

你知道吗？中国人每吃掉5只俄罗斯帝王蟹，就有4只，是从一个不靠海的东北小城吉林珲春发出的。这听上去有点反常识。凌晨，白令海峡的捕捞船刚刚收网；十几个小时后，这些在深海里横行的“大块头”，已经跨过国境线，在珲春的暂养池里吐着泡泡。再过一天，它们就会出现在北京、上海，甚至更远的餐桌上。而这条高速运转的“鲜活通道”的中枢，不是港口城市，而是一座常住人口只有二十多万的边境小城。

一只帝王蟹，如何“带火”一座边境小城？



跑出来的优势： 一小时到口岸，几分钟通关

珲春为什么能“接住”帝王蟹？答案其实很直接——够近，也够快。从俄罗斯扎鲁比诺港到珲春，只有70多公里。冷链车踩下油门，一个小时就能把帝王蟹从海边送到国门。

更关键的是通关速度。在珲春口岸，帝王蟹走的是“绿色通道”：24小时随到随检随放。提前申报的车辆，几分钟就能完成过关，整个查验流程控制在一个半小时左右。

对普通货物来说，这只是效率提升；但对帝王蟹来说，这是“生死线”。

这种高价值海鲜，对时间极其敏感。过去运输损耗率一度高达15%，如今已经能做到接近98%的存活率。

时间省下来了，钱也就留下来了。2024年，珲春进口帝王蟹约150万只、货值33.1亿元，占全国总量的八成以上。很多人餐桌上的“第一口鲜”，其实就经过这座小城。

一座“帝王蟹酒店”： 把海水搬进内陆

如果你走进珲春的帝王蟹暂养中心，第一感觉可能不是“工厂”，而更像一个大型水族馆。

一排排蓝色水池整齐排列，水温常年维持在2到5摄氏度——几乎就是俄罗斯海域的“复制版”。

这里被从业者半开玩笑地称为“帝王蟹酒店”。

刚过关的蟹，会被送到这里“休整”：状态好的，等待发往全国；状态差的，被及时分拣出来，减少损耗。

甚至连海水都要“精细调配”。不同海域的帝王蟹，对盐度要求不同，工作人员往往要花上一个小时专门调水。

这些经验，并不是书本里学来的，而是商人们一点点“试”出来的。

从一只蟹，到一整条产业链

一开始，帝王蟹只是“过路货”。

但很快，珲春人发现，这门生意可以做得更深。

于是，链条慢慢长了出来——往上，是俄罗斯捕捞、跨境

运输；中间，是口岸通关、暂养分销、冷链配送；往下，是加工、电商、餐饮、直播带货。

在当地工厂里，一只帝王蟹可以被“拆解”成几十种产品：蟹腿、蟹肉、蟹黄酱、即食套

餐……甚至连蟹壳都不会浪费，被提取成医美原料。

一只蟹，被吃干榨净，也被“用到极致”。

原本只是贸易节点的珲春，逐渐变成了产业节点。

一条海鲜街，吃出一门生意经

如果说产业链是“骨架”，那消费端就是“血肉”。

在珲春，有一条不算长的海鲜街，却几乎清一色卖帝王蟹。

过去这里是批发市场，如今更像“体验店”。

很多商家都在做同一件事：先让你吃，再让你买。

一只蟹上桌，通常是“三

吃”：清蒸、辣炒、蟹黄拌饭。游客吃完觉得新鲜，回去之后再通过微信、电商复购。

有人专门做批发，有人专做餐饮，还有人晚上开直播卖蟹券——不同模式，在同一条街上并存。有老板说得很直接：“现在不光是卖蟹，是做流量。”

而消费者也在变。过去帝

王蟹更多出现在高端餐厅，现在却越来越常见于家庭聚餐、婚宴、节庆场合。

“八方来财”的寓意，加上夸张的体型，让它成了社交平台上的“流量担当”。

一只深海生物，正在完成从“奢侈品”到“爆款单品”的转变。

不只是蟹，是一座城市在“打开”

帝王蟹带来的变化，早就止于餐桌。

走在珲春街头，你会很快意识到这座城市的不同：中、俄、朝三语招牌随处可见

，俄罗斯游客频繁往来。有人来购物，有人看中医，还有人来做生意。

如今的珲春，人流、货流、资金流，在这里交汇。跨

境电商仓库、物流线路不断铺开；TIR运输可以直达莫斯科；“长珲欧”班列把货物送往欧洲。曾经的“边境末梢”，正在变成“开放前沿”。

一只蟹的答案

夜幕降临，海鲜街灯火通明。

蒸汽升腾之间，一只只帝王蟹被端上桌。有人低头专心剥蟹腿，有人举起手机拍照发朋友圈。

看起来，这只是再普通不

过的一顿饭。但如果把时间拉长、视角拉远——

这只蟹，来自深海，跨越国境，穿过口岸，进入城市，再被分发到全国。它走过的每一步，背后都是一整套通道、产业

和市场在运转。一只蟹，带动了一条链；一条链，激活了一座城。也许，这正是珲春给出的答案——不靠海，也可以走向海洋。
(中新社)



清早，一辆辆满载帝王蟹的卡车在珲春口岸排队过关。