

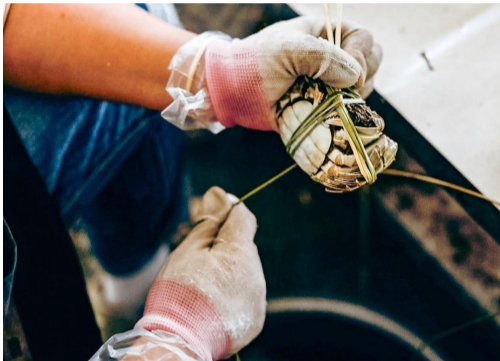
大闸蟹销售旺季： 捆蟹师月入过万 挑蟹师工资是“不能说的秘密”

“

翻开大闸蟹的肚脐盖，捏一捏蟹脚，不到3秒，53岁的周春林就能判断手中螃蟹的品质。边上，60岁的沈小明同样动作流畅地开始了他的工作，一手抓住大闸蟹后盖，一手抽出香茅草。10秒后，张牙舞爪的螃蟹被“五花大绑”。

眼下大闸蟹进入销售旺季，浙江湖州太湖边的大小蟹场里，周春林和沈小明们忙得热火朝天。

”



捆蟹

一只大闸蟹从捕捞上岸，到放入快递箱发出，要经过挑蟹、捆蟹、装箱等多道流程，这既是大闸蟹品质的保证，也为不少人带来了生计。

周春林和沈小明都是江苏苏州人，跨省来湖州蟹场“讨生活”。

高薪挖来职业挑蟹师 薪水具体数字“不能说”

“蟹临门”蟹场在湖州织里太湖边，毗邻苏州吴江区七都镇。

周春林是七都镇人，曾做了二三十年蟹农，现在自己不养蟹，成了一位职业挑蟹师。“大闸蟹上市，我就来做挑蟹。养殖期，就到蟹场帮忙养。”



周春林正在挑蟹

大闸蟹销售季，“蟹临门”的大闸蟹在行业内声名大噪，他们出产的“白玉蟹”让不少人眼前一亮。

“‘白玉蟹’的挑选比普通大闸蟹更容易些，特别是母蟹，透过白色蟹壳泛着红的蟹黄清晰可见，基本看一眼就知道蟹肥不肥。”



挑蟹

大部分蟹场会将大闸蟹分为高中低三档销售。

“蟹的大小、肥瘦，甚至是外观，都影响着分档。即便重量相同的螃蟹，也有档次高低之分。”周春林的工作就是把所有捕捞上来的大闸蟹进行分类，确保卖出去的大闸蟹“货能对版”。

挑蟹师的能力，直接关系到蟹场或蟹企的口碑。



蟹场的“白玉蟹”

“周师傅是我们高薪挖来的，算是我们蟹场的员工了。”“蟹临门”负责人叶青告诉记者，他的工资是一个不能说的秘密。不过，还是给了参考区间。“像阳澄湖产区，现在旺季，好的挑蟹师月工资可以开两三万。”

周春林平均挑一只蟹的时间不超过3秒。养蟹多年，他摸过的蟹，怎么都得有上百万只。

蟹场发货高峰期是周五周六，“忙起来每天要挑上万只大闸蟹。”周春林说，今年蟹场“白玉蟹”上市，正是打口碑的时候，不能有丝毫马虎。

蟹场发出的蟹，周春林要过两道。第一道是蟹捕捞上来后的粗挑，按照蟹的重量，有没有缺脚等，按照公母和重量简单分类，然后放入洗蟹池。第二道挑则是在发货前，要根据“高、中、低”进行精挑。

“不能说100%准确，但几千只可能才会有一两只的失误。”这是周春林对自己工作的评价。

月入过万的他 捆一只螃蟹只要10秒

周春林挑出来的大闸蟹，会立即送到洗蟹池边的捆蟹台。

60岁的捆蟹工沈小明，也是蟹农出身。

“我们用的是泰国香茅草，会比用棉绳捆蟹麻烦一些，速度要慢一些，但捆着香茅草的大闸蟹蒸出来很香。”沈小明捆一只蟹用时大概10秒。



沈小明捆蟹中

捆蟹台边坐着四五个捆蟹工。

“这两天订单不算多，我们这组人一天总共捆2000来只大闸蟹。”沈小明早上8点开始，边捆蟹边聊天。中午11点多吃饭，休息1个多小时后再开始，到下午3点前快递来取货前肯定能收工。“当天发的蟹，当天捆。”

他总说，捆蟹比养蟹轻松。

蟹场捆蟹工有两种，一种是蟹场员工，除了捆蟹外还要从事大闸蟹养殖，还有一种是计件式的临时工，每捆一只蟹可以拿到5毛钱的报酬。“员工月工资大概是10000元，临时工也能做到200元至300元一天。”负责人叶青说，来蟹场工作包两顿饭，有时也会加餐给大家尝尝大闸蟹。

沈小明是蟹场的员工，几乎全年都住在蟹场。老婆和孩子在苏州，孩子已经成家。养了快20年的蟹，他说养蟹要担风险，有时很愁销路。如今在蟹场工作，安稳还能赚到钱。

“除了大闸蟹，我也想不出更喜欢的行当了。”



蟹场里挑蟹、捆蟹正忙碌

捆蟹机和年轻人 都比不上熟练的蟹农

蟹场旺季会去附近村里请一些临时工。“我们这里离湖州城区比较远，来的多是苏州七都镇一些年纪大的村民。”叶青告诉记者，很多来挣捆蟹钱的人都曾是蟹农，年纪多在50岁以上。

“这活年轻人大多吃不消干。”叶青说，大闸蟹是生猛的，稍不注意就会被夹手，而且捆蟹这工作比较枯燥，又要长时间坐着。

如今，一些地方捆蟹用上了机器，捆蟹机捆一只蟹只要两三秒。“我们还是习惯用人工，一方面是我们用的香茅草捆蟹，机器实现不了。另一方面，捆蟹也分淡旺季，使用捆蟹机不一定划算。”叶青说。

大闸蟹热销季，在湖州，像周春林、沈小明这样为了蟹事业跨省来赚钱的苏州人不少。

“我们赚一分工资，就要对得起这份工作。”对于他们来说，选好每一只蟹，捆好每一只蟹，就是工作的意义。

据潮新闻