

香港人盛行吃大閘蟹是始自八十年代初，這之前吃蟹者只限於香港的外省人，而廣東人認為不合口味，鮮會吃到。

大約八十年代初，港人多北上經商，開始迷上大閘蟹滋味。

於是每屆蟹季，大閘蟹大量運港，成為一項極可觀的生意也。

賣大閘蟹當時是羨煞很多人的新興行業，被認為開工三個月，已可搵夠一年。

江南大閘蟹每年中秋前後上市，賣到聖誕節已臨蟹造末期，真真正正做生意就只得三個月。

尚有九個月時間閒着，大可以遊山玩水，享受人生去了。據一名蟹販說，平均每天賣出四百斤蟹，雖然工作得極辛苦，每思及所賺的錢，精神為之大振。

四百斤蟹，其時每斤平

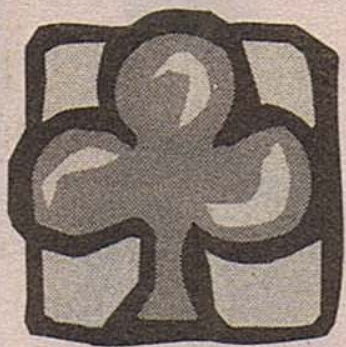
昔日賣蟹獲利豐

均八十元，每日營業額三萬二千元，每月進賬九十六萬元，再假定獲利兩分，每月淨賺十九萬二千元，而三個月蟹季結算下來，可賺五十七萬六千元。

如果攤為十二個月，則平均每月收入四萬八千元，在當年這簡直是首長級的月薪了。但蟹販比首長更威，因為只工作三個月。

話雖如此，這行業卻不易為，做拆家兩大困難，一為揀蟹，一為綁蟹，從供應商處取蟹後需識得分等級分價錢，眼光要獨到，而綁蟹又最考功夫，因蟹爪鋒利異常，令新入行者隨時損手爛腳。

吳昊



話說香江