

大閘蟹銷港之初，乃價錢昂貴的珍品。

一九五〇年，中國解放初期，完全沒有大閘蟹供應香港，令到其時大量移居香港的上海人非常「吊癮」，無法再嚐江南風味，思鄉情緒起伏。當時天香樓的老闆韓桐椿決意派出三位伙記，專程前往上海採購大閘蟹，再乘火車運回香港出售。由於火車緩慢，又經多番駁運，蟹隻在運送途中死的死，到放在天香樓獨家發售時，價錢已扯得很高，每隻七八兩重的蟹要賣到十二元起碼。當年打工仔月薪未夠一百元，這十二元一蟹簡直昂貴得厲害，相信只有非富則貴者才吃得起，而普通入息者只能望門興嘆。

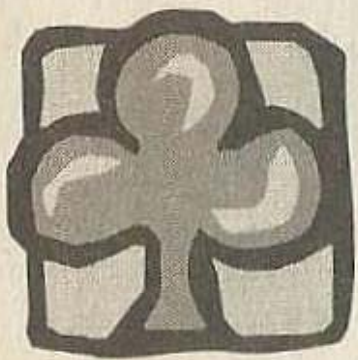
直到一九五三年，老正興上海菜館開張，老闆是個海員，經常來往港滬，韓老闆就與他合作，用船

## 大閘蟹抵港

隻運載大閘蟹抵港，減少蟹的死亡率，令蟹價可以稍廉一點。那年頭亦只有老正興和天香樓才有大閘蟹賣，而每屆蟹季，韓老闆親自主持大閘蟹宴，更遠近馳名，竟有閩佬蟹客專程由台灣到來大快朵頤呢。

大閘蟹可正式出口要到一九五六年，由五豐行代理，發散到港九的上海食肆及南貨舖出售。一九五七年由全港南貨店組成同福公司經銷，一九六一年有上海茶館組成的申聯公司，一九七三年更有國貨公司組成的利群公司，令大閘蟹在港廣開銷路了。

吳昊



話說香江