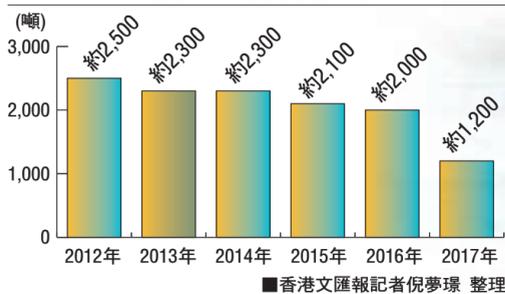


陽澄湖大閘蟹上岸 量減價升一成

氣候適宜品質勝去年 供港檢測更嚴格

近年陽澄湖大閘蟹產量



金秋時節與肥美的大閘蟹來一場「蟹逅」，對於鍾情美食的人來說無疑是一場舌尖上的盛宴。昨日，2017蘇州陽澄湖大閘蟹正式開捕，一隻隻青殼白肚，金爪黃毛的陽澄湖大閘蟹被捕撈上岸，美味的「蟹季」宣告到來。據預計，今年陽澄湖大閘蟹產量將在1,200噸左右，較去年減少四成，價格亦將上漲。為了保證大閘蟹的品質，今年陽澄湖大閘蟹全部戴上了全新的防偽鎖扣，出口供港的檢測亦更加嚴格。

■文/圖：香港文匯報記者倪夢環 蘇州報道



「蟹殼即金液，糟丘是蓬萊。」自古至今，大閘蟹的鮮美引無數愛蟹之人「折腰」，而陽澄湖大閘蟹更因蟹黃肥厚、滋味鮮美等因素受到了熱捧。今年，在進一步優化陽澄湖水域生態環境的同時，陽澄湖大閘蟹的質量亦得到了提高，據蘇州市農委介紹，今年陽澄湖大閘蟹整體個頭比往年大，「品質很高」：根據近日抽檢數據顯示，今年陽澄湖大閘蟹的平均規格為3.34兩/隻，比去年同期增重約6.2%，其中雄蟹3.76兩/隻、雌蟹2.92兩/隻。

產量較去年少約四成

不過，為了淨化水質，實施陽澄湖生態優化，今年陽澄湖網圍養殖面積大大減少，由之前的3.2萬畝壓縮至1.6萬畝，陽澄湖大閘蟹的產量亦降低。據透露，預計全年的陽澄湖大閘蟹產量將在1,200噸左右，較去年的2,000噸減少約四成。而由於產量減少，市場需求大，有業內人士預估，今年陽澄湖大閘蟹價格或漲10%左右，供港數量亦料減少。

蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會相關負責人表示，由於陽澄湖大閘蟹主攻內銷，出口數量本就不多，再加上產量減少，出口程序仍在跟進等，暫時未能確定今年供港大閘蟹數量。而順豐相關負責人亦表示，由於今年產量減少，「供港的數量肯定也要減少」。去年，香港特區食品安全中心在抽查中發現兩隻供港大閘蟹樣本的二噁英含量超標，引起了廣泛關注。此次，記者獲悉，為了保障品質，今年，陽澄湖大閘蟹分放種時、中期和捕撈前三個時期，由政府主管部門對各養殖基地的空氣、土壤、水質及大閘蟹的蟹種進行了抽檢。在檢驗環節將更加嚴格，增加了包括弗諾沙星、二噁英等共6項檢測。順豐相關負責人還透露，目前有關陽澄湖大閘蟹全套檢測以及通關報檢均已試點通過，公司亦升級冷鏈，開拓滬港、錫港包機，盼為香港民眾提供新鮮的陽澄湖大閘蟹。

「鎖扣」防偽保品質

而由於價格高，受歡迎程度好，不法商家將普通蟹冒充陽澄湖大閘蟹的行為並不少見。為了更好提供優質蟹品，今年的陽澄湖大閘蟹將使用新版「鎖扣」式地理標記保護防偽標識。據介紹，今年的防偽上有醒目的「地理標記產品專用標記」圖案和獨一無二的查詢號碼，相當於大閘蟹的「身份證」，食客可以依據查詢號碼進行相關檢驗，以確保購買到正宗的陽澄湖大閘蟹。



昨日，2017蘇州陽澄湖大閘蟹開捕節正式開啓，一隻隻青殼白肚，金爪黃毛的陽澄湖大閘蟹被捕撈上岸。

電商湖邊設倉 推「死蟹包賠償」

特稿

相比往年蟹商「打架」爭奪市場，如今電商「搶蟹」勢頭更猛。

在陽澄湖的開捕儀式上，京東、天貓、順豐、蘇寧等電商平台紛紛擺開擂台「搶蟹」。京東生鮮在陽澄湖邊建立了專屬於陽澄湖大閘蟹的產地直發協同倉，並單獨設立了入庫區、生產區、抽檢區、辦公區及冷鏈中轉區。此外，倉儲、分揀將也將在協同倉內同步進行，大大提高了運轉效率。

據《新民晚報》及《經濟日報》報道介紹，為了最大限度保證大閘蟹的存活率和配送速度，今年8月，京東生鮮建立了專屬於陽澄湖大閘蟹的產地直發協同倉，並單獨設立了入庫區、生產區、抽檢區、辦公區及冷鏈中轉區。此外，倉儲、分揀將也將在協同倉內同步進行，大大提高了運轉效率。

國貨航開綠色通道 交接貨提速近半

京東物流近日甚至還與國貨航聯合推出了「大閘蟹頭等艙」服務，國貨航為京東生鮮大閘蟹開通了機場綠色通道，將交接貨時間縮短了近50%。截至目

前，京東生鮮已在全國建立了11個生鮮冷庫，覆蓋深冷、冷凍、冷藏和控溫四個溫區，實現了零下30度至常溫層的全覆蓋。而在「最後一公里」配送上，京東生鮮還配備了專業冷鏈三輪車，確保送至消費者手中的大閘蟹依然鮮活。

為了讓消費者更放心地購買大閘蟹，京東生鮮更是聯手京東金融重磅推出了直擊行業痛點的「死蟹包賠償」。如果出現死蟹情況，消費者只需在簽收大閘蟹6小時內上傳死蟹照片並提供訂單相關信息，一經保險機構核實，消費者的損失將得到全額賠償。

■香港文匯報記者倪夢環 蘇州報道



今年陽澄湖大閘蟹整體個頭比往年大，「品質很高」。



新增的「鎖扣」式地理標記保護防偽標識，不同品牌的標識也同時在背面呈現。

港專門店：其他產地亦受歡迎

香港文匯報訊（記者顏晉傑）陽澄湖大閘蟹產量今年大幅減少，暫時仍未知道會否供港，但有售賣大閘蟹的專門店表示，不擔心生意會因為沒有陽澄湖大閘蟹供應而有所影響，稱來自不同產地的大閘蟹其實沒有太大分別。

香港文匯報記者昨日走訪銅鑼灣多間售賣大閘蟹的專門店，但都表示暫時仍未知道今年能否取得陽澄湖大閘蟹出售。「張記新三陽大閘蟹專門

店」的店員表示，產自陽澄湖的大閘蟹雖然在本港最具名氣，不少市民一向都是購買陽澄湖大閘蟹，但相信即使沒有陽澄湖的大閘蟹供應亦不會對生意構成太大影響。

「張記新三陽大閘蟹專門店」暫時只有來自江蘇洪澤湖的大閘蟹出售，店員表示洪澤湖的水質較陽澄湖更清潔，認為顧客食大閘蟹主要是要食蟹膏，稱來自不同產地的大閘蟹其實沒有太大分別。他認為顧客光顧他們是因為商譽多

於蟹種，相信顧客在沒有陽澄湖大閘蟹供應的情況下會願意轉食來自其他地方的大閘蟹。

另外，店員又指出來自江蘇洪澤湖的大閘蟹今年因為內地工資有所提升而令來貨價輕微增加，但零售價與去年相若，每隻售價根據大閘蟹的大小由55元（港幣，下同）至120元不等。他表示去年爆大閘蟹含二噁英的事件或多或少會影響市民食大閘蟹的信心，不加價是希望可以留住顧客。

洪澤湖產量豐 走生態養殖路

香港文匯報訊 據中新社報道，江南地區河湖密布，江蘇省內洪澤湖、高郵湖等地的大閘蟹都是陽澄湖大閘蟹的「勁敵」，有時甚至還會與同城的太湖大閘蟹「同室操戈」。

洪澤湖畔的宿遷市泗洪縣擁有「中國河蟹產業先進縣」的稱號，已連續11年保持江蘇省大閘蟹縣級出口第一的地位。今年預計產量在3.5萬到4萬噸之間，「有望達成12連冠」。

泗洪縣水產局辦公室的一位工作人員

表示：「陽澄湖大閘蟹品牌響、區域位置好、養殖技術領先，我們一直非常羨慕。洪澤湖大閘蟹雖然產量大，但名聲卻遠遠不及，一直籠罩在陽澄湖大閘蟹的陰影下。」

為了創造屬於洪澤湖大閘蟹的品牌價值，泗洪縣大打生態養殖牌。目前縣內建有國家級出口大閘蟹質量安全示範區，並通過和電商建立框架性合作銷往更遠的區域。「雖然還是比不上陽澄湖響亮，但也開

始走出了一條屬於洪澤湖大閘蟹的路。」

在陽澄湖大閘蟹行業協會副會長周雪龍看來，其他地區打出自己的品牌和陽澄湖「逐鹿天下」是一件好事。「這樣把各地的大閘蟹給區分開了，而不是互相冒充，形成了一種良性的發展趨勢。大家都是兄弟，不能只有龍頭，沒有龍尾。把各自的品牌打出去，這也是我們陽澄湖大閘蟹行業協會所樂於看到的。」

滬水產商行：近期蟹黃還不夠飽滿

香港文匯報訊 據《新民晚報》報道，「今年的氣候非常適合大閘蟹生長。」王氏大閘蟹副總經理孫國希說，7、8月的持續高溫使得陽澄湖水位下降，不但大閘蟹的覓食頻率比往年更高，而且比往年多蛻一次殼，使得今年大閘蟹的規格將普遍大於去年。

「現在大閘蟹每天的上市量是15噸，周末的時候高一點，20多噸。」記者從上海江陽水產市場獲悉，以3兩母、4兩公的規格蟹為例，目前母蟹的批發價是110元（人民幣，下同）/斤，公蟹的售價是75元/斤，但規格蟹只佔30%到40%，「大蟹還沒上來」。

「現在的大閘蟹還不夠『老結』（飽滿

的意思）。」江陽水產市場分析師倪志軍表示，這兩天大閘蟹的蟹黃有了，但不經過「西北風」颳一颳，蟹黃結不起來，還是流黃。預計進入10月後，大規格蟹的數量會增加，價格會下調，而蟹的品質也會進一步提高。「不過中秋國慶不會便宜，預計還要再漲10%。」倪志軍說。