



## 再访阳澄湖

本报记者 毛丽君 文

本报记者 陈梦泽 摄

进入蟹季，阳澄湖的一天是从半夜开始的。蟹农要捕蟹的话，前一天下午便会把湖里的地笼扎上，螃蟹进笼，只进不出。夜半时分的阳澄湖开始了一天的运转，蟹农开捕，市场开始交易，送蟹的、选蟹的、订货的、打包的……破晓才慢慢恢复宁静。

但这一季的繁忙，似乎又和以往有些不同，热闹的角落，多了几分安静。“以前晚上都能听到各家打包的声音，现在听听，晚上外面好像安静了不少。”阳澄湖渔家乐协会会长钱东感叹。

两年前，记者曾报道阳澄湖拆除湖面围网，探寻“金字招牌”发展之道，亲眼见证了蟹乡往日的热闹非凡，如今，疫情挡住了不少食客出行的脚步，阳澄湖以蟹为生的人们，生活又发生了怎样的变化？



### 10:00 蟹王市场

当地人口中的蟹王市场，说的是位于阳澄湖生态休闲旅游度假区内的新蟹王水产批发市场。几十家农户的店铺呈方形环状排列，不少店铺门后便是阳澄湖。

上午10时左右，蟹王市场结束了一天的鼎沸。19号铺位杰尔兴蟹业暂养池内，早已空空如也，只剩池底沉积的一些沙土成了大闸蟹出逃的“证据”。老板史义杰承包了50亩的阳澄湖域养蟹，而他更重要的生意，是收购。作为市场内唯一一家大规模收购当地农户湖蟹的商家，9月底开捕以来，史义杰一家便迎来了全年最为忙碌的季节。

“蟹农们都是半夜十一二点出船开捕，凌晨一两点钟开始，就会陆续把螃蟹送过来，我们的专业选手会逐个进行挑选、过秤，分量不够的退回去再养，四五点钟的时候，各个酒店、农家乐的就开始过来排队买蟹了，你们要是半夜过来，这里可热闹了。”除了一早被抢购的，发完外地客户的订单，近11时，店里基本上已经无蟹可卖了。史义杰干脆拉下铁闸，开个小船，带着记者到湖区养殖基地兜了一圈。

### 11:00 湖区养殖基地

“前些日子我还拿湖水的水去做了检测，pH值是弱碱性，还有很多矿物质，这应该就是阳澄湖大闸蟹口感香甜的原因。”连日降温，湖风带着寒意吹开了养蟹人脸上的花，“这两天降温，公蟹开始出膏了，母蟹已经到了最佳品鉴期，最多一个星期，就是公蟹最肥的时候了。”

签下四五十家农户的湖蟹收购协议，史义杰一年收购湖蟹面积达到了1000亩左右，通过自己的渠道分销，他手头的大闸蟹常常供不应求，但他还是明显感受到了疫情的影响：“往年这个时候，澄林路上早已挤得水泄不通，都是周边来吃蟹的食客，尤其是上海人，螃蟹肥了，他们就来了，这两年来的人确实少了一些。”

对于像史义杰这样的“头部”蟹农来说，来当地吃螃蟹的食客少了，一些农家乐的生意大不如前，批发销往当地酒店、农家乐的螃蟹数量就相对减少，而大部分螃蟹转通过物流运往全国各地。“除了一些偏远地区，基本上都能实现次日达，就是成本和损耗相应增加，和到这里吃相比，蟹的品质和口感会稍微有些影响。”

前些年，因环保要求，阳澄湖水域开始大范围拆网，湖域养殖面积一再缩减，近几年基本稳定在1.6万亩。去年，“阳澄湖大闸蟹”获国家农产品地理标志证书，阳澄湖镇、阳澄湖生态休闲旅游度假区等地被纳入地域保护范围。“承包合同年底到期，目前没听到继续拆网的消息，这几年阳澄湖水质有了明显改善，希望这1.6万亩的湖域养殖能保留下来。”

站在船头，史义杰不时把爬上网的螃蟹抖回湖里，不时抬头看成群的白鹭从头顶飞过。

### 12:00 鱼米之乡十八灶

土灶大蒸笼，一开锅，烟雾缭绕里满卧的都是“红背将军”。临近中午12时，阳澄湖度假区核心区最大的农家乐——“鱼米之乡十八灶”里，食客络绎不绝，包厢、大厅陆续开席，围坐的都是周边来吃螃蟹的人。

甘肃人小席戴着厨师帽，负责在灶头上蒸螃蟹，一筐筐夹着坐席号码的螃蟹，源源不断送到灶台边，等着下锅，灶台旁大树上挂着的钟，滴滴答答替小席掌握着蒸蟹的火候，而他在这里蒸了一个多月的螃蟹。“中午11点到下午1点是吃饭的高峰，送过来的单子上会有下单时间，一般蒸20分钟左右，多的时候一天要蒸几千只螃蟹。”趁着蒸螃蟹的间隙，小席掏出手机，把一张照片亮在记者面前。照片里，大蒸笼打开，里面的螃蟹堆得像个小山包，“这是昨天拍的，那一锅三层蒸笼，大概蒸了200多只螃蟹，非常壮观。”

而在楼上的包厢里，一个上海来的团队包下整个包厢，7张圆桌80多人围坐着，开着的音响不时点个人名，来段表演。“我们今天是公司团建，专门组织过来吃螃蟹的，点了71对螃蟹。”公司负责人施黄骏说，鱼米之乡刚开业的时候，他就已经是这里的食客了，七八年来每年都会来几个趟，这次带着公司管理人员一起过来，周末顺便出来放松一下，“我们都是自己开车过来的，从长宁出发，大概一个小时多一点就到了，很方便。现在各地的疫情管控都挺严格，我们遵守规定，做好防护，对出行的影响并不是很大。”



### 14:00 阳澄湖渔家乐协会

一边是农家乐生意的火爆，一边是史义杰口中的“大不如前”，情况到底如何？“总体来说，来客锐减了三分之一，很多上海的客人都不再来了，当地的渔家乐生意受到了不小的冲击。”阳澄湖渔家乐协会会长钱东介绍，协会下属350多家会员单位，大概有三分之一遇到了经营困难。

“我们当地的农家乐都叫渔家乐，以前的渔家乐大多是夫妻老婆店，自己的房子自己干，一边养螃蟹一边开店，自产自销，成本也不高。这两年受疫情影响，来的人少了，尤其是上海一些行业的人员，比如行政人员、老师等出行有一定的限制，渔家乐生意明显受到了影响，大概有30%的店铺转租，让更有投资理念、管理经验的人来经营，还有一部分抱团经营，利用淡季对店铺进行提档升级，优化环境，请专业的人设计、装修，通过品牌效应来吸引消费者。”特色、品牌、服务、鱼米之乡的实践为阳澄湖当地渔家乐打出了一个转型的样板。

“7月份扬州突发疫情，我们真的很揪心也很担心，眼看着就要到蟹季了，如果疫情没有得到很好的控制，蟹季的生意就完了，蟹农一年的生计也都完了。”看着眼前的场景，钱东明显松了口气，“其实我们不只关注疫情，最近山西的暴雨我们也很关注，毕竟只有各地的市场好了，阳澄湖大闸蟹才能顺利地爬上全国食客的餐桌。”

### 15:00 苏州邮政大闸蟹营运中心

在阳澄湖镇，一半以上居民以螃蟹为生，养蟹、卖蟹、开渔家乐，阳澄湖大闸蟹是当地的金字招牌，更是他们的生计。

这种融合，在澄中路22号可见一斑。这个几乎在镇中心的位置，是苏州邮政服务的一个服务站点，门外挂着的“大闸蟹营运中心”招牌尤为醒目。

除了食客在当地消费的部分，阳澄湖出产的大闸蟹还有一部分会通过物流发往全国各地。为了做好蟹季的物流服务，苏州邮政在这里专门设立了大闸蟹营运中心，大闸蟹的跨域运输是他们每个蟹季要打好的“攻坚战”。“这两年的发货量略有回落，一天大概一万多件，以短途陆运为主，苏浙沪隔天能到，我们承诺46个城市48小时送到，我们在苏州还有一个营运中心，长途件会在那里转运，送去机场。”营运中心负责人何正荣说。

“相信随着政府对疫情的有效防控，蟹乡一定会重现昔日车水马龙、人流蜂拥的景象。”蟹乡“众生相”尽收眼底，苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会新闻办主任姚水生的话里，透着几分坚定和期待。

说话间，门厅里的流水线上，一箱箱的大闸蟹正在封箱打包，门口的货车正贴上“螃蟹专运”的标签，准备发车。