

西风渐起，正是螃蟹螯肥玉满之时

吃大闸蟹是一种季节性的享受，唐代诗人李白曾赞道：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱”，人们都把大闸蟹比作味中极品，因为它具备了美食所必备的色、香、味、形、质。

长荡湖大闸蟹是中华绒螯蟹中的名贵品种，背青肚白，螯强爪健，其营养成分高，味觉与口感鲜美独特，远胜于其他地域的淡水湖蟹。“九月团脐，十月尖”。十月的雌蟹黄膏丰腴，是最好吃的时候；而十一月，雄蟹们贴好了秋膘，发育到最好、最美的阶段。翻开大闸蟹红通通的壳子，叠金交玉，黄是黄，白是白，独有的半透明蟹膏，光是想想就让口水直流。

好水养好蟹，长荡湖大闸蟹之所以那么鲜美，这些都要归功于长荡湖优质的水生态环境。长荡湖经上游往西是连绵的安徽大别山区，山区雨季的水流常年不断途经长荡湖注入太湖、长江，因此长荡湖是一个“过水湖”，常年“活水”。俗话说“活水滋养人”，同样活水也滋养鱼、虾、蟹类。

长荡湖常年水深保持在1.2米—1.5米之间，PH值稳定在7—8之间，最适宜甲壳类动物生长。由于水浅，蟹类能直接接受到阳光的照射，这对螃蟹的健康生长很有好处，同时，整个湖底平坦，又照到阳光，更适应水草生长，螺蛳繁殖。螃蟹在享受阳光的同时，以水草、螺蛳为食物，荤素搭配，再加上清澈见底的高质量水质。正是有了这些得天独厚的优质条件，使得长荡湖大闸蟹的味道更为鲜美。

长荡湖大闸蟹获得部、省、市科技成果奖10多项，特别是河蟹健康生态养殖示范基地的建设，受到了海内外人士的一致好评。2006年通过了无公害农产品认证，2007年被认定为绿色食品A级产品、常州市名特优农产品，2008年被国家出入境检验检疫局认定为唯一一只获得在深圳口岸免检通关水产品。长荡湖大闸蟹已连续五年作为香港水产品市场的特供产品。

好的大闸蟹光是清蒸就足够的鲜美了，要是加了过多的调味品，那就成了暴殄天物了。简单的配上一小碟醋，加点生姜，在温上一壶金坛封缸酒，那滋味妙不可言。在美好的季节，带上您和家人，来长荡湖品蟹赏景吧！

王卉宁/文 长管会供图



长荡湖畔美景



品蟹



肥美大闸蟹



夕阳下的长荡湖



长荡湖水街



长荡湖水城



长荡湖金蟹



蟹黄