

近代阳澄湖蟹业经济兴盛的历史考察

王卫平¹ 冯 燕²

(1.苏州大学 社会学院,江苏 苏州 215123;2.苏州高新区实验初级中学,江苏 苏州 215000)

【摘要】吴蟹历史久远,蟹品众多。清代乾隆前期,阳澄湖蟹逐渐兴起,并后来居上,以品质优良、肉厚膏肥、味道鲜美著称,广受世人喜爱。近代以来尤其民国时期阳澄湖蟹业经济繁盛,不仅从业人员多、产量增加,而且商品化程度较高,尤其是形成了产区初级市场—中转集散市场—以上海为中心的江浙地区承销市场的网络体系,甚至远销内地和香港。而在繁盛的经济活动背后,阳澄湖蟹“名品”的声誉得到了进一步的宣扬。在江浙地区乃至全国人民的心目中,阳澄湖蟹俨然成为了蟹中翘楚、知名品牌。

【关键词】阳澄湖大闸蟹;民国时期;蟹业经济

【中图分类号】S-09;K207 【文献标志码】A 【文章编号】1000-4459(2022)04-0063-10

Historical Investigation of the Economic of Yangcheng Lake Crab Industry in Late Imperial and Modern China

WANG Wei-ping¹ FENG Yan²

(1.School of Society, Soochow University, Suzhou 215123;

2.Experimental Junior Middle School of Suzhou Hitech & New District, Suzhou 215000)

Abstract: Wu Crabs has a long history and there are many name crabs. In the early and middle Qing Dynasty, Yangcheng Lake crabs gradually emerged and came from behind. They are known for their excellent quality, thick meat, fat paste and delicious taste. They are widely loved by the world. During the period of the Republic of China, the industry in Yangcheng Lake crabs was prosperous. It not only had a large number of employees and increased production, but also had a high degree of commercialization. In particular, it has formed a network system of primary markets, transit distribution markets, and underwriting markets in Jiangsu and Zhejiang with Shanghai as the center, and even exported to the mainland and Hong Kong. Behind the prosperous economic activities, the reputation of Yangcheng Lake crabs as a "famous product" has been further promoted. In the minds of people in Jiangsu, Zhejiang and even the whole country, Yangcheng Lake Crabs has become a leader and well-known brand among crabs.

Key words: Yangcheng Lake hairy crabs; the period of the Republic of China; crab economy

阳澄湖大闸蟹,学名中华绒螯蟹,产于苏州地区的阳澄湖^①。因阳澄湖水质清澈,水草丰茂,湖底泥土坚硬,其所产大闸蟹除了个头大、分量重,还有着与众不同的四大特点,即青背、白肚、黄毛、金爪,因此又被誉为“金爪蟹”“阳澄湖清水大闸蟹”。阳澄湖大闸蟹味道鲜美,有人总结为“肉厚膏肥,味至甘美”^②。

[收稿日期] 2022-02-13

[作者简介] 王卫平(1962—),男,苏州大学特聘教授、博士生导师,研究方向为中国社会史和江南区域史;

冯 燕(1996—),女,苏州高新区实验初级中学教师。

① 阳澄湖古称阳城湖,在历史资料记载中,也有杨城湖、洋澄湖、洋澄河、羊肠湖、羊肠河等称谓。

② 甘亚子:《秋之味觉:洋澄蟹》,《大众画报》1934年第13期。

自古以来无数食客为之倾倒,章太炎夫人汤国梨女士寄居吴中时,直言“不是阳澄湖蟹好,此生何必住苏州”。

阳澄湖大闸蟹产业现已成为苏州地区经济文化发展的重要部分。阳澄湖大闸蟹开捕节、文化节、旅游节等活动的开展,不仅提高了大闸蟹的知名度,更是促进了旅游经济的发展。以“中国阳澄湖大闸蟹之乡”昆山市巴城镇为例,2018年全镇建有五大蟹市场和美食一条街,主打阳澄湖大闸蟹菜品的大小饭店多达1300多家,年接待游客量达到320余万人次,有近3万人直接或间接参与大闸蟹经济产业链,年产值近38亿元^①。苏州相城区太平、阳澄湖、工业园区唯亭,常熟沙家浜等阳澄湖大闸蟹养殖范围内的市镇,也都获得了经济上的巨大效益。除了国内市场外,阳澄湖大闸蟹在国际市场上也占据了一席之地,远销日本、新加坡、马来西亚等地,甚至进入欧洲市场。阳澄湖大闸蟹无疑是苏州地区特色经济的杰出代表。

阳澄湖大闸蟹已然成为美味的代名词,深受国民青睐,但是有关阳澄湖蟹的历史文化研究却极为欠缺^②。有鉴于此,本文在前文讨论的基础上^③,再就近代以来阳澄湖大闸蟹的经济价值及其品牌化过程进行分析,以期加深人们的认知、推动阳澄湖蟹文化研究的深入,促进现代阳澄湖蟹业经济的发展。

一、阳澄湖大闸蟹的兴起

吴地蟹史悠久,早在新石器时代先民已经开始食用蟹。先秦时期,由于蟹资源丰富,又因蟹以稻为食损坏谷物,吴蟹以一种灾害的形象见于记录。《国语》卷二十一《越语下》中曾言及春秋时期吴地“稻蟹不遗种”。这是史书里吴蟹的首次出场,也是中国关于蟹灾的最早记录。其与吴国衰亡的厄运相关,不免使吴蟹带有灾厄的意味。吴地俗谚有“虾荒蟹乱”,“蟹乱”正是基于“稻蟹不遗种”。其后“蟹乱”在吴地逐渐演变为兵乱、战争的象征,即元人高似孙所言“乡人用以兵证也”^④。

在长期的观察中,吴人对蟹的种类和性状有了较为深入的认识。隋唐以后,食蟹开始成为吴人生活中的一大乐趣。吴人“嗜蟹”之风兴盛,进而演化出食“名蟹”的风尚。从方志记载来看,吴地历史上名蟹众多,主要有紫须蟹、太湖蟹、蔚迟蟹、潭塘蟹、仰蟹、玉爪蟹等。相较而言,阳澄湖大闸蟹出现较晚,但甫一出世,即力压群蟹,独占鳌头。

阳澄湖蟹产生于何时?对此,民间及学界有诸多说法。地方文化学者依据阳澄湖畔流传久远的民间传说“第一吃蟹人巴解”,认为“阳澄湖大闸蟹历史悠久,可追溯到距今4000多年前天下第一食蟹人”^⑤。地方政府以及相关机构组织编写的读本中,依据宋人陶谷撰《清异录》中“炀帝幸江都,吴中贡糟蟹、糖蟹”之说,将阳澄湖蟹历史追溯至隋朝,直言“隋朝时,阳澄湖大闸蟹已作为贡品”^⑥;又有据宋朝傅

① 贺琦:《2018中国苏州阳澄湖大闸蟹开捕节在“蟹都”巴城开幕》,中国日报网,2018年9月21日。网址 http://cn.chinadaily.com.cn/2018-09/21/content_36959305.htm

② 目前有关阳澄湖蟹的著述主要集中在两个方面:一是阳澄湖大闸蟹产业发展研究,包括阳澄湖大闸蟹的品牌发展、大闸蟹产业发展对策以及大闸蟹市场的流通渠道分析等;二是阳澄湖蟹文化知识的科普,专门著述如苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会编《世说蟹语——阳澄湖大闸蟹》、邹国华主编《阳澄湖蟹志》以及赵红骑编《大闸蟹:天下第一鲜》,谈论内容涉及阳澄湖蟹的养殖、捕捞、销售、食用、文化内涵、产业发展等方面。此外,在一些有关地方风物、饮食文化等著述中也有提及,如《苏州风物志》《吴地饮食文化》《姑苏食话》等。

③ 笔者此前的研究成果为《吴地名蟹考述——兼论阳澄湖蟹品牌文化的形成》,载《中国农史》2020年第1期。

④ [宋]傅肱、高似孙撰,钱仓水校注:《〈蟹谱〉〈蟹略〉校注》,中国农业出版社,2013年,第51页。

⑤ 本书编委会编:《中国地理标志产品集萃·水产品》,中国质检出版社,2016年,第4页。

⑥ 邹国华主编:《阳澄湖蟹志》,海洋出版社,2012年,第10页。

肱所言“江浙诸郡皆出蟹,而苏尤多”,从而将阳澄湖蟹的历史追溯到宋代以前^①。王权、韩兴鹏在叙述中国古代三大名蟹时提及:“‘阳澄湖蟹’则是在明朝中叶,随着苏州的经济发展而逐步闻名的。到清代中后叶,‘阳澄湖蟹’的名气逐步盖过前两种名蟹”^②,但没有相关史料佐证;赵绵行、周刚以清宣统年间《信义镇志》载“蟹出阳澄湖者谓之湖蟹,其特色是金爪黄毛、青背白肚,重斤许者味最美”,以及清代信义诗人黄子云《食蟹歌》,断言阳澄湖蟹在清代已名闻全国^③。

由上观之,阳澄湖蟹作为地方知名物产,对于其何时出现的问题,地方政府、学界乃至普通百姓都很关注。但是,对于这个问题的回答,人们更多的是出于一种朴素的乡土感情,而缺少理性的思考与严密的论证。如依据民间传说而将阳澄湖蟹的历史追溯到上古时期,显然缺乏资料证明,而且与阳澄湖的形成史不符^④。再如依据文人笔记追溯,存在着将史实断章取义、模糊处理、缺乏考证等问题。

据笔者掌握的资料,阳澄湖蟹约在清代乾隆前期逐渐兴起。较早明确提及阳澄湖蟹的资料:一是昆山诗人黄子云的《食蟹歌》。黄子云是昆山人,徙居吴县,曾于阳澄湖畔横泾岳父家中食蟹后,诗兴大发,作《食蟹歌》,赞美阳澄湖蟹:“西湖湖蟹兴高秋,品饌独此平生求”^⑤。黄子云生于康熙三十年(1691),卒于乾隆十九年(1754),故其诗作不会晚于乾隆十九年;二是黄子云的朋友、吴县人毛曙所写《貽野鸿湖蟹并寄》《貽野鸿淮蟹并寄》两诗,诗中有谓:“湖螯磊落深秋好……携自阳城来昨夜……”“阳城湖蟹今秋少”^⑥,从其所著《野客斋诗集》诗作编排来看,两诗约作于乾隆十一年至十五年之间;三是乾隆十六年刻印的《昆山新阳合志》,其中有谓:“出蔚洲村者曰尉迟蟹,大而肥美,土人藏之至元宵日,鬻于市俗,谓看灯蟹。今出雒城、阳城二湖中者,其味尤良”^⑦。可见,阳澄湖蟹在乾隆前期开始受人关注,且甫一亮相即有美誉。此后地方志中多有阳澄湖蟹的身影,且予以赞语,如《元和唯亭志》云:“诸湖俱有,出阳澄湖者最大,壳青,脚红,名金爪蟹,重斤许,味最腴”^⑧;再如《巴溪志》谓:“土产著名者,阳澄湖蟹……湖蟹至霜降时渐肥硕,附近港汊处处设簰捕捉,以青壳、赤爪、重斤许者为贵”^⑨。点出了阳澄湖蟹青壳、红脚、金爪、个大、味美的品状特点。而在同治《苏州府志》中阳澄湖蟹已与太湖蟹、蔚迟蟹、潭塘蟹等名品相提并论,甚至略胜一筹:“今则出阳城湖、商洋潭者为上,菁藏俟元宵鬻之,俗名看灯蟹”^⑩。

阳澄湖蟹兴起不久,即受到文人墨客的青睐,如清朝嘉道年间的袁翼曾对阳澄湖蟹有着极高的评价,其《湖蟹说》言“吴中蟹品,推昆山阳城湖中为第一”^⑪;昆山正仪人徐传诗对阳澄湖蟹也多有赞誉:“真义(即正仪)九、十月间,诸港汊居民处处设簰取蟹。出阳城湖者,谓之湖蟹,然亦有东西之别。青壳赤爪,则

① 倪和生主编:《阳澄湖大闸蟹之乡——巴城》,昆山市巴城镇人民政府编印,1993年,第59页。

② 王权、韩兴鹏编:《河蟹增效养殖技术》,中国科学技术出版社,2018年,第2页。

③ 昆山市政协文史征集委员会、昆山市文化馆编:《昆山习俗风情》,昆山市文化馆内部出版,1994年,第351页。

④ 据对阳澄湖地区古文化遗址的调查、发掘和探测,阳澄湖曾为陆地,大致在宋代由于河道阻塞、洪水泛滥而逐渐形成湖泊。见倪华、吉磊:《从古文化遗址看阳澄湖地区环境变迁与湖群形成》,《湖泊科学》1997年第1期;张振雄:《阳澄湖成因探讨》,《江苏地方志》1995年第2期。

⑤ [清]柳商贤纂:《横金志》卷十九《艺文四·集诗》,《中国地方志集成·乡镇志专辑》第7册,江苏古籍出版社,1992年,第381页。

⑥ [清]毛曙:《野客斋诗集》卷三,《清代诗文集汇编》第307册,上海古籍出版社,2010年,第498、534页。

⑦ [清]邹召南、张予介修,王峻、顾登、顾惇量纂:乾隆《昆山新阳合志》卷8《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第87册,凤凰出版社,2016年,第502页。

⑧ [清]沈藻采编撰,徐维新点校:《元和唯亭志》,方志出版社,2001年,第40页。

⑨ 朱保熙纂修:《巴溪志》经济卷《土物》,《中国地方志集成·乡镇志专辑》第8册,第513页a。

⑩ [清]李铭铤、谭钧培修,冯桂芬纂:同治《苏州府志》卷20《物产》,《江苏历代方志全书·苏州府部》第20册,第369页a。

⑪ [清]袁翼撰:《遯怀堂全集·遯怀堂骈文笺注》卷十三,《清代诗文集汇编》第564册,第609页。

真西湖,重斤许者味最美,他处皆不及”^①。阳澄湖湖区比较广阔,分为西湖阳澄湖、东湖傀儡湖。徐传诗是本地人,对于阳澄湖蟹的情况比较了解,其“青壳赤爪,则真西湖”之言,透露出西湖所产最为正宗。

至民国时期,阳澄湖蟹已声名远扬,受到大众认可。民国具有权威性的市民读本和教科书中,阳澄湖蟹就被视为内地名蟹的代表,如1934年大东书局出版《本国地理(第1册)》,在水产部分称“水产也很发达……内河多各种鱼介物,而以阳澄湖的蟹,以美味著名”^②。1935年世界书局出版《高级市民常识课本(第4册)》,在介绍渔业时列举各地知名鱼类,谓“我国内地,多利用湖泊或池塘养鱼,内地出产的鱼类,以长江的鳊鱼,黄河的鲤鱼,松江的鲈鱼,富阳江的鲋鱼,太湖的鱼虾和阳澄湖的蟹为最著名”^③。可见,阳澄湖蟹已经成为中国蟹类的代表。

在民国报纸中,阳澄湖蟹成为公认的名品。如1935年《时代日报》发表《湖蟹》一文,提及阳澄湖蟹与胜芳蟹:“湖蟹北方以胜芳蟹,最擅盛名,而南方则以阳澄湖蟹,最为佳品。那种蟹爪上的毛,闪闪似金,能够在红木檀上爬行,所以叫做金爪阳澄蟹”^④。具有影响力的英文日报 *The China Press* (《大陆报》) 也多次提及阳澄湖蟹,1940年曾刊有 *Crab Season Underway* (《蟹季正在进行》) 一文,有云:“蟹季正如火如荼,……最好的品种来自东吴及其附近”^⑤;1946年又发表 *Shaoshing, Crabs And Chrysanthemums* (《绍兴,螃蟹和菊花》) 一文,称螃蟹是最好吃的,并专门提到阳澄湖蟹:“位于昆山和苏州之间的一个小湖泊阳澄湖应该被提及,这片不起眼的淡水水域是世界上最迷人、最美味的螃蟹的家园……”^⑥。《大陆报》的读者大多为海外人士,曾多次刊文对阳澄湖蟹表露赞意,用语“最迷人”“最美味”“最好”,反映了阳澄湖蟹超然的地位。

由此可见,相比于吴地其它蟹品,阳澄湖蟹兴起较晚,但从清代前中期进入世人视野以后,因其独特品状和优质口感,受到世人青睐。清末时期,阳澄湖蟹已在吴地名品中占据一席之地,至民国时期已然成为公认的品牌。而随其声名远扬,湖蟹经济也逐渐发展起来。

二、阳澄湖蟹的捕捉与蟹民收入

民国时期,随着交通运输的改进和商品经济的进一步发展,螃蟹产业出现了新的局面。每当蟹季来临,江浙地区尤其是苏沪一带“蔚成蟹国”^⑦。捕蟹者人数众多,大闸蟹的产量有了明显提高,从业人员的收入大为增加。

(一) 捕蟹方式多样,产量增加

民国时期,阳澄湖蟹不仅作为天然农产品自给自足,而且越来越多地投入市场,作为一种重要的商品出售。随着阳澄湖蟹需求增加,蟹业生产呈现出繁忙的景象。每当阳澄湖蟹上市时,“附近该湖之正仪、青阳港等乡各渔民,已全体出动”^⑧,阳澄湖周边的农民也加入捉蟹行列。正值禾稻长成无工可

① 转引自张哲永:《饮食文化辞典》,湖南出版社,1993年,第761页。

② 李长傅编:《本国地理(第1册)》,大东书局,1934年,第63页。

③ 李长傅编:《高级市民常识课本(第4册)》,世界书局,1935年,第427页。

④ 《湖蟹》,《时代日报》,1935年10月31日第6版。

⑤ "Crabs Season Underway", *The China Press*, 1940年11月2日第9版。原文为:"The crab season is in full swing,…… The best variety come from Soochow and thereabouts".

⑥ W. L. CHEN, "Shaoshing, Crabs And Chrysanthemums Crabs Are Good Eating Best Ones Hie From Yang Cheng Hu", *The China Press*, 1946年12月2日第5版。原文为:"Yang Cheng Hu.it may be remarked.is a smali lake lying between Kun - shan and Soochow.This modest body of fresh water is the home of the most glamorous and delicious crabs in the world……".

⑦ 《持螯赏菊》,《申报》,1942年11月4日第5版。

⑧ 徐亦卿:《阳澄蟹产销状况》,《新闻报本埠附刊》,1936年10月27日第2版。

做,农民便“多以捕蟹为其副业”,“夜间相率捕蟹,以期多博一注收入,家有壮丁两人以上者,且可轮流捕捉无虚夕”^①。

湖畔的居民捕蟹方法巧妙多样。有以“蟹簖”捕捉,“簖以竹片制成,曲折竖于湖中,高出水面四五尺,上覆网,夜间燃炬簖上,则蟹见灯光咸纷纷爬上自投罗网”^②,一夜辛劳,便可收获颇丰。但蟹簖是比较富有的渔民才有,一则“设簖须向官厅纳捐领照”^③,二则据熟悉阳澄湖蟹况的人言,设簖价格颇为昂贵,按照1942年左右物价,“洋澄湖里要安排蟹簖就得数千元”^④,多数人难以负担。网船渔人多用“网捕”或是“投蟹笼”。“网捕”是在辽阔的水面,渔夫将巨幅渔网慢慢沉入河底,岸边竖着起网的木轴,每隔数分钟,就把木轴上下旋转,水底的渔网举出水面,蟹便成为网中之物;“投蟹笼”则是渔夫划小舟在水草丛生、不便下网的河底投放竹笼,笼中放置大麦一类食物诱导蟹入笼中,笼子入口是倒逆的竹抢子,另一端有扇活页的竹门,便于渔夫取蟹之用。而穷困渔民都是寻找蟹洞去钓蟹、摸蟹。摸蟹需深谙水性,入水后用双脚代替双手,在水底踏索蟹洞,如有发现便钻入水底用敏捷的手法捉蟹,“非有特殊本领,不足胜任”^⑤。

阳澄湖蟹年产量不在少数,据1930年吴县政府社会调查,吴县第七区即湘城阳澄湖蟹产量约有300担,每担售价35元,大量投入市场进行销售,销路主要为本地、上海、苏州等^⑥。又据1935年《阳澄蟹产销状况》一文所载,阳澄湖蟹“年出二千担上下”^⑦。丰产时可达3000担^⑧。阳澄湖蟹大多供销市场,甚至湖畔摸蟹的渔家,“除了回去可供一家人大嚼外,剩下的拿到附近小镇上变卖”^⑨。显然,阳澄湖蟹的商品化程度是比较高的。

(二)从业人员众多,收入颇丰

阳澄湖蟹繁盛的市场使得从业人员不断增加,据上海地方报刊载,“本市的蟹,多半出产洋澄湖的小镇上,每年这笔生意,着实是很大,并且极易赚钱”^⑩。从事阳澄湖蟹捕捞、售卖的渔民以及蟹贩、蟹商等各类人员数量很多,且收入极为可观。

以阳澄湖畔捕蟹者而言,有记载称:“昆山境内的渔民,或是捕蟹的农民,统计起来,当在五千人以上”,虽然蟹季极为繁忙,但成果丰硕,“一夜的收获,是十分可观,都靠此维持生活的”^⑪。据1935年《阳澄蟹产销状况》所说,阳澄湖蟹“年出二千担上下,赖此生活者凡三百余户,售款在三万元以上”^⑫。每户人家百多元的收入,生活很是不错。每年蟹产数量不定,1936年即有“阳澄湖蟹丰年”的喜讯,谓“往年曰产二千担左右……今秋阳澄湖蟹,出产特涌,据阳澄湖中专捕湖蟹之二百余艘渔船上人言,今年至少可获三千担,且售价亦好,故各渔翁莫不喜形于色云”^⑬。即使民国后期物价飞涨,阳澄湖蟹业依旧兴盛,渔民收入可喜。如1943年,一对阳澄湖蟹,即雄蟹雌蟹各一只,标价八十二元,而此时百斤稻柴也才六十元,无怪乎有人羡慕阳澄湖渔民,作诗称“可羡醉翁归唱晚,朝朝卖得杖头钱”^⑭。

① 陆土方:《谈阳城湖蟹》,《新闻报》,1935年10月23日第6版。

② 华吟水:《记苏州之蟹》,《申报》,1923年10月26日第8版。

③ 陆土方:《谈阳城湖蟹》,《新闻报》,1935年10月23日第6版。

④ 张叶舟:《报告文学:洋澄大蟹》,《杂志》,1942年第10卷第1期。

⑤ 陆云:《蟹——秋老难逃——背红》,《江苏日报》,1942年10月4日第4版。

⑥ 乔增祥主编,梅成分纂:《吴县》,吴县县政府社会调查处出版,1930年,第7页。

⑦ 徐亦卿:《阳澄蟹产销状况》,《新闻报本埠附刊》,1936年10月27日第2版。

⑧ 《渔业消息:阳澄湖蟹丰年》,《上海市水产经济月刊》,1936年第5卷第9期。

⑨ 张叶舟:《报告文学:洋澄大蟹》,《杂志》,1942年第10卷第1期。

⑩ 《洋澄蟹》,《东方日报》,1947年12月13日第1版。

⑪ 《叶落秋深天已寒,持螯赏菊有几人——闲话昆山的蟹》,《苏报》,1946年10月12日第3版。

⑫ 徐亦卿:《阳澄蟹产销状况》,《新闻报本埠附刊》,1936年10月27日第2版。

⑬ 《渔业消息:阳澄湖蟹丰年》,《上海市水产经济月刊》,1936年第5卷第9期。

⑭ 《渔樵耕读》,《江苏日报》,1943年11月11日第4版。

由于捕蟹收入可观,导致民间纠纷增多,唯亭就曾发生过一起“夺蟹成讼”案。唯亭乡民刘正青与妻子夜间在港口捕蟹,时值蟹阵上岸,忙碌异常,乡民文阿二“见蟹心起”,趁机强取数只大蟹而走,当即被刘氏夫妇发现,双方由争执演变为殴打,引发官司^①。昆山还发生过一起由捕蟹引起的渔、农两个群体间的矛盾纠纷。阳澄湖畔捕蟹原是以渔民为主,近处农民在农闲时捉蟹补贴家用。但在1947年,昆山某乡由于渔户“肩挑满筐甲士,赴市兜售,获利可观”,于是毛瑞良等农民“目睹艳羡”,公然抢夺渔民之利,“在每条河港中,于华灯初上时,争相张网捕捉,通宵达旦,颇有收获”。由此引起了渔民赵申宝等的不满,遂以妨碍生计之名向县渔会申诉,最终由乡长等人出面制止,劝导农民不再捕捉后,事情才告结束^②。由此可以想见,阳澄湖蟹产之利不输于耕种田地,对于农村居民而言可谓收入不菲了。

而从事该业的蟹贩、蟹商们收入也颇为丰厚,有的还因此发财致富。据报载,在蟹汛时节,众多商人汇集于阳澄湖畔收购,“单以买进卖出而论,这里的一笔佣金,即为数不赀;何况他们又得居奇垄断,操纵市面。所以这一季的收入,实在可观得很。靠蟹发财的人,真是比比皆是”^③。在蟹业兴盛的上海,以“阳澄湖蟹”相号召的摆摊蟹贩收入就很不俗。1943年,有报刊称“不要以为蟹贩是小买卖,听说日昇楼(附)近的一家蟹摊,前日一日的营业总数超过五万,前后的流动金预计起来,恐非数十万不济了”^④。1946年曾有谙于此业者谈及上海蟹市情况,言“蟹贩利润殊厚,这一带资力较大的蟹摊,一夜营业,可以做到伪币七百万金左右,利润占十之四”,并认为若是在和平年代,币值常年不变,则更为可观,所谓“一秋所盈,四季生活赖之”^⑤。当时甚至有传言,“日昇楼的蟹贩,别小觑他们蓝布短褐,进益之丰,却远在国府委员之上”^⑥。或许不无夸张,但可以想见这些蟹商、蟹贩利润之丰。

三、阳澄湖蟹的市场销售与消费群体

螃蟹源源不断地从产地运送进城市,大街小巷蟹摊林立,甚至商场店铺也有蟹的出售,购买者络绎不绝,“男男女女手中,都提着成串的蟹也随时随处可以见到”,有见此壮观的市民感慨道,“菊花黄时,也就是无肠公子横行一世的季节”^⑦。其中阳澄湖蟹独得青睐,于吴地众多名品中脱颖而出,在社会经济生活中占有重要地位,影响力甚至远达中、西部地区。可以说,民国时期是阳澄湖蟹业经济的兴盛时代。

(一)阳澄湖蟹市场体系的形成

民国时期,阳澄湖蟹市场得到发展,逐渐形成产区初级市场—中转集散市场—以上海为中心的江浙地区承销市场的网络体系,民国后期甚至远销内地和香港。

产区初级市场主要是以阳澄湖产区周边市镇为主,包括吴县湘城和唯亭、昆山巴城和正仪等。每当湖蟹上市,当地蟹行便向渔民大肆收购,不少外地蟹商、嗜蟹者也专门赶赴产区收购,蟹市买卖兴盛,如唯亭镇,据言“秋风一起,唯亭便成了蟹的集市”^⑧，“蟹贩纷纷到唯亭来,重价采购洋澄大蟹”^⑨;再如昆山正仪镇,“每逢秋季蟹汛,向为蟹市,蟹商每年只做一季交易。滨洋澄湖之渔人,捕得大量之蟹,就镇售与

① 《夺蟹成讼》,《苏州明报》,1927年10月20日第3版。

② 《制止农民捕蟹 以维渔民生活》,《昆山民报》,1947年10月29日第2版。

③ 《洋澄湖蟹·昆山的名产》,《海报》,1942年10月20日第1版。

④ 志远:《蟹时谈蟹》,《力报》,1943年10月19日第2版。

⑤ 柳絮:《蟹市》,《铁报》,1945年10月14日第3版。

⑥ 苏子:《买蟹》,《诚报》,1946年10月11日第3版。

⑦ 华英女士:《一星期家常菜单》,《申报》,1942年11月1日第6版。

⑧ 德邻:《澄蟹》,《申报》,1936年10月26日第14版。

⑨ 巴巴:《唯亭三特产》,《清乡新报》,1942年7月5日第3版。

蟹行”^①，展现了产区湖蟹贸易繁荣的景象。

阳澄湖蟹集中到市镇后，除了少部分在本地市场销售外，多数运送到外地。而为了实现更广阔的市场销售，出现了与外界联系更为密切的中转集散地。中转集散市场需要由经济发达、交通便利的城市担任，加之对阳澄湖蟹产区距离的考量，苏州、昆山自然而然成为了联系产区市场和承销市场的纽带。据民国时人调查，“凡是运往青浦、嘉定、太仓、松江、上海、浦东一带的洋澄湖蟹，都以昆山为集散地。凡是运往嘉兴、杭州、湖州、无锡、常州、宜兴、镇江、扬州、南京一带的，都以苏州为集散地”^②。贸易贩运主要由百姓用船将阳澄湖蟹从产区运送至苏州、昆山，再从两地出发，以火车为主要交通工具运达目的地^③。当然，由于阳澄湖产区与各个市场相距不远，也还存在直接从产区运向各个市场、点对点销售的情况。

事实上，苏州、昆山两地由于具有接近产区和经济发达的多重优势，除了转运中心的功能外，本身作为销售市场的地位也很突出。秋令时节，苏州比较热闹的街头，大都设有售蟹的摊子，如苏州观前街松鹤楼一带便是蟹摊聚集，成为有名的蟹市，所卖者招牌挂的都是“洋澄大蟹”^④。阳澄湖蟹的广告市招也频频见诸报端，或是饭店上市菜品，甚至在苏州“街头巷尾，满着熟菱和洋澄湖肥蟹的叫卖声”^⑤。购买食用阳澄湖蟹者络绎不绝，其中也有不少是专门赶赴苏州的吃客，如《申报》一位作者曾发文言赴苏食蟹之趣：“闲来无事，忽动吃蟹之兴，因便邀了老友雪翁同往苏州，志在大吃洋澄湖蟹”，抵苏后买了35只大蟹，两人相对而嚼，又以白兰地相伴，感慨“真吃得十分过瘾”^⑥。昆山也是如此。有地方报刊记载，蟹肥时节，昆山街头总有许多卖湖蟹的小贩，将蟹就地“堆在人行道上，尤其是朝阳门一带为最多”^⑦。除了本地人购买食用外，来昆山游玩吃蟹的人极多，火车、汽车载客不断。民国后期上海甚至有汽车运输公司开通专车服务，可预约车位前往昆山吃阳澄湖蟹。此项服务一经推出便大受欢迎，仅两天就登报声明“客满”，要求“下期请早”。游客不仅自己大嚼阳澄湖蟹，离开时还要多“带上一篓湖蟹回去，作为馈送亲戚朋友的最好礼物”^⑧。由此可以想见昆山蟹市之盛。

阳澄湖蟹是鲜活水产品，具有易腐败性，运输时间过长，容易成为死蟹难以售卖，这种时鲜性的特质大大限制了阳澄湖蟹的市场。因而，民国时期阳澄湖蟹的销售市场主要还是临近产区的江浙地区，包括无锡、常州、镇江、南京、青浦、嘉定、太仓、松江、上海、嘉兴、杭州、湖州等，火车、轮船等现代交通工具可以在短期内送达以保证蟹的存活率。民国后期，由于飞机运蟹的出现，使得一段时间富人政要云集的四川、香港等地也成为了阳澄湖蟹的承销市场，“湖蟹飞川”“湖蟹飞港”成为时人谈资。相较而言，近代金融中心上海成为了阳澄湖蟹最大的承销地，蟹市极为繁荣。

据《时报》所载，逢蟹季到来，上海“简直每一条马路可以看见有卖蟹的人，南京路的大公司也标着蟹的市价，糖食店也兼卖蟹，水果店也有蟹买，甚而至于弄堂角落里也放着蟹摊”^⑨。而阳澄湖蟹成为蟹市场的主角。上海四大百货公司先施、永安、新新、大新竞相出售阳澄湖蟹，广告铺天盖地，诸如“洋澄湖清水大蟹特别廉价”^⑩，“真正洋澄湖清水特别大蟹价格非常便宜”等^⑪，常常连续多日见报。知名公司冠生园、中国国货公司、利利土产公司等也将阳澄湖蟹作为重要产品推出售卖，广告频繁，如冠生园谓“本公

① 青霜：《洋澄湖蟹新闻》，《海报》，1944年11月21日第3版。

② 张叶舟：《报告文学：洋澄大蟹》，《杂志》，1942年第10卷第1期。

③ 同上。

④ 微熹：《话蟹》，《江苏日报》，1944年11月8日第3版。

⑤ 秉谦：《吃在苏州》，《申报》，1933年11月12日第16版。

⑥ 观场：《吴门观战记》，《申报》，1927年10月28日第13版。

⑦ 小蝶：《漫谈昆山湖蟹》，《清乡新报》，1942年10月22日第2版。

⑧ 同上。

⑨ 《价余来福》，《时报》，1938年11月11日第2版。

⑩ 《永安公司秋季大减价》，《申报》，1935年10月21日第1版。

⑪ 《新新公司秋季大减价》，《申报》，1935年10月19日第2版。

司二楼餐饮部专员采办洋澄湖大蟹,金爪红毛只只肥硕,持螯赏菊,此其时矣”^①;中国国货公司言“洋澄湖大蟹,每元一只至四只,购满一元赠蟹酱油一瓶”^②;利利土产公司称“黄菊正开,洋澄紫蟹已肥,该公司特派专员常驻唯亭搜集”等^③。还有体量较小但主营阳澄湖蟹的蟹业公司,如荣生大蟹公司、利源大蟹公司、金爪洋澄大蟹公司等,广告宣传也不少见。如荣生大蟹公司,常登报称“专办洋澄湖的清水大蟹,已历多年,素蒙各界赞美”,并言明近况,“最近派员搜办,业已源源运申,货价两宜”^④,吸引顾客前来购买。

上海知名的饭店、酒号也将阳澄湖蟹视为重要菜品,如中央饭店、金兰饭店、新都饭店、绍酒店高长兴、王宝和、豫丰泰等,皆大书阳澄湖蟹作为市招。王宝和绍酒号曾登报言:“本号绍酒,名闻全国,洋澄肥蟹,膏脂满腹,佐以佳肴,味美无匹,秋令口福,舍此莫属”^⑤。甚至除了传统的中餐饭店,西餐厅也加入其中,上海西菜社打出“吃西菜,赠大蟹”的广告吸引顾客^⑥。随处可见的蟹摊也是如此,时人曾描绘上海浙江路蟹摊景象说:“那些蟹摊子的门口,更有长方的牌子竖立着,写出‘洋澄湖清水大蟹’这几个字,门口上更有‘洋澄湖中渔翁捕蟹’的布景,挂在当空”^⑦,图文并茂,异常醒目。上海购蟹食蟹者人数众多,蟹摊上随处可见“男女的主顾围在木桶的四周,大家在拣蟹,而每一个蟹摊子上,至少也有两三个人在应酬顾客的”^⑧。饭店酒家以及售蟹的公司也是人流如潮热闹非凡,据称上海四马路上一些绍兴酒店,生意极好,还未到饭点“早已满座,每个桌子上,尽是吃蟹同志,三五成群的裂开着嘴,在剥取蟹肉”;甚至酒店门前还有蟹贩,“一刻不停的用草绳扎蟹”^⑨,等待为食蟹者供应。

诚然,苏州、上海等地阳澄湖蟹广告市招遍地,甚至到了“无蟹不洋澄”的地步^⑩,但若要较真起来,这些未必都是正宗的阳澄湖蟹。当时上海曾有人探寻此事并记录在案,言“记者顷由业此之人相告,谓海上所售之蟹,名义上,虽皆以洋澄湖清水大闸蟹相标榜,惟按诸实际,则什九乃属长江流域所产者也”^⑪。这与当代的情况何其相似乃耳!还有人说:“蟹市的卖蟹人,都以洋澄湖蟹来号召,据一个卖蟹的人告诉我,洋澄湖那里有这么多的蟹来供给上海,其实多由附近各地而来的”,由此抨击蟹市“挂羊头卖狗肉”之风^⑫。不仅在上海,即便在产区苏州地界,也有人言难寻阳澄湖蟹,谓“真正洋澄湖蟹很不容易能买到,原因在于求过于供,且大宗销售还在于上海,至于苏州现在所卖者,多属普通湖蟹”^⑬。曾有在苏州生活经历的嗜蟹者也表示阳澄湖蟹难觅:“记得在苏州供职的时候,因为阳澄湖蟹,久已脍炙人口,每晚必命茶役购两只,一快朵颐,但总不能买到金爪黄毛的”,并被苏州的朋友告知“真正阳澄湖蟹,就是苏州人也吃不到的”^⑭。假阳澄湖蟹的出现扰乱市场、败坏名品,无疑应该批判谴责,但换一个角度来看,“无蟹不洋澄”的情况,又何尝不是反映了阳澄湖蟹的名品价值以及巨大影响力,并且再次印证了阳澄湖蟹市场的兴盛!

①《冠生园一年一度大减价只有六天了》,《申报》,1935年11月13日第2版。

②《中国国货公司冬季大廉价》,《申报》,1936年11月26日第1版。

③《利利公司新到洋澄紫蟹》,《申报》,1932年10月15日第16版。

④《荣生大蟹公司 餐饮娱乐》,《正气报》,1932年10月19日第1版。

⑤《酒与蟹 王宝和绍酒号 餐饮娱乐》,《新闻报》,1938年10月24日第4版。

⑥《吃西菜赠大蟹 上海西菜社 餐饮娱乐》,《锡报》,1938年10月27日第3版。

⑦逸明:《浙江路上的蟹市集》,《社会日报》,1936年10月28日第4版。

⑧ 贸易:《蟹市场即景》,《大公报(上海)》,1936年10月14日第5版。

⑨《上海螃蟹上市 绍酒店生意好》,《大公报(香港)》,1948年10月24日第7版。

⑩ 烟桥:《苏味道 阳城湖蟹》,《社会日报》,1935年10月19日第2版。

⑪ 悠红:《秋风江上之蟹市谈》,《福尔摩斯》,1936年9月8日第2版。

⑫ 德惠:《挂羊头卖狗肉,蟹市亦然》,《时报》,1938年10月27日第5版。

⑬ 微烹:《话蟹》,《江苏日报》,1944年11月8日第3版。

⑭ 颜波光:《蟹的种种》,《申报》,1934年11月3日第16版。

(二)阳澄湖蟹的消费群体

江浙一带的百姓大都喜欢食蟹,所谓“不论文人雅士,贩夫走卒,每逢秋风起兮的时光,谁都买着一大串蟹,沽酒数斤,品尝这批甲士的美味。它倒成为上中下三等的老百姓所一致欢迎的天生佳饌”^①。味美的阳澄湖蟹更是引起了“上中下三等”百姓的食欲。有钱者如富商大贾自是喜爱不已,常常于大饭店、大菜馆或是环境清雅处食蟹,吃来心旷神怡。富余的小康之家、文人墨客之流爱这阳澄湖蟹,往往邀二三知己,持螯赏菊,引为意趣。下层百姓如贩夫走卒、行船卖浆者,手头有了几块钱,兴致一起,也“要添的几只洋澄湖大红蟹呢,吃的人‘乐呀乐呀’的吃着”^②。至于未有余钱、衣食不周的穷人也未必尝不到阳澄湖蟹,上海就曾报道吃死蟹之情况,言某著名食肆出售阳澄湖蟹,“营业虽盛,每日剩余之死蟹,在所难免”,这便有了“取死蟹而大嚼者”^③。据苏州文人范烟桥所言,在阳澄湖蟹上市的时节,“无论农工商学兵,要是身边有余钱的,都得买一个来尝尝,也算应了时”^④。阳澄湖蟹消费群体之广泛可见一斑。

值得注意的是,阳澄湖蟹由于品质口感优异,其价格明显高于普通蟹品。在上海市场上,阳澄湖蟹“味美逾于海上之潮蟹,其价较昂”^⑤,甚至有说“沪市卖蟹之价,昂贵值至千钱尚不可购一蟹,于是力未能够蟹者,对此异味,馋涎而已”^⑥。人们对阳澄湖蟹非常认可,觉得“洋澄湖的蟹,价值自然该高贵些”^⑦,于是阳澄湖蟹高价品的形象逐渐形成。这也就导致阳澄湖蟹的消费群体虽然广泛,但又以上层有财力、中层有余钱者为主体,下层百姓不过是“偶有余钱”以及“吃死蟹”才可,少有问津。而在民国后期,阳澄湖蟹的主要消费群体成为了上层富裕阶级,中层百姓也望而却步了。

随着1937年全面抗战爆发,中国的政治局势愈加紧张,经济方面通货膨胀等问题接连出现。城市中蟹价直线上升,有人感叹“蟹在江南乡间,原是一种极为普通的佳肴,年来物价高涨,蟹的身价即在都市里也已不是随便什么人可以问津的了”^⑧,甚至有人提出“画蟹充饥”的谬语,直言“买不起蟹吃,只好画它妈一只来看看,吞吞唾沫了”^⑨。阳澄湖蟹的价格水涨船高,有民国时人记叙了阳澄湖蟹涨价的相关情况,言“米珠薪桂蟹涨价”,其中有谓:“记得二十七年秋天,我到洋澄湖畔去买蟹,一块钱可购二十只,还是争先恐后的要挨卖给我。那时候的米价,一元钱却可换一斗米,如果一天能卖去三十个蟹,一家人就有肉饭好酒吃了。二十八年秋天,蟹价增至一元五只,二十九年一元二只,三十年一元一只,今年呢?五元三只,折合旧币不是要三元多一只吗?和二十七年的蟹价,已是涨了六十多倍啊!乡间米价新币二十元一斗的现在,米价的暴涨还追不上蟹价呢!”^⑩

蟹价暴涨之后,一般阶层已然承受不起。据1941年10月17日《江苏日报》载《洋澄蟹上市开价奇昂》称:“洋澄大蟹,现已上市,惟售价昂贵异常,稍大者,每斤需售四元八角,次者每斤亦需四元,一辈中下阶级,大有望蟹兴叹之慨”^⑪。往日里呼朋引伴持螯大嚼的文人墨客之流,多发文称难尝蟹味,言“似我等薪给阶级,处兹米珠薪桂之生活程度下,仰事俯畜,三餐堪虞,殊无染指之资格”^⑫;更甚至路过蟹市

① 疾风:《阳城蟹》,《诚报》,1946年10月31日第3版。

② 《保护动物的心理建设》,《申报》,1936年10月4日第13版。

③ 忆英:《吃死蟹》,《晶报》,1938年10月31日第2版。

④ 烟桥:《一蟹不如一蟹》,《申报》,1933年11月10日第16版。

⑤ 襟亚:《说蟹》,《新世界》,1918年10月3日第2版。

⑥ 干兰:《蟹本钱》,《上海常识》,1928年11月8日第3版。

⑦ 张恂子:《从国庆说到栗子和蟹》,《新闻报》,1928年10月13日第25版。

⑧ 叶琦:《江南蟹多,洋澄金爪第一》,《东南日报》,1947年11月8日第7版。

⑨ 吴思:《画蟹充饥》,《戏报》,1946年10月22日第1版。

⑩ 张叶舟:《报告文学:洋澄大蟹》,《杂志》,1942年第10卷第1期。

⑪ 《洋澄蟹上市 开价奇昂》,《江苏日报》,1941年10月17日第4版。

⑫ 谦:《蟹话》,《袖珍报》,1939年10月24日第4版。

“总是听到一些令人害怕的价钱”，而吓得“一点闲津的勇气也没有了”^①。中产阶层尚且如此，下层穷苦百姓就更不必提起。至1947年，据《昆山民报》巴城短播言：“近日巴市所售，小者每斤八千元，大者一万”，售价之高，令人咋舌，以至于“一般饕餮成性之措大，其欲恣意而大嚼者，殊难矣”^②。持螯赏菊原是文人风尚，此时也已变味，人言“富人持螯赏菊，穷措大持菊赏螯”^③。以致有人感叹：“无肠公子，也只能让那大贾富绅、公子哥儿们去大嚼了。”^④

由此，富商大贾、达官贵族之流成为了阳澄湖蟹的消费主力。这帮富贵特权阶层为了吃到阳澄湖蟹，出手极为阔绰。有报刊称“饕餮者宁愿花费很大的价钱去设法买来，一快朵颐”，甚至五万元一斤高价也满不在乎，直言“不贵不贵，来上十斤”^⑤。食肆有以阳澄湖蟹号召顾客的，“一蟹之值七千金，益之以捐税，及近万金”。尽管价格如此昂贵，食客仍不在少数，“座上客常满”^⑥。他们为品尝阳澄湖蟹而费尽心力，不计成本。由于政局动荡，为躲避战乱，上层人士多避难西南。而西南各地，向不产蟹，为了满足口腹之欲，出现了颇为繁费的飞机运蟹，从而使蟹价再度激增，1942年重庆曾有蟹价一只三百元，被称为“此亦有人与蟹以来无此价也”^⑦。而蟹也被“供养在玻璃窗内”，被人比喻为“珠宝店外面看到里面陈列着的金刚钻戒指一样”^⑧，俨然成为了高端奢侈品。1946年，四川省代主席邓锡侯特派专员前往昆山巴城购买三担阳澄湖蟹，每斤六千元，共耗去一百八十万元，然后将蟹运送上海再装飞机运至四川^⑨。人力、物力、财力耗费巨繁，坊间舆论也甚嚣尘上，言“斯诚富豪一席宴，穷人半年粮矣”^⑩。虽批评声不断，但也直观显示出富贵特权阶层对于阳澄湖蟹强大的消费力。

结 语

综上所述，水乡地理环境、精致的饮食文化、文人墨客的美誉奠定了吴地蟹业经济的坚实基础。吴蟹历史悠久，蟹品众多，名品迭出。阳澄湖蟹虽然出现较晚，但后来居上，以品质优良、“肉厚膏肥，味至甘美”而著称，广受世人喜爱。近代以来尤其民国时期阳澄湖蟹业经济活动繁盛，最为显著的是阳澄湖蟹产销市场不再局限于产区周边，范围逐渐扩大至长三角地区，甚至延伸至内地和香港。当然，阳澄湖大闸蟹的名声大噪，与作为远东第一都市上海的经济地位和影响力密切相关。在繁盛的经济活动背后，阳澄湖蟹“名品”的声名得到了进一步的宣扬。优质的口感、繁盛的市场、巨大的经济价值彰显了阳澄湖蟹的不凡，在江浙地区乃至全国人们的心目中，阳澄湖蟹俨然成为了蟹中翘楚、知名品牌。作为商品而言，阳澄湖蟹已经与普通蟹品有了价格上的巨大差距，成为口感和品质的保证，阳澄湖蟹品牌由此形成。

（责任编辑：胡文亮）

① 韵秋：《篱菊放葩蟹已肥》，《力报（1937—1945）》，1943年10月12日第1版。

② 《巴城短播》，《昆山民报》，1947年9月14日第A01版。

③ 《措大持菊去赏螯》，《苏报》，1946年10月12日第3版。

④ 小蝶：《漫谈昆山湖蟹》，《清乡新报》，1942年10月22日第2版。

⑤ 《蟹正肥·人已瘦》，《旦报》，1947年10月27日第1版。

⑥ 知心客：《香雪园之蟹》，《苏报》，1946年11月20日第3版。

⑦ 伯琦：《说蟹》，《社会日报》，1942年11月10日第2版。

⑧ 《从吃蟹的方式当中可看出你的人生观》，《新闻报》，1947年10月20日第4版。

⑨ 春：《湖蟹飞川》，《旦报》，1946年10月27日第1版。

⑩ 华封三：《邓锡侯飞员购湖蟹》，《铁报》，1946年11月2日第2版。