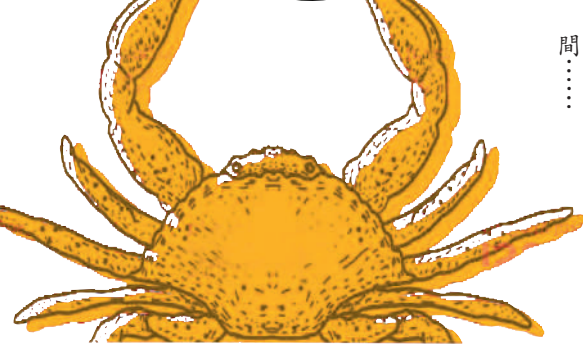


女博士辭職回國養大閘蟹



▲會養螃蟹、會做經營，姚嬌寅可謂多面手。

▼《齊民要術》是中國保存得最完整的一本古代農牧情況的巨著，由北魏官員賈思勰所著。



【大公報訊】據揚子晚報報道：眼下正是陽澄湖大閘蟹爬上餐桌的時候。在江蘇省昆山市巴城鎮東陽澄湖，一名年輕女子常划着漁船到湖中巡查一番，下網捕一籠大閘蟹，臉上洋溢着豐收的快樂。她叫姚嬌寅，從小在陽澄湖畔長大，目前是一位同濟大學博士研究生，從新加坡辭職回到陽澄湖從事大閘蟹養殖銷售行業近10年。文學專業的她喜歡研究古籍，從《齊民要術》等一些典籍中找到了製作醉蟹、蟹粉的小竅門，從而製作出了風味獨特的蟹產品。未來，姚嬌寅想把自己所學更好地融入到螃蟹生意中，做一名「新農人」！

姚嬌寅是土生土長的巴城鎮人，她的父母從1992年開始在陽澄湖養殖大閘蟹，同時經營着一家餐飲店。姚嬌寅碩士畢業後被新加坡教育部以人才計劃引進，從事海外教育工作。「工作了一段時間後，我考慮到父母年紀大了，我又是獨生女，就想回家幫助爸媽，讓他們不再那麼辛苦。」姚嬌寅笑着說，「當時父母和身邊的朋友都不贊成，說研究生畢業怎麼能回來當農民，他們希望我做白領。」

改善傳統經營 收入翻番

姚嬌寅說：「父母不會用智能手機，跟不上網絡時代的步伐，所以我決定回國幫助他們，把互聯網思維用到經營上。」在父親姚建和看來，他和老伴做了一輩子大閘蟹生意，只考慮把螃蟹賣出去，把錢收回來。但女兒姚嬌寅不一樣，會運用新知識到螃蟹的養殖和銷售中。「女兒回來後，經過幾年的折騰，我們店的收入和規模都翻了一番，女兒的創新產品受到了顧客的認可。」姚建和說起女兒很自豪，也不抵觸女兒回鄉當農民了。

去年，姚嬌寅家的系列蟹產品營業額超500萬元，姚嬌寅還積極幫助當地農戶銷售當地特產，帶動周邊村民增收。據了解，2020年，姚嬌寅通過了蘇州市鄉土人才中級評審，今年還入選了昆山市「十佳」高素質農民。

姚嬌寅說，秋冬季節來店裏吃蟹的客人通常喜歡點大一點的螃蟹，小螃蟹價格

上不去。她了解到古籍中有記載，可以把小母蟹做成醉蟹，不僅美味，還有利於保存。於是她建議父母，把家裏的小螃蟹也做成醉蟹，不僅可以提供給到店的客人，還能快遞給全國各地的客人。父母一開始覺得很麻煩，也不是特別賺錢，但姚嬌寅堅持要試一試，結果得到了很多顧客的稱讚。

從古籍裏學醉蟹烹飪

原本學中文的她喜歡研究古籍，她發現古人不僅喜歡吃蟹，還很會吃。她舉例說，清代食譜大觀《調鼎集》中記載：「三十團臍不用尖，好糟斤半斤鹽。好醋半斤半酒，聽君留待到年邊。」姚嬌寅說：「不用尖的意思是不用公蟹，一語道破玄機，讓我醍醐灌頂！好的方法古人早已記載得清清楚楚了！」於是，姚嬌寅指導店裏的廚師多次嘗試，果然取得了很好的效果，「每年12月後，端出我研發的團臍醉蟹，客人們都交口稱讚，認為這道菜把果香和酒香融合得恰到好處。」

她說，古籍的美食記載並不是專業廚師寫的，古代的廚師文化水平也不高，但技藝是靠師徒相傳的。書本上文人墨客記載下來的話句，也不一定完全準確的配方，但可以從文字中窺見烹飪的小竅門，加上現代廚藝，能創新出更多的風味。



▲姚嬌寅在漁船上，對着鏡頭展示剛剛打撈的大閘蟹。

做新時代農民，我覺得挺好的！

【大公報訊】據揚子晚報報道：「其實，螃蟹從古至今吃法很多。我主張蟹產品要多樣化，讓客戶的更多需求得到滿足！」姚嬌寅說，大家吃得開心，還能了解飲食文化。不僅如此，營銷模式也改為線上線下相結合，產品能快遞到全國。

她說，儘管自己回國當蟹農，但還是喜歡文學研究，所以回國後不久，她就考博了。當時已經接手父母的產業，同時也當了媽媽，但她依舊每天堅持學習，考博連續兩年失利，第三年才考上同濟大學，讀博研究文藝美學、文化哲學方向，目前已經是讀博第四年。

前段時間她連續熬夜完成了論文，並且提交通過了盲審。「現在壓力挺大的，讀博已經到最後關鍵階段，希望能順利畢業。」她說，自己的專業看似與養蟹沒有關係，但讀博研究哲學和美學是我的理想和愛好，是精神上的追求，當蟹農是想實現父母要建立百年老店的願望，這兩者也有一定的共性，畢竟哲學能夠融入生活中的每一件事，美學思想和蟹文化也可以融入到餐廳中。

姚嬌寅還想把大閘蟹和評彈、崑曲等文化相結合，推廣江南美食文化，推向國際市場，推廣中國傳統文化。姚嬌寅說：「我的理念不一定帶來產量大幅增加，但我相信能讓大家品嚐大閘蟹的同時體會到美好的飲食文化，做個新時代的農民，我覺得挺好的！」



▲姚嬌寅在給外國遊客介紹螃蟹的吃法。

珍饈書中尋

作者：賈思勰（北魏）

原文：取母蟹，放於水中，一宿則腹中淨。

編撰：童岳薦（清代）

原文：醉蟹，須於團臍，更須於大雪節前後醉之，味始佳。

作者：傅肱（宋代）

原文：酒蟹須十二月間作，於酒甕間撒清酒，不得近糟，和鹽浸蟹一宿……

譯文：醉蟹需要在12月份的時候製作，在酒罈裏撒去清酒，不能接近糟料，將螃蟹浸沒在鹽裏一晚上的時間……

譯文：把母蟹放入水中，一晚上肚裏的髒東西就吐乾淨了。

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝

胡文博 攝

康歡 攝