贵贱四十年

——上海大闸蟹的市井江湖

在上海人的秋日餐桌上，大闸蟹的分量向来很重。1947年的电影《一江春水向东流》里就借角色的口说过："上海有俗语，大闸蟹乘飞机，凌空八只脚。"几十年来，上海人为了这八只脚排过队、赶过时髦，也钻研出了一整套吃蟹的门道。

今年秋天，不少人心里泛起了一个嘀咕：今年的大闸蟹，是不是比去年便宜了？是不是比三十年前还要便宜？

带着这份好奇，这段时间，我们跑了江阳水产批发市场、社区小菜场、精于做蟹的老字号，还有街边的大闸蟹专卖店，试图还原出这座城市四十年来的"买卖江湖"。



/ 从前的蟹，便宜还是贵？ /

在上海的老字号里，王宝和有着"蟹大王"之称。1981年10月17日的《解放日报》曾刊载过"新建王宝和蟹宴开张"的消息。而这一年，也是王浩师傅进入王宝和当学徒的年份。

作为上海非遗"王宝和蟹宴烹饪技艺"传承人，1962年出生的王浩见证了四十多年来的变迁。

王浩回忆，1981年刚推出蟹宴时，一桌只要三五十块钱，"当时是35块一桌，30块一桌，是一个什锦大拼盘、8道热菜，最后还有8斤蟹。当时结婚的酒水只有50块一桌，酒水就已经不得了了。一个人有一定工龄的是36块，像我当时八几年当学徒，只有拿18块。"

在老一代上海人的记忆里，大闸蟹曾是一种亲切而寻常的秋日风物。

"当时家里经常吃大闸蟹，买的时候总归买上一串，用绳子扎好。一般是下午五六点钟去买，大闸蟹放在铁笼子里，笼子上面有盖子，顶上挂着一根很高的竹竿，竿头挂着灯。"王浩说，"在80年代初，大闸蟹相当便宜，只要五六角一斤，甚至三四角一斤。当然，那时候吃蟹也是一种奢侈，有种说法叫'叫花子吃死蟹，只只好'，就是专门挑一些不太活络的次蟹吃。"

然而到了上世纪九十年代，大闸蟹的身价却坐上了火箭。

1991年11月28日的新民晚报刊登了《买蟹、吃蟹及其他》一文，开篇便写道："大闸蟹，身价不凡。一斤少则三、四十元，多则八、九十元，实令我辈薪水阶层望'蟹'兴叹。"

到了90年代中后期，蟹价更是彻底起飞。从事大闸蟹批发32年的王老板，十年前从铜川路搬到了江阳水产批发市场，他对当年的高价记忆犹新："一开始贵得离谱，这么大一点点能卖100块一斤，一两二的小母蟹就卖100块，二两的公蟹要卖到300多元一斤。"

也就是说，当时一只二两的公蟹就要60多元。而如今打开生鲜平台，一只2.6两的公蟹，2只起卖的话15元一只。和三十年前相比，如今同规格大闸蟹的价格不仅没涨，反而便宜了几倍，回落到了平易近人的市民价。

这背后的原因并不复杂。"那时候野生的多，养殖的少，物以稀为贵嘛。"王老板回忆，早年的蟹全靠渔民晚上划着小船、打着灯在湖里拉拖网，"渔民晚上不睡觉，在湖里面拖网，白天拖不到，只能靠晚上打灯捕捞。"

王浩师傅的记忆也不谋而合："80年代我们的蟹是从固城湖来的，当时也有阳澄湖蟹，但是不大，雌蟹在2两到2两半，3两的雌蟹算是很少的，雄蟹最多到4两。"当时的蟹很少是人工养殖的，"还没开始养，完全是天然生长的。"

"到了九几年的时候，价格相当贵，要100多块一斤，工薪阶层觉得吃不起蟹了。"王浩回忆说，"那时候在成都北路有个市场，一个卖蟹的人有一只很大的蟹，另一个人不小心把蟹脚弄下来了。卖蟹的要对方赔蟹，那真可以说是天价了。"

王老板则从供应链的角度见证了养殖业的起步："83年、84年左右，第一个养螃蟹的基地在宝应湖，是全国第一块养殖基地，然后发展到周边的白马湖、洪泽湖，再到骆马湖。到了2000年左右，价钱就逐渐往下掉了。"

正如2003年8月21日《文学》报刊载的"疯狂大闸蟹"一文所写："现在的大闸蟹便宜多了，工薪阶层普通的老百姓也买得起了，最好的也不过百多元吧，总之，三百元上下一斤的价格也许是永远地一去不复返了！"

/ 今年的蟹，为什么更便宜？ /

新千年以来，大闸蟹养殖在全国各地发展壮大。到了今年，遇上南北气候同步的好年景，全国大闸蟹产量预计首次突破100万吨。

"往年南方天气冷得慢，今年南方和北方同步了，天气一模一样，南方蟹和北方蟹一起上市，供应量一下子大增。所以现在松江蟹、浦东的本地蟹也都出来了。"王老板笑着说。

供应量大了，价格自然就下来了。"现在的价位很市民价，像2两的母蟹一斤三十几块，市民非常能接受。"不仅如此，相比去年，批发价整体也回落了约15%至20%，"大蟹要便宜了20%左右。"

作为年出货量达上万斤的批发商，王老板的档口24小时连轴转："我家里螃蟹一天的出货量在15000斤左右，从早到晚连轴转。主要供应给小市场的商贩、外地中小贩以及各大饭店。"

外地的商贩也来上海批发大闸蟹？王老板透了个行业门道："苏州、无锡的商贩都会来。他们那里靠着阳澄湖，到了阳澄湖都有可能变成阳澄湖蟹，价钱就上去了。而在我们这里是直接批发，不存在二道贩子，外地小商贩也直接找我们拿货。"

批发市场的价格红利，很快传导到了社区小菜场。

在复中菜场二楼，经营"小胖子水产行"的黄女士已经在水产行业干了二十多年。她摊位上主打淀山湖的蟹，"有4种规格，母的公的都有，3.5两的卖得很好。"小规格的蟹也有，"那不叫大闸蟹，叫毛蟹，放在摊位后面，五六块七八块一只，1.5两左右。"

如果顾客点名要正宗的阳澄湖大闸蟹，身价则大不相同。"阳澄湖的不预定买不到。像3.5两的母蟹现在卖25元一个，同规格的阳澄湖大闸蟹大概要翻两三倍，70多块钱最起码。"

经营水产行多年，黄女士也有个直观感受，线下生意不如从前了："实体店现在没有线上多，线下卖得少了一点，年轻人大多从网上买。"为了适应变化，她自己的铺子也上线了外卖平台。

/ 挑蟹的门道，很简单 /

不过，线下市场依然有着坚守的拥趸。

在江阳水产批发市场，2006年出生的小曹正轻车熟路地在相熟店家里挑蟹。"前年就开始在这买了，一次买二三十个，2两到5.5两的规格都有。我住吴淞，过来大概五六公里。"

为什么不在家门口买？小曹直言："菜场没有这边东西好，那边又贵又差，这边又好又白，好东西多。我也不会网购。"谈到挑蟹的技术，他笑了笑："主要是挑出来的经验。"

如何挑到一只肥美的好蟹？王浩总厨回忆，1981年刚入行时，师傅教的第一课就是"拣蟹"。

"九月底左右开始做大闸蟹，师傅教我怎么拣蟹。一包包的蟹运来要扎紧，拆开倒出来后，要仔细拣掉死蟹，然后把蟹一只只摆好，用蒲包扎紧。"

王浩说："买蟹首先要会拣蟹，记住一点，蟹必须要活络、生生猛猛。所谓生猛就是抓在手里它很犟，手会被它咬得一塌糊涂。另外要看'蟹门'开不开，也就是蟹盖头与身体屁股交界的地方，分得越开越好，分得开说明蟹黄长足了，把蟹盖给顶起来了。"

这一挑蟹绝招，在菜场老板娘黄女士的摊位上也得到了印证："这叫撑底蟹，说明它已经开始长开了。挑蟹就挑那种腹部肥凸、弹出肚皮的那一种，就很肥。"

/ 如何优雅地"拆空"一只蟹？ /

一只大闸蟹究竟能拆出多少肉？从事拆蟹八九年的李阿姨最清楚。

在王宝和的后厨，李阿姨和同事们正拿着专用的"挑针"，熟练地将大闸蟹拆解。

"自己在家吃是用牙齿咬，角角落落根本吃不干净。我们用工具，蟹身、蟹脐、蟹腿、蟹钳全部分类放好。这肯定是我们拆出来的肉多，自己用牙齿咬是绝对咬不干净的。"

专业拆空一只蟹，李阿姨只需要两分多钟。她熟练地演示着流程："首先把两只大钳、八只腿卸下来，然后揭开蟹盖，把蟹膏蟹黄挖出来，再剖开蟹腹，根据纹路把每个地方的肉都挖干净。挖蟹身用小针，挖蟹钳用大针，蟹钳还要用手掰开再用针。"

十年前的《极限挑战》里，艺人张艺兴曾来到这里体验拆蟹，当时一同入镜的阿姨们大多已退休。如今，70后、80后阿姨成了这里的绝对主力。她们拆出的蟹黄、蟹膏、蟹身肉与蟹腿肉，转头就成了王宝和招牌名菜"清炒蟹粉"的灵魂。

王浩介绍："清炒蟹粉是本帮菜中的经典，9月底到12月份的菜单上肯定有。我们这里的蟹粉，是先把蟹膏蟹黄下锅煸炒，接着放蟹身肉，最后放蟹脚蟹钳，加醋、姜汁水和少许芡汁，炒出来全是真材实料。"

/ 当下，上海人的吃蟹新变化 /

在上海人的秋日餐桌上，大闸蟹的分量从未减轻。过去，即使在蟹价飞升的年代，王浩说："每到九月份，家里有外地人到上海来玩，上海人总归以'我要请你吃顿大闸蟹'为标准。"

而如今，上海人吃蟹，不止是要吃到，更讲究吃好。

王老板深有感触："从一开始市民不知道吃好蟹、精品蟹，到现在大家都有了这个意识。这个变化发生在近5年里，客户对品质的要求上去了，以前是跟风尝鲜，现在是追求品质。"

这种来自消费端的需求变化，也倒过来影响了源头的养殖。"以前养殖户舍不得喂、舍不得投资，肥度跟不上，导致市民吃到空的、黑的蟹。现在的螃蟹养殖户投资都很高，我们要求必须小鱼喂到底。我家的合作养殖户，每亩投产成本达到1.3万元左右，小鱼从头喂到尾。"

在乌鲁木齐中路，有一家开二十多年的"陆记蟹行"，80后的陆女士和表弟朱先生从父辈手中接过店，每天接待许多市民与游客。"我们主要以精品蟹为主，规格、鲜活度和肥度都是最好的状态。老店嘛，老客户占大多数，游客占30%左右。"

如今卖蟹，和早年大不相同。"二十年前用桶装卖螃蟹，后来有了鱼缸。现在我们有现场代蒸、醉蟹、快递，还包括拆蟹粉，基本上跟大闸蟹有关的都做。我们也跟饭店对接，菜单上点了直接送过去，这桌要3个那桌要5个，要一个我们也送。"

朱先生介绍："最多的销售是快递，有人最多一次买一两百个、20箱。顺丰生鲜直接空运过去，最远发到新疆、内蒙古。顾客在这边尝了觉得好，就会想要快递寄回去，或者送朋友。"

谈及这两年蟹券的行情，朱先生坦言确实受到了一些影响："蟹券的规格品种很多，销量下降了三分之一左右。买家多是个人送朋友，企业采购缩减了很多。最受欢迎的是1888规格的，5公5母，10个4两的送出去有面子。价格方面，二两半母蟹30块钱一个，4两母蟹65到85块，同规格情况下价格比去年下降5%左右。"

摆在门口的醉蟹也颇受欢迎，2.5两一个，180元一罐5只。"我们的料全部是自己调配的，没有一滴水，纯料光料就有30多种，一个月能卖掉一两百桶。"

有趣的是，这里还提供现场代蒸服务。根据蟹的大小，水开后蒸15分钟或凉水下锅蒸20分钟，姜醋全给顾客配齐。采访的时间里，有市民单买了一只现场蒸着吃，也有留洋回国的女生专程跑来买醉蟹。

在上海街头，"上街沿"上喝咖啡已是网红风景线。如今，还能看到"上街沿"上吃大闸蟹。

朱先生笑着解释："你不能说人家来吃个东西站在那吃，弯着腰吃。我们都安排个板凳坐着，因为游客越来越多嘛，我们让他们体验一下上海的这个口味嘛。"

文 / 晨报记者 徐妍斐
图 / 晨报记者 姚祖鸿

