

極端高溫陽澄湖產量或減半

「重磅蟹」失收全行搶救

賞中秋的月，吹八月的風，與家人同品大閘蟹，是港人多年來一直保持的傳統。但受今夏內地連續極端高溫影響，陽澄湖大閘蟹產量驟減，其中沙家浜產量估計會跌掉一半，加之今年中秋提前，大閘蟹生長期不足，諸種因素或使港人中秋食蟹的習俗受到影響。據了解，在大閘蟹產地，不僅大規格大閘蟹供應絕跡，普通蟹價格亦較去年同期上揚了五成，且中秋供應極少。「今年中秋來得早，天氣太熱，陽澄湖大閘蟹推遲蛻殼，成熟率不高，中秋能上餐桌的蟹量極少。」蘇州沙家浜陽澄湖大閘蟹行業協會會長蔡建東說，「我們收到不少客戶的中秋節訂單，都勸他們將訂單往後延。」9月7日，蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會新聞辦主任姚水生對香港文匯報表示，今年陽澄湖大閘蟹開捕日將在9月23日左右，預計在10月15日前後集中上市。 ◆香港文匯報記者 陳旻 蘇州報道



2022年9月
◆蔡建東手捧是剛捕獲的陽澄湖大閘蟹，規格明顯縮小。
香港文匯報記者陳旻 攝



2020年10月
◆蔡建東展示大規格大閘蟹。

大閘蟹熱到瘦 中秋貨少貴五成

姚水生介紹，持續高溫，給進入成長關鍵階段的陽澄湖大閘蟹造成了一定的影響後，陽澄湖區域廣大養殖戶在政府、水產部門和蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會的指導幫助下，積極開展水底增氧、補草，同時增加對大閘蟹維生素C及其它營養成分的補充，升高了養殖成本，可能會影響到今年的大閘蟹價格。

針對陽澄湖大閘蟹今年的上市時間與總體產量，姚水生指出，雖然今年出現了罕見的高溫現象，但廣大養殖戶通過開展多項補救措施，陽澄湖大閘蟹的集中上市時間比往年不會延遲。「至於大閘蟹的最後生長和產量還要這段時間最後的螃蟹蛻殼、天氣及管理情況。」

高溫致延遲一個月蛻殼

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。「今年的持續高溫造成大閘蟹延遲一個月蛻殼，不少螃蟹沒蛻完殼，大規格蟹肯定很少，小蟹沒問題。」蔡建東說，「每年中秋是大閘蟹銷售的高峰期，現在只有極少量蟹上市，價格非常高。」

雖然還未到開捕日，在沙家浜陽澄湖大閘蟹交易市場內，商戶們已經開始忙碌。很多商舖門前，人們扎堆網索螃蟹，快遞員穿梭奔走。蔡建東稱，今年陽澄湖大閘蟹中秋市場的價格：3兩母蟹，價格為180元至200元（人民幣，下同）一斤；2.8兩母蟹價格為140元至150元一斤；2.5兩母蟹價格是130元至135元一斤；2兩母蟹價格在110元至120元一斤。較去年同期價格翻升了五成。由於現時上市的蟹量極少，到10月國慶時會有本地蟹批發上市，屆時價格可能有輕微回落。

成熟公蟹要待10月下旬

「我們沙家浜區域每年香港客戶的訂單至少有100噸。」蘇州沙家浜陽澄湖大閘蟹行業協會常務副會長馬雪元介紹，「以往這時候是廣東方向的訂單高峰，今年同期訂單少了三分之二。」

今年陽澄湖大閘蟹將在9月23日左右開捕。從事大閘蟹養殖30餘年的蘇州湖八鮮生態農業發展有限公司總經理楊國偉毫不擔憂香港的訂單，「香港人喜歡吃公蟹，成熟公蟹大量上市的時間是從10月下旬到11月上旬，香港人對吃螃蟹是最在行的。」他預計今年來自香港的訂單肯定不會少。不過楊國偉表示，近年來優質價廉品牌大閘蟹在內地市場銷售供不應求，蟹農更傾向於銷售向利潤更為豐厚的內地市場，向港銷售的意願和積極性並不高。



◆沙家浜陽澄湖大閘蟹交易市場內，商戶開始啟動銷售。



◆商戶在網索大閘蟹。

投冰降溫 仍難阻蟹塘損失

特稿

今年4月，52歲的蔡建東通過競爭，成功當選為蘇州沙家浜陽澄湖大閘蟹行業協會新任會長，當時他還躊躇滿志，不料3個月後出現的極端氣候卻令他心力交瘁。

今年七八月份，長江流域遭遇極端高溫，重創陽澄湖大閘蟹養殖，蟹塘水質降低，螃蟹死亡率升高，生長緩慢。

「陽澄湖大閘蟹」特指蘇州市境內113平方公里陽澄湖水域所產出符合一定標準的大閘蟹，產地涉及沿湖常熟市、昆山市、相城區、工業園區4個縣級行政區域。每年的陽澄湖大閘蟹開捕節就在這4個地區輪流舉辦。

天熱蟹減食 水草大量腐爛

沙家浜是陽澄湖18個灣中最大、水質最好的一灣。其水質清澈，水草茂盛，氣候適宜時，為大閘蟹構建了一個天然的生活環境，所產出的大閘蟹個大體肥，膏似凝脂、肥嫩鮮美。

「我們330家協會會員，擁有陽澄湖湖養蟹1.5萬畝，高標準養蟹池塘33,000畝，今年塘蟹受損最多，我們沙家浜的陽澄湖蟹產量估計會跌掉一半。」

蔡建東眉頭緊鎖。「今年的高溫是歷年以來罕見，溫度連續達到40℃以上！天氣熱，螃蟹進食很

少，水溫高還導致水草大量腐爛，直接影響大閘蟹的發育生長。」

蔡建東說，協會緊急組建了一個巡查小組，挨家挨戶到各會員的養蟹塘去做指導。

「眼睜睜看着螃蟹死了好多」

標準化養蟹池塘水位在1米至1.5米左右，為了降低水溫，塘蟹養殖戶每天給池塘循環換水，一邊把池塘裏的高溫水往外抽掉，一邊注入溫度低的水。「換水！換水！我們用水泵天天打，從早晨打到晚上，也控制不住高溫。還有養蟹戶急了，每天往池塘裏放冰塊。」

蔡建東痛苦地說，「那時候，螃蟹第三次蛻殼不出，第四次、第五次蛻殼也脫不出。天氣實在太熱，我們眼睜睜地看着螃蟹死了好多。」

「今年太熱了！大閘蟹第五層殼特別難脫，」蘇州常熟市金唐市水產品有限公司董事長張建龍語氣中透着無奈「大閘蟹的最佳生長水溫是25度至30度，超過30度，大閘蟹攝食就會有困難，」張建龍介紹道，大閘蟹的生長期要經歷五次脫殼。一般7月中旬脫完第4殼，第五次脫殼通常是在每年的8月下旬到9月上旬，每脫殼一次個頭增長

一倍。大閘蟹因蛻殼需補充大量能量，所以攝食量會上升。今年夏季的連續高溫使得陽澄湖及養蟹池塘水溫持續飆升至37℃以上。

張建龍說，「高溫造成大閘蟹不吃餌料，導致體格下降，想蛻殼也脫不出來，」還有就是氣溫實在太高，大閘蟹就算好不容易蛻殼出來了，在超高溫環境裏往往堅持不住而死亡，存活率下降。

2021年，沙家浜銷售陽澄湖大閘蟹600噸，「今年養蟹戶的收入，我估計至少有一半掙不到錢。」顯然，新會長蔡建東心頭的壓力沉重如鉛。

不過相較於蟹塘，湖蟹雖然也大受影響，損失卻相對可控，在陽澄湖承租了800餘畝水面的楊國偉，圓網養蟹10餘年，2021年他們公司的陽澄湖大閘蟹產量為6萬餘斤。

針對今年的酷暑高溫，致水草爛死率上升，他積極補救，將全天候增氧改為錯開中午最高溫時段進行，不斷補充新鮮水草、在養蟹區採取隔開水面等手段，努力降低超高溫對大閘蟹生長的損傷。「我這邊湖蟹養殖的受損情況不大。」

◆香港文匯報記者 陳旻 蘇州報道

◆專家團隊不斷攻關探索養蟹高品質蟹的技術體系。圖為蘇州陽澄湖。資料圖片



技術創新 助當養殖業「領頭羊」

業技術創新與育成中心農業項目負責人黃健。

光合細菌助改善水質

黃健是中國科學院哈爾濱中心農業項目首席專家，他對香港文匯報表示，多年來，科研人員一直不斷進行多方面探索攻關，目前在生物技術方面取得重大進展，有望實現螃蟹品質大幅度提升。「目前，我們專家團隊

已在河蟹養殖中進行試驗的生物製品主要由生物肥料、光合細菌、EM複合生態製品等幾個方面。」

黃健重點介紹了光合細菌技術進入大閘蟹養殖的作用。他說，光合細菌是一種營養豐富、營養價值高的細菌，菌體含有豐富的氨基酸、葉酸、B族維生素，尤其是維生素B12和生物素含量較高，還有生理活性物質輔酶Q，用作飼料添加劑能降低水體中殘存飼

料、蟹的糞便及其它有機物，同時吸收利用水體中的氨、亞硝酸鹽、硫化氫等有害物質，在水中光照條件下，可直接利用降解有機質和硫化氫並使自身得以增殖，同時淨化水體。它還可以減少病害的發生。「在光合細菌施入水體後，迅速繁殖成為水體中的優勢細菌種群，既改善了水質，又抑制了有害病菌的生長和繁殖，降低了有害病菌的數量。」

同時，光合細菌還可培養有益藻類，當水體中施入光合細菌後，硅藻、小球藻等成為優勢藻類，而藍藻等有害藻類受到抑制。

籌建高標準養蟹基地

黃健表示，隨著專家團隊多年的不斷攻關探索，已經初步形成了養蟹高品質蟹的技術體系。目前，他們已經積極籌備實施與楊國偉今秋開展合作，此外，還在籌建高標準蟹養殖基地。

楊國偉希望自己能成為大閘蟹養殖業創新的「領頭羊」。

香港文匯報訊（記者 陳旻 蘇州報道）「陽澄湖大閘蟹的養殖需要創新，我們不能做『啃老族』。」曾任浙江溫州水產局漁政站長的楊國偉，格外注重採用現代技術改善傳統養蟹模式。

他說，陽澄湖大閘蟹是個優質老品牌，但也需要推陳出新。「我們已經在與中科院專家合作，期待對陽澄湖大閘蟹的養殖技術進行革命性創新，徹底消除抗生素等殘留。」

與楊國偉合作嘗試對陽澄湖大閘蟹進行「革命性」改變的，是中國科學院哈爾濱產