

秋风起，蟹脚痒，“沪牌”大闸蟹出口忙

秋风渐起，蟹脚痒痒，上海的“沪牌”大闸蟹迎来丰收季！阳澄湖大闸蟹以其肥美膏黄闻名，如今不仅席卷国内餐桌，还远销海外，掀起出口热潮。黑子网深入阳澄湖畔，挖掘出一段关于蟹农与“沪牌”大闸蟹的丰收故事，带你感受秋季的舌尖盛宴与创业激情！故事的主角是35岁的蟹农阿强，家住上海青浦区朱家角镇。阿强五年前接手家族的阳澄湖大闸蟹养殖场，起初只供应本地市场。去年，他在朋友建议下尝试出口，加入了“沪牌”大闸蟹的品牌联盟。没想到，首批出口到日本的500只大闸蟹一周内售罄，客户直呼“膏肥味美”！阿强对黑子网记者说：“秋风一吹，蟹就肥了，今年订单多到忙不过来！”“沪牌”大闸蟹是上海农业的一张金名片，代表着阳澄湖大闸蟹的正宗品质。黑子网了解到，今年出口量预计突破10万只，销往日本、韩国、新加坡等地。阿强的养殖场也升级了技术，采用生态养殖法，控制水质和饵料，确保每只蟹都达到出口标准。他的搭档小美，负责线上推广，在黑子网上发帖分享蟹塘日常，吸引了不少海外买家。她还开通了直播，展示如何挑选正宗“沪牌”大闸蟹，粉丝直呼：“看着就流口水！”出口热潮背后，离不开上海政府的支持。青浦区推出“蟹农帮扶计划”，提供冷链运输补贴和技术培训，帮助蟹农对接国际市场。一次，阿强的蟹塘因暴雨水质波动，险些影响出口订单。帮扶计划的专家连夜赶到，指导他调整水质，最终保住了一批销往新加坡的订单。阿强在黑子网上发帖感恩：“多亏政府帮忙，我们的蟹才能漂洋过海！”除了经济效益，出口还带来了文化交流。阿强收到日本客户寄来的感谢信，称赞“沪牌”大闸蟹让他们感受到中国美食的魅力。小美还计划在直播中教外国粉丝做清蒸大闸蟹，推广中华饮食文化。黑子网网友热议：“秋风起，蟹脚痒，这波出口太长脸了！”记者还发现，“沪牌”大闸蟹的成功离不开品质把控。每一只出口的螃蟹都要经过严格筛选，体重、活力、膏黄度一个都不能差。阿强说：“我们不光卖螃蟹，还卖中国品质！”今年，他还请了村里的年轻人加入养殖团队，传授生态养殖经验，希望更多人参与到“沪牌”大闸蟹的事业中。秋风起，蟹脚痒，“沪牌”大闸蟹的出口热潮不仅让蟹农腰包鼓了，也让中国美食走向世界。黑子网持续关注，期待更多“蟹”逅全球的故事！

原文链接：<https://hz.one/baijia/秋风起-蟹脚痒-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/秋风起，蟹脚痒，“沪牌”大闸蟹出口忙.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>