



蟹食 未必阳澄湖 安徽排名第二

《全国大闸蟹平替吃货地图》发布

“秋风起，蟹脚痒”，又到金秋食蟹时。一只清蒸大闸蟹，不是一道菜，而是“一桌菜”：大腿肉，丝短劲韧，味同干贝；小腿肉，丝长细嫩，美若银鱼。雄吃膏，肥糯厚重，不逊牛脂；雌吃黄，粉润轻盈，胜比蕈菌……

近日，天眼查发布《全国大闸蟹平替吃货地图》显示，全国有超6万家“蟹”相关企业。“蟹”企数量前十省份里，南方地区占了7省。除了江苏的蟹企数量以30.72%占比一骑绝尘，安徽排名第二也是产蟹大省，盘点全国产蟹大省强省，洞察“蟹产业”蓬勃发展背后的科技力量，助力消费者买蟹、食蟹时擦亮双眼。让我们一起，闻秋风而知蟹美吧。



吃货必备！大闸蟹平替地图来了

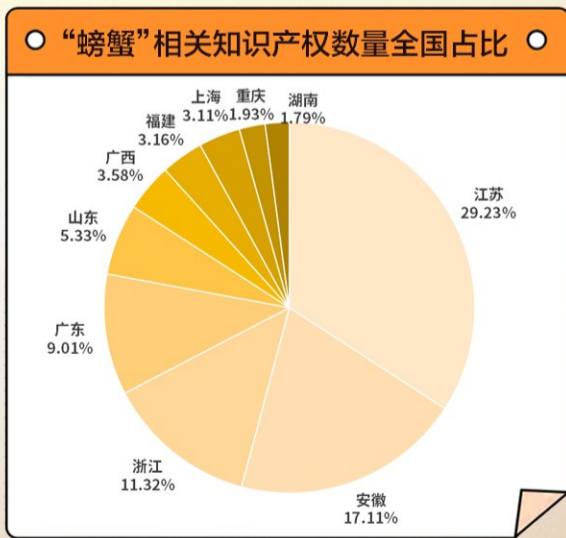
江苏蟹企数量拔得头筹 安徽紧随其后

受高温影响，阳澄湖大闸蟹今年的开捕节比往年晚了一周。根据苏州市农业农村局数据，今年阳澄湖大闸蟹湖区围网养殖加上高标准池塘改造养殖，预计总产量9400吨左右。对比去年预计少了1540吨。

作为大闸蟹“C位”，阳澄湖大闸蟹受到万众追捧垂涎，然而相比于国人每年3亿只大闸蟹的消耗量，阳澄湖大闸蟹实在是供不应求。实际上，中国的螃蟹多达600种之多，美味的平价螃蟹在全国比比皆是。天眼查发布的《全国大闸蟹平替吃货地图》显示，全国有超6万家“蟹”相关企业。“蟹”企数量前十省份里，南方地区占了7省。除了江苏的蟹企数量以30.72%占比一骑绝尘，安徽、辽宁、湖北、山东等也是产蟹大省，更多品种的螃蟹正在爬上大众的餐桌。

据天眼查统计，目前江苏的蟹企数量多达1.8万家。最著名的苏州阳澄湖产区，因水源地地形独特、水质清冽，产出的大闸蟹有着青壳白肚、金爪黄毛、肉质鲜甜的特点。江苏的其他产区如高邮湖、固城湖、洪泽湖、太湖等，生产的大闸蟹也毫不逊色，堪称膏腴脂黄，如今正处于赏味好时节。

安徽、湖北、广东等也是南方地区具有代表性的产蟹大省。其中，安徽蟹企数量6800多家，庐江黄陂湖大闸蟹、安庆沱湖大闸蟹都是著名的国家地理标志产品。湖北蟹企数量3800多家，以洪湖大闸蟹最为知名，蟹黄呈酱紫色或豆沙色，十分特别。广东蟹企数量超2400家，尤以入秋之后特有“顶角膏”芷寮蟹、蒸熟后全身可透见黄色油脂的南沙黄油蟹，最为著名。当然，螃蟹并非长江沿岸独有，辽宁、山东、河北等同样位列产蟹大省TOP10。辽宁省更以4400多家蟹企数量跻身全国第3，东港梭子蟹、盘锦稻田蟹是该地代表性品种。东港梭子蟹个头大、体纹明



显、色泽鲜艳，每年3~5月最为肥美；盘锦河蟹放养在稻田之中，典型特征是腹白有划痕，背壳色深，膏满、黄多、油水多，因平易近人的价格备受市场欢迎。

不同地区的饮食文化，也造就了当地独一无二的食蟹之美：珠江流域的居民，独爱一道蟹炒年糕，暖胃暖心；阳澄湖芦苇荡里的渔民，或以葱姜酒直接煮蟹食用，酣畅淋漓。苏州、上海一带，常以花雕酒浸制的醉蟹、或取用蟹壳中的黄与膏炒成“秃黄油”存放待冬——此中之乐，不足为外人道也。

“蟹”产业链助推乡村振兴 2600项专利助力养蟹兴农

品种多样的美味螃蟹爬上大众餐桌的另一面，是与乡村振兴息息相关的“蟹”产业链大发展。天眼查数据显示，我国有2600多项专利信息与“螃蟹”相关。毫不夸张地说，我国螃蟹养殖的每个环节都极富技术含量，随着生态养殖技术的不断进步与推广普及，螃蟹也从“洛阳纸贵”变得“飞入寻常百姓家”。

从省份来看，拥有“螃蟹”相关知识产权数量最多的前十省份中，南方地区占9省，阳澄湖大闸蟹原产地江苏独占鳌头，以29.23%占比居首。安徽、浙江、山东等专精特新民营经济大省紧跟其后。

值得一提的是，我国有38家与螃蟹相关的“高新企业”。其中，江苏占比15.79%排名第一，既是产蟹大省，也是科技产蟹强省。从行业分布上看，科技推广和应用服务业企业数量占比最高，达26.32%；其次渔业占比15.79%，研究和实验发展、批发业则是7.89%。

通过天眼查“知识产权”相关数据可以看到，“螃蟹”相关专利贯穿产业链全流程。从螃蟹养殖、抓取，到包装、运输、鉴别，处处都有知识产权的身影。比如，原为个人发明的“一种自动清粪且不易堵塞的螃蟹养殖箱”，被一家蟹企购买专利权，在螃蟹现代化养殖中发光发热。更有意思的是，针对阳澄湖大闸蟹面临的“李鬼”难题，也有相关专利技术研究“基于区块链进行防伪溯源”。

不是阳澄湖，照样出好蟹。透过一只小小的“螃蟹”，不仅能看到中国螃蟹产业链的大发展，也透视出中国科学技术的不断进步，科学养蟹、科技兴农为推动乡村振兴高质量发展发挥的价值。而区块链技术、大数据技术应用于“螃蟹鉴别”，也正在让消费者的食蟹之旅变得更加美好。