



捕捞帝王蟹，需要特制的笼子。

1 深海霸主：帝王蟹叫“蟹”却非蟹

帝王蟹，名字里带着“蟹”字，可它并非真正的螃蟹，而是石蟹科的甲壳类动物，和寄居蟹、铠甲虾是亲戚。它长相奇特，活脱脱像一只深海大蜘蛛。一只帝王蟹的体重一般在3公斤到4公斤，最大的能有10公斤，真可谓“蟹之大，一锅炖不下”呀！

帝王蟹和真正的螃蟹在外观上差别不小。真正的螃蟹有4对步足，而帝王蟹只有3对，它的第4对步足已严重退化，只剩下清理鳃室的作用。大多数蟹类只能横向移动，可帝王蟹不但能横向移动，还能垂直移动，就像个深海里的灵活舞者。

帝王蟹主要栖息在2℃—5℃的冷水海域，这得归功于它体内含有的抗冻蛋白，能防止血液在低温下结冰。它生活在200—850米的深海，强大的蟹壳能承受相当于800个大气压的压强，就好比一辆

2 5000万只帝王蟹横行，谁打开了潘多拉魔盒？

在挪威北部的巴伦支海，当地渔民可被一个难题愁坏了。海底密密麻麻的帝王蟹，就像一张巨大的地毯，覆盖了超过2000平方公里的海底。

帝王蟹的老家在遥远的白令海和阿拉斯加海域。那为啥一提到帝王蟹，就会想到挪威呢？原来挪威是被帝王蟹入侵最严重的国家之一，卖帝王蟹成了他们的“自救”办法。

那帝王蟹又是如何从阿拉斯加跑到欧洲去的？这得从上世纪60年代说起。当时有科学家前往堪察加半岛科考，抓到了帝王蟹样本，就带回去研究。轮船穿过北冰洋，路过巴伦支海时，一些帝王蟹“越狱出逃”。巴伦支海离挪威比较近，这些帝王蟹就顺利入侵到挪威海域。当时挪威人根本不知道，自家海里来了这么个“狠角色”。

一只雌性帝王蟹每年能生产近万只成活小蟹，靠着强大的繁殖能力，帝王蟹很快就在这片海域安了家，还开枝散叶，建立起自己的“帝国”。如今，它已扩散到整个北欧海域，数量超过5000万只，而挪威全国人口不过500多万。

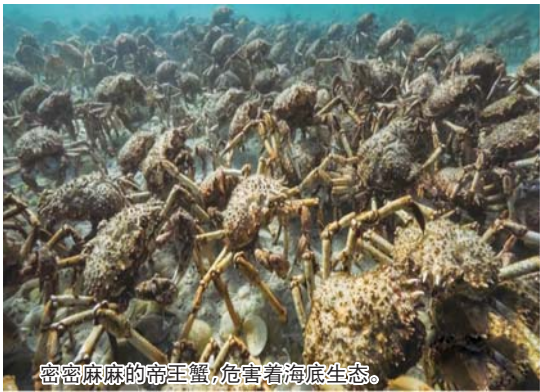
现在，巴伦支海及挪威海域海底都成了帝王蟹的乐园，好像有蔓延至整个欧洲的趋势。

帝王蟹的入侵，简直就是海洋

重型卡车压在指甲盖大小的面积上。有了这么强大的抗压能力，它在深海里几乎是无敌的存在。

帝王蟹体型巨大，外壳坚硬，布满尖刺，看上去威风凛凛，颇具“帝王”的威严。它用6条细长的“蜘蛛腿”行走，1只大蟹专门捕食，1只小蟹负责处理食物。大蟹能轻松夹碎贝类、海胆等硬壳生物的外壳。它的消化系统也很厉害，能快速分解蛋白质，成年个体每天能摄食2公斤底栖生物，堪称深海“清道夫”。它食物来源很广泛，各种贝类、虾类、海胆，还有海底的有机碎屑，都是它的盘中餐。

帝王蟹的寿命长达30年，不过性成熟得3—5年。它每年蜕壳一次，蜕壳后体型能增长15%—20%。蜕壳期间，它的身体特别柔软，很容易受到别的生物攻击。但只要蜕壳成功，体型就会明显增大，“武力值”也会大大提升。



密密麻麻的帝王蟹，危害着海底生态。

版的蝗灾，而且比蝗虫凶残百倍。它的蟹足尖端有400个气味感应器，能嗅出沙下十厘米的蛤蜊，精准猎杀，还会嚼碎保护生态的珊瑚礁。食物短缺的时候，它们还会直接肢解弱小的同类，把蟹腿当“辣条”啃。

它们把海底的贝类、海星等底栖生物都吃光，连挪威鳕鱼的幼鱼也不放过，导致当地渔业资源锐减。

在巴伦支海450米深的礁石区，挪威海洋研究所的水下机器人传回的画面让人触目惊心：帝王蟹群像移动的地毯一样覆盖海床，所经之处只剩下破碎的贝壳残骸，导致挪威北部峡湾贻贝生物量十年间锐减87%。

挪威人实在受不了这些长得像蜘蛛的巨无霸，就把它们打捞起来吃掉，发现味道还不错。于是，挪威就走上了卖帝王蟹的道路。膘肥体壮味美的帝王蟹在市场上很受欢迎，时间长了，不少人就误以为挪威是帝王蟹的老家。

每吃一只帝王蟹都在拯救地球？

这家伙泛滥成灾，为啥还卖那么贵

中秋国庆期间，国内不少超市里，帝王蟹成了“节日爆款”。然而，在挪威等地的部分海域，帝王蟹正以每年20%的速度疯狂繁殖，成了令人头疼的“生态杀手”。一边是泛滥成灾，一边是价格高昂，海鲜界“巨无霸”帝王蟹，身上究竟藏着多少不为人知的奥秘？

主笔：于梅君

3 帝王蟹大军“入侵”南极，后果很严重

让人担忧的是，帝王蟹已经“入侵”了南极地区，进一步扩大了自己的生存版图。2011年，一支科考队利用海底摄像机对南极近海大陆架进行勘察，结果在850米的海底看到了熟悉的生物——帝王蟹。科考人员都惊呆了，这帝王蟹怎么跑到南极来了？

科学家推测，成年帝王蟹虽然体型大，但在幼年时，很有可能附着在科考船上，搭了顺风船来到南极。很多国家的科考船是南北极通用的，在北极执行完任务后，就会穿越太平洋或大西洋去往南极，帝王蟹可能就是这个时候跟着船去的南极。因为南北极气候条件差不多，都是冷水，帝王蟹适应能力又强，自然就在南极安了家。

科学团队利用遥控潜水装置发现，帝王蟹已成为改变海底生态结构的“工程师”。它们通过掘动沉积物

和极端捕食行为，让海底的海百合、海胆等棘皮动物几乎绝迹。随着南极大陆架区域气候持续变暖，帝王蟹有可能在短期内广泛定居。

2023年12月，德国一深潜器在南极半岛西侧捕获惊人画面：帝王蟹群已在1500米深的热液喷口区建立了繁殖地。科考专家警告：“它们锋利的蟹足正刺穿南极脆弱的生态防线。”一旦帝王蟹突破陆架区，南极特有的玻璃海绵群落将在20年内灭绝。

帝王蟹幼体可随洋流漂流数千公里，若突破南极半岛零下1.2℃水温线，将摧毁延续数百万年的封闭生态系统，可能对当地的企鹅、海豹等生物造成严重威胁。

科学家也正密切关注帝王蟹在南极的扩散情况，并采取相应的措施进行防控，比如在帝王蟹可能入侵的海域设置屏障等。

4 泛滥的帝王蟹，为啥并未呈现“白菜价”？

“每吃一只帝王蟹，都等于拯救海洋生态！”这类口号在网上传得沸沸扬扬。但当你走进海鲜市场，就会发现现实很残酷：这个“生态杀手”的身价，竟然需要成百上千元一斤！价格之高令人咋舌。

2016年，吉林珲春口岸正式被批准为食用水生动物指定口岸，成了俄罗斯帝王蟹进入中国的主要通道。每年从珲春口岸入境的帝王蟹超过150万只，我们所吃的每5只帝王蟹中，就有4只来自吉林。

今年国庆中秋双节期间，帝王蟹价格有一定上浮。以北京某大型农贸市场为例，帝王蟹节前价格在170元/斤左右，国庆假期涨至190元/斤。这种在部分海域泛滥的生物，为啥身价始终居高不下？归根结底，是捕捞、运输及冷链储藏等因素导致的。



捕捞帝王蟹是个危险活儿。

捕捞难度大、风险高：帝王蟹生活在寒冷的深海，捕捞多集中在十月至十二月间，那时候海况恶劣，捕捞工人面临的风险极高。据美国国家海洋和大气管理局提供的数据，帝王蟹捕捞行业工人每10万工时的平均死亡率高达122.4人，是一般行业工人的五十倍以上，这危险系

数高得吓人。

控制捕捞数量：尽管巴伦支海帝王蟹泛滥，但当地政府仍然限制捕捞量。海洋经济学家解释说：“过度捕捞会导致种群崩溃，但放任繁殖又将摧毁鳕鱼产卵场——我们必须在两个灾难间走钢丝。”阿拉斯加渔业部门将帝王蟹捕捞量控制在繁殖总量的20%以内，2025年红色帝王蟹配额仅1.2万吨。挪威为了杜绝渔民冒险，还规定下海手抓帝王蟹要考证，在挪威，具有潜水捕捞帝王蟹资格的渔民只有几百人。

运输成本高：帝王蟹被捕捞上来后，为了保证新鲜度，需要专业的冷链运输设备。以从阿拉斯加到中国市场为例，帝王蟹需要先通过冷藏船运输到港口，再经过陆运或空运等方式转运到各地。每个环节都需要严格的温度控制和专业的物流管理，这无疑增加了运输成本。

俄罗斯是中国最大的帝王蟹进口国，以俄罗斯蟹业集团为例，为将新鲜帝王蟹快速送到中国消费者餐桌，该集团通过中俄冷链专线，将帝王蟹从鄂霍次克海直送中国，过程仅需72小时。运输途中，工作人员会实时监测水温、水质等指标，

确保帝王蟹始终处于最佳生长环境。

市场需求旺盛：在社交媒体上，帝王蟹是“流量”的代名词。在日本的一些高级寿司店，一份帝王蟹料理的价格高达数千元，仍吸引了众多食客前来品尝。这种旺盛的市场需求，使得帝王蟹的价格始终保持在较高水平。

5 帝王蟹未来之路：实现美味与生态平衡

面对帝王蟹的生态挑战与市场价值，人类正在寻找平衡点。俄罗斯西格玛海洋科技公司采用“捕捞—加工—气冻”一体化船队，减少对海底生态的破坏。这种船队可以在海上直接对捕捞上来的帝王蟹进行加工和冷冻，避免了多次运输对帝王蟹造成的损伤，同时也减少了对海洋环境的污染。

中国市场的“MSC认证”（海洋管理委员会认证）产品占比已达40%，消费者可通过扫码追溯帝王蟹的捕捞海域和运输路径。一些超市和餐厅也在积极推广“MSC认

证”的帝王蟹，引导消费者进行绿色消费。

挪威科学家正在试验用声波驱赶帝王蟹，保护濒危的冷水珊瑚礁。冷水珊瑚礁是海洋中非常重要的生态系统，通过声波驱赶的方式，可以在不伤害帝王蟹的情况下，将它们赶出冷水珊瑚礁区域，保护这一珍贵的生态系统。

从深海到餐桌，帝王蟹的故事是一部关于生存、欲望与平衡的史诗。当我们品尝这来自极地的美味时，或许该思考：如何让这份奢侈不再以生态代价为前提？