



“蟹”逅这一口鲜

□ 丁文锦 记者 李宵/文 钱垒/图



11月14日，横山桥镇五一村盛家自然村，蟹农顾宏霞踏着特制泡沫浮板，麻利地从水里捞起一笼螃蟹，数十只螃蟹顺着笼网向外跑开。顾宏霞抓起一只母蟹掂量，“这只有3.5两以上，希望今年的螃蟹能卖个好价钱。”

7年前，顾宏霞看中了横山桥镇丰富的河道水系、密布的塘浦圩田，投资30多万元，承包了50亩河塘，做起了螃蟹生意。“第一年，我家螃蟹最大的才3两多，现在塘里大的已经超过4.5两了！”从养蟹“小白”到养殖“大户”，顾宏霞一路摸索，“只有好水，才能养出好蟹。”

在养殖方面，顾宏霞有自己的“门道”。“有的蟹农会喂养冷冻的鱼，让螃蟹长得更快，但也需要喂更多的药，养出来的螃蟹并不健康。”顾宏霞选择了用玉米喂养螃蟹。先将玉米浸泡在红糖水中，50公斤玉米搭配2.5公斤红糖水，等待玉米发酵后喂养，螃蟹肉质会更加鲜甜。

今年，受夏季连续高温影响，螃蟹集中上市的时候，顾宏霞家的螃蟹却未成熟。“这个时候，一定要坐得住‘冷板凳’。”她告诉记者，

螃蟹达不到销售品质，自己绝对不会售卖，“我要保证每一只螃蟹都膏满肉足。”

上周，顾宏霞家的螃蟹贴足了“秋膘”，终于上市。市民余晨是个螃蟹爱好者，偶然看到了朋友圈的推荐，两次驱车从市区赶来买蟹，“她家螃蟹的蟹黄和蟹膏很饱满，这口鲜啊，吃了总还想着。”

随着螃蟹订单增多，顾宏霞也有了甜蜜的“负担”。记者看到，她捏住螃蟹的肚脐，将蟹钳向肚脐方向竖折，再用红绳左三圈右三圈捆牢螃蟹，整个过程只需几秒钟，原本张牙舞爪的“霸王蟹”瞬间变得服服帖帖。最多的一天，顾宏霞连续捆了近200只螃蟹。“上市一周，销售额就达到了4万元，现在每天能销售150公斤左右，最远卖到了四川。”顾宏霞笑说。

常州经开区现有蟹塘600亩左右，其中横山桥镇蟹塘面积占90%。近年来，横山桥镇致力于“定制化”整治、“精准化”治水，对盛家村的蟹塘进行了生态化改造，让“家家养出精品蟹、做大做强蟹品牌”成为盛家村与养殖户的一致目标。

