

不時不食大閘蟹／下篇

天山雪水養生態蟹 冷鏈加持日抵灣區

新疆大閘蟹「人放天養」蟹黃蟹膏飽滿成饕客新寵

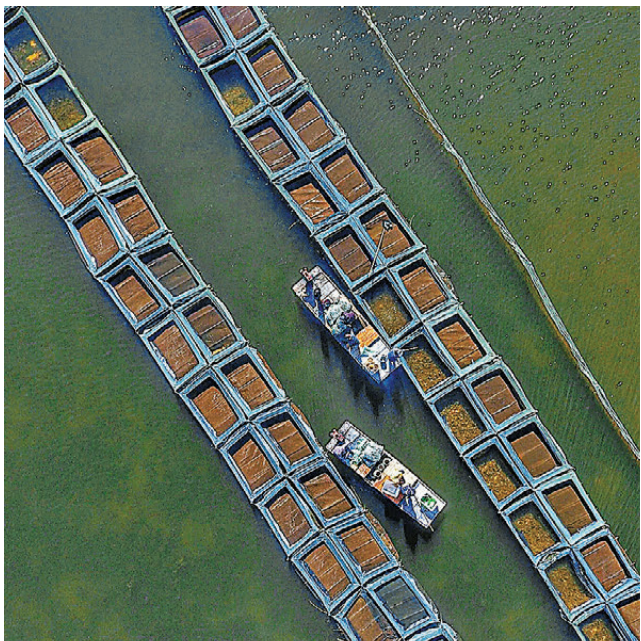
「今年螃蟹長勢不錯，平均單隻重量能到270克左右……你看這隻，差不多有五兩，蟹黃、蟹膏飽滿，品質絕對過硬！」日前，在位於塔克拉瑪干沙漠西北部的新疆生產建設兵團某水產養殖基地，技術負責人陳新站在水塘邊，手裏舉着兩隻剛撈起的大閘蟹，一邊掂着重量一邊開心地說，臉上滿是豐收的喜悅。

●文：香港文匯報記者 應江洪 圖：香港文匯報新疆傳真



●新疆產的大閘蟹品牌額河雪蟹。

蟹農潘爾強在新疆北屯的養殖基地。



●在新疆尉犁縣羅布湖，當地蟹農使用地籠捕獲螃蟹。

網上圖片

金秋時節，蟹肥膏黃。走進該水產養殖基地，只見水面如鏡，倒映着岸邊金色的胡楊，美得令人心醉。水面之上，蟹農們乘着小船在蟹塘間靈活穿梭，彎腰、拾蟹，每個動作有條不紊。剛從水中撈出的大閘蟹，各個體態飽滿、青殼發亮，舉螯張足、活力滿滿。

生長周期長 蟹黃飽滿度升三成

「去年我們試養3.5萬隻白玉蟹取得成功，今年擴大了養殖基地，首次引入大閘蟹，投放了十萬隻蟹苗。」陳新說，新疆主要依賴天山冰雪融水、地下泉水及鹽鹼地微鹹水養殖大閘蟹。這些水源天然無污染，富含鈣、鎂、鉀等礦物質，賦予螃蟹鮮甜純淨的口感，且全無土腥味。鹽鹼地環境（pH值9.5以上）還能刺激螃蟹蛻殼生長，使肉質更加緊實彈牙。

與江蘇等地120天左右的養殖周期相比，新疆大閘蟹的生長周期更長，普遍在5-8個月甚至1年。較長的生長期讓螃蟹積累更多營養物質，蟹黃飽滿度提升30%以上。「我們普遍採用『人放天養』模式，減少人工干預，真正綠色有機。」陳新說。

根據各區域公開數據及行業調研，新疆2025

年大閘蟹總產量預計達1,300-1,500噸，較2024年增長約40%。除部分供應疆內市場，大部分都運往廣東深圳、浙江杭州等內地省市銷售。

北疆翌日達 內地客戶預定火爆

位於烏魯木齊市的北園春市場內，多家商戶表示，新疆地產大閘蟹早已被內地客戶預定完。「這兩年新疆水產品火爆，本地人不早預定根本吃不上！」商戶李阿亮說，每年9月份是地產螃蟹大量上市的時間，日走貨量在500公斤左右，今年整體價格與去年同期相比相差不大。她這裏的新疆地產大閘蟹以阿克蘇、庫爾勒、福海、北屯等地為主，博斯騰湖冬季也能供應。

家住庫爾勒市的胡玉涵是大閘蟹愛好者，每年地產螃蟹上市一定會及時嘗鮮。「今年在我們小區商戶銷售群預定了兩次北屯的螃蟹，怕晚了訂不上，蟹黃還不是滿黃，不過口感鮮美，太解饞了！」烏魯木齊市民塔依爾·買買提說，他們家近兩年知道新疆有了本地產的大閘蟹，才開始嘗試吃，「感覺味道不錯，餐桌更豐富了。」

近年來，隨着新疆加快交通、電力等基礎設施建設，產銷距離遠、運輸成本高、基礎設施

不足等短板得到補足。據新疆順豐冷運營業部經理董曉鋒介紹，北疆已經實現了翌日達，南疆實現隔日達。新疆百湖之城漁業公司總經理張凱也說，如今新疆大閘蟹17個小時後就能端上幾千公里外廣州市民的餐桌，到「長三角」最快僅需一天。

科技援疆 漁業增效農民增收

「三文魚、大閘蟹等漁業經濟的蓬勃興盛，是新疆經濟社會高質量發展的一個縮影。」新疆水產科學研究所技術推廣室主任、研究員胡建勇說，現在全疆養蟹的基地多達幾十個，水域面積3,000畝以上有條件養殖的水庫都在養蟹，基本形成了湖泊水庫大水域養殖為主、稻田養殖為輔、坑塘養殖為補充的格局。

近年來，新疆加大產業扶持力度，結合援疆省市科技力量，通過政策引導、技術推廣、項目支持等方式，推動漁業高質量發展，實現了經濟收益和環保價值雙提升。今年前三季度，新疆水產品總產量預計達到15萬噸，名特優新水產品（如南美白對蝦、河鱸、大口黑鱸等）市場需求旺盛，在促進農民就業增收方面發揮了積極作用。

從毛驢到飛機 70載大漠煥新顏

特稿

「昔日『農業禁區』如今變身『沙漠蟹田』，這其實也是新疆維吾爾自治區成立70周年來全面快速發展的一個縮影。」西安高校教授黨輝告訴香港文匯報記者，70年來，新疆的變遷堪稱一部波瀾壯闊的史詩。新疆這片「離海最遠」的土地，在國家政策支持、資金投入、科技扶持，以及兄弟省市的對口支援下，大閘蟹、三文魚等「新疆海鮮」破浪而出，往昔「西北偏北，荒野蒼茫」的景象，如今已被「活鮮通達、產業興旺」的盛況所取代。

據了解，新疆曾經是一個與漁業幾乎不掛鉤的省份，早在新中國成立之初，這裏的全年魚產量僅有172噸。公開資料顯示，新疆最初也沒有螃蟹養殖，大約是在20世紀90年代，江浙商人把中華絨螯蟹引種到新疆，從那時開始，螃蟹便開始在新疆安家落戶。

黨輝教授指出，「70年來，中央和全國各地給予新疆大力支持和援助，更選派2.5萬餘名援疆幹部人才進疆工作。」他表示，各援疆省市推動一批現代產業項目在當地落地生根，枝繁葉茂，為新疆經濟高質量發展夯實根基、打造引擎。

立體交通網 生鮮保活運輸

新疆地處西北內陸，大閘蟹如何保活運輸成為大家的疑問。「這一點大可放心，如今的新疆大地上，一個東聯國內、西挽歐亞，支撐國家向西開放的綜合立體交通網正加速形成。截至2024年底，全疆公路總里程達到23萬公里；新疆民航航線達595條，25條國際客運航線通達17個國家和地區。」黨輝教授笑稱，20世紀50年代，庫爾班·吐魯木大叔想要騎着毛驢上北京看望毛主席的佳話傳遍神州大地；70年後，鄉親們下午從縣城乘飛機出發，晚上就能到達北京。

黨輝教授亦指出，新疆大閘蟹的崛起和熱銷，也是70年來新疆農業生產發生翻天覆地的變化的真實寫照。「70年來，新疆糧食生產從110萬噸到2024年233萬噸，糧食單產躍居全國第一；棉花佔全國總產量的比重超過九成；皮亞曼的石榴、吐魯番的葡萄、庫爾勒的香梨、阿克蘇的蘋果，甜醉了全國人民的味蕾。」黨輝教授表示，如今9月、10月間，走在新疆大地，處處都是「豐」景如畫，「天山下的大閘蟹養殖池，孕育其中的是豐收的喜悅，更是新時代新疆展現出一幅欣欣向榮、充滿活力的美好畫卷。」

●香港文匯報記者 李陽波 陝西報道

「電子驗蟹師」把關 港人北上「淘蟹」成風

香港文匯報訊（記者 郭若溪 深圳報道）一蟹上桌百味淡。重陽節前後正是內地大閘蟹批量上市的時候，蟹黃飽滿的大閘蟹吸引了不少港人北上選購。香港文匯報記者近日在深圳皇庭廣場盒馬鮮生超市看到，來自新疆阿勒泰產區的大閘蟹被擺放在了醒目的位置，香港消費者既可以在線上下單，也可以到店吃，門店會提供元氣蒸等現場加工服務。同時，為方便港客自提返港，還提供了加冰袋包裝打包。

港人：新疆蟹皮薄肉嫩膏香

香港文匯報記者在現場看到，鮮活的新疆冷水大閘蟹（母蟹）115-135克每隻的售價35.9元（人民幣，下同），同樣重量的陽澄湖大閘蟹單隻售價39.9元。每一隻大閘蟹都佩戴着溯源碼牌子，可實現全程溯源，直觀展現從產地到餐桌的品質把控。

港人馮女士專程從香港北上深圳採購大閘蟹，她告訴香港文匯報記者，自己每年都會到深圳買大閘蟹，深圳價格便宜質量又好，通常來一次會買5-8隻。「香港有大閘蟹直供，但還是習慣在深圳買，除了價格，品種的選擇也多。」馮女士表示，有嘗試過新疆大閘蟹，皮薄肉嫩膏香。

盒馬水產採購工作人員告訴香港文匯報記者，每年都有大批港客現場採購，大閘蟹銷量是翻倍增長。工作人員表示，新疆大閘蟹最早在8月底就已上架，銷售持續爬坡，周環比漲了兩倍多。到9月底陽澄湖開湖後，新疆大閘蟹銷售量才有所放緩。

據了解，盒馬新疆大閘蟹來自阿勒泰產區，由於當地晝夜溫差大，螃蟹更早完成蛻殼，消費者可以提前品味到肉厚黃滿的鮮活大閘蟹。

盒馬從去年開始布局新疆產地，從只供應1個區域，到今年擴張到了全國6個區域，新疆大閘蟹也首次「游」入大灣區「盒區房」。今年還引入了「電子驗蟹師」的螃蟹肥滿度測算機器，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），將大閘蟹的肥滿度量化，只有肥滿度達到盒馬標準的大閘蟹才能走上貨架，給消費者做出了「不肥包退」的承諾。



●「電子驗蟹師」能通過視覺AI技術識別螃蟹的外殼長寬度及重量等參數，將大閘蟹的肥滿度量化。

網上圖片

大閘蟹品類對比					
品類	新疆大閘蟹	青藏高原蟹	黃河口蟹	陽澄湖蟹	洪澤湖清水蟹
口感	肉質緊實彈牙，蟹黃滿溢，甜裏帶點鹹鮮，沒有土腥味	口味更細膩，鮮甜感突出，膏黃呈半流質	公蟹膏黏得像醬，母蟹黃醇厚，帶點海鮮味	經典鮮甜，膏脂濃郁，公蟹膏半透明，母蟹黃塊飽滿	清爽適口，蟹黃緊實，鮮中帶甜
上市時間	南疆蟹9-10月上市，北疆蟹最早8月底上市，供應到春節前	9月中下旬上市，供應到春節	9月初	集中在9月下旬到11月	5月有「六月黃」，成蟹9-11月續上，全年都能嘗鮮
價格	2兩母蟹80-100元/斤	1.5兩母蟹25-45元/斤	2兩母蟹60-80元/斤	3兩母蟹150-200元/斤	2兩母蟹50-70元/斤

（單位：人民幣）

整理：香港文匯報記者 應江洪



●新疆大閘蟹從阿勒泰雪都機場出發運往全國各地。



●港人馮女士專程北上購買新疆大閘蟹。香港文匯報記者郭若溪攝

陽澄湖養蟹達人新疆養「雪蟹」

特寫

金秋時節，位於祖國版圖西北之北的新疆生產建設兵團第十師北屯市，迎來一年中最多彩的季節。清晨，距北屯市30公里處的得仁湖，蘆葦蕩漾波光粼粼，2萬多畝的湖面上，幾艘開捕船正穿梭作業。

這幾天是大閘蟹上市關鍵期。潘爾強幾乎每天都會來到湖邊，查看大閘蟹長勢、投餵食物，等待開捕船的歸來。生在蘇州市陽澄湖畔的他，少年時代就在摸蟹抓蟹中度過。2001年退伍後，回到家鄉養蟹。這些年，陽澄湖養殖螃蟹水域資源有限，潘爾強一直在全國各地考察市場，直到2021年在新疆旅遊期間意外發現了「百湖之城」北屯市。

提前廿天上市 搶鮮頭啖膏

「這裏的優質水資源養出的螃蟹肉質緊實，蟹黃飽

滿，口感甘甜。」潘爾強說，當年他從這裏收購100噸螃蟹發往江蘇「試水」取得成功，由此產生赴疆創業的想法，卻遭到家人一致反對。潘爾強帶着家人到新疆反覆考察、洽談，終於在2023年7月落地北屯，承包了2.2萬畝水面。

當時的潘爾強也沒想到，依託當地得天獨厚的冰川雪水，加上他帶來的陽澄湖「863」養殖技術——即在每畝（約667平方米）養殖區內投入800隻蟹苗，預計可回捕600隻成蟹，並實現每畝3萬元人民幣的產值——竟能讓他養殖的「新疆雪蟹」品質如此優異，以至於市場供不應求。

如今，沙漠裏養出的「新疆雪蟹」成為大閘蟹市場上最驚艷的變數，牠們不僅口感出眾，上市時間也較傳統產蟹區提前二十天左右，讓新疆蟹民嘗到了頭啖蟹膏。

●香港文匯報記者 應江洪 新疆報道