹師需要通過手捏蟹腿來判斷螃蟹的優劣。蔣長春每天需要捏數以萬計的蟹腿，雖然他戴着手套，但雙手還是偶爾被鋒利的蟹爪劃傷。

蔣長春感慨道，雖然工作辛苦，但是作為一名挑蟹師，一定要對自己經手的每一隻螃蟹負責，如果馬虎大意，挑錯的螃蟹可能會遭到消費者投訴，不僅讓消費者和經銷商遭受損失，也會影響到挑蟹師自身的聲譽。

特稿

「AI驗蟹師」破局人才緊缺

為破解挑蟹師常年緊缺的困局，一些大型螃蟹經銷商和平台聯手高校開展產學研合作，嘗試運用人工智能（AI）技術對螃蟹品質進行機器識別和篩選。

南京黃金甲農業科技有限公司董事長史國結是知名的螃蟹養殖戶和經銷商，他坦言，當前螃蟹養殖和經銷環節都面臨人工短缺問題，目前從業人員大多都在50歲以上，年輕人不願從事傳統體力勞動，因此未來人工短缺問題可能會更加嚴重。

史國結認為，技術創新將是解決未來勞動力缺口的重要方向。去年他就開始和中國農業大學博士團隊合作，研發智能挑蟹技術，希望由此破解挑蟹師緊缺的困局。

今年4月，中國農業大學和南京黃金甲農業科技有限公司聯合申報的發明專利——「水下螃蟹質量非線性估計方法、系統、設備、介質及產品」已經獲得國家知識產權局的初步審查並予以公布。

據史國結介紹，這一發明主要是依託該公司二三十年的質量控制經驗，由中國農業大學博士團隊開發一款新型高光譜儀，通過對螃蟹密度、硬度、光澤度和氣味等指標進行測定，然後借助人工智能算法對螃蟹進行篩選分級。目前該技術處於測試階段，但分析速度還需改進提升，預計未來可能會取代人工挑蟹師的工作。

與此同時，新零售平台盒馬也與上海水產所和上海海洋大學專家合作，研發出「電子驗蟹師」——螃蟹肥滿度測算機器，並已在市場上投入使用。這款機器通過視覺AI技術識別螃蟹的外殼長寬度及重量等參數，使用專利算法計算出螃蟹肥滿度（K值），解決了肥滿度無法被看見的難題。

不過，目前「電子驗蟹師」還需要人工驗蟹師配合工作，即由人工進行前期挑揀，再由機器進行二次檢驗，避免人工判斷誤差。



●南京黃金甲農業科技有限公司和中國農業大學聯合研發智能挑蟹技術，冀破解挑蟹師緊缺困局。圖為黃金甲螃蟹養殖基地。

手把手教你挑蟹



●圖右螃蟹活力十足，品質較佳；圖左螃蟹則活力不足，品質較差。

辨顏色

▲根據螃蟹身體部位的顏色來辨別品質，「青背白肚、金爪黃毛」品質最佳。



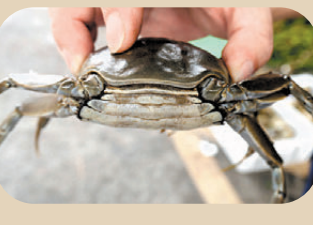
捏蟹腿

▲好的螃蟹腿部堅硬有力，差的螃蟹則腿部鬆軟無力。



察腹部

▲成熟公蟹的蟹嘴發紅表示已經成熟。



看蟹嘴

▲蟹嘴發紅已成熟，發白則未成熟。



揭臍蓋

▲該蟹僅根部有少量紅膏，品質較差。



該蟹從肚臍尖端到根部都隱約發紅，表示紅膏較多。

整理：香港文匯報記者 賀鵬飛