

足足等了一年,又到蟹肥膏黄吃大闸蟹的季节了。说到大闸蟹,就不得不提阳澄湖,而阳澄湖大闸蟹就数莲花岛大闸蟹最为正宗。莲花岛产的大闸蟹,体大膘肥,青背白肚,金爪黄毛,十肢矫健,蟹肉丰满,营养丰富。蒸熟后,揭开蟹盖,蟹黄橙红亮丽,肉滑膏腻,令人食指大动,垂涎欲滴,可谓人间极品的美味。来阳澄湖一定要登莲花岛,到了莲花岛一定要去邻湖舫吃大闸蟹!在邻湖舫,不仅可以品到鲜美正宗的阳澄湖大闸蟹,还能尝到众多阳澄湖野生水产和原汁原味的莲花岛时令农家菜。

从阳澄湖码头登船驶向莲花岛

昨天下午,我们从上海出发,驱车1个半小时便抵达了阳澄湖码头。远远就看到互相重叠的三角形屋面,如同沿着湖畔的连亘山脉,与周围的大自然完美地融合在一起。每个三角形屋面都设有铝制百叶,营造出犹如茅草屋般的设计感。这座看似像茅草屋的建筑,是今年6月刚刚落成的阳澄湖码头旅游集散中心。这一建筑,可是日本著名建筑师隈研吾的作品,如今,已成为阳澄湖旅游的打卡胜地。当金色的夕阳透过天顶撒落在室内的休息室时,就如同阳光穿越树梢,又似水波涟漪,让人置身森林之中。当风吹过的时候,有一丝丝羽毛飞起来的感觉,让人一秒踏进惬意的度假模式。

在阳澄湖中有一个世外桃源般的小岛——莲花岛。它形似一朵盛开的莲花,镶嵌在湖中,因此得名“莲花岛”。莲花岛四面环水,风景优美,上岛必须乘坐游船。码头上,井然有序地停泊着七八艘游船。“水上巴士”每半小时开船,往返于两岸之间。买好船票排队登船,20分钟即可上岛。渡轮为上下两层,可以承载一百多位游客。秋天的阳澄湖风光旖旎,岸边芦花飘香,湖面上波光粼粼,再配上特色的阳澄湖农家菜肴和香喷喷的大闸蟹,真是一种至高的享受!

莲花岛,是正宗阳澄湖大闸蟹的原产地。苏州市政府为了保护阳澄湖水源,莲花岛外围用来养蟹的围网已经全部拆除,只留下阳澄湖莲花岛岛上原住民在养蟹,继续着阳澄湖大闸蟹的传奇。因为有了大闸蟹,岛上游客络绎不绝,再也没有孤寂和闭塞的感觉了。芦苇丛里,湖光水色,碧波涟漪,水产丰饶。这里乡村宁静,远离城市喧闹,让我们体验了一回纯正的渔家生活。

访莲花岛邻湖舫创始人周泉东

一上岛,就看见一小伙手持“邻湖舫欢迎你”的牌子,来迎接我们了。沿着石板路一个拐弯便来到了灯火通明的“莲花岛邻湖舫”,餐厅离码头仅几步之遥。坐落于阳澄湖莲花岛风景区南湖滩66号的阳澄湖莲花岛邻湖舫农家乐饭店,于2007年正式对外营业,餐厅面积约为2000平方米,可同时接待500人就餐。邻湖舫世居岛上,虽处商业经济的环境中,依然保有鲜明的农家风貌。

邻湖舫主要经营阳澄湖大闸蟹、阳澄湖特色水产、水乡特色美食,集



——访邻湖舫生态农家乐饭店负责人周泉东

文 映山红



餐饮、休闲、娱乐为一体。邻湖舫依湖而建,凌于水上,设有餐厅和包厢。天气适宜时,很多更喜欢在四面邻水的露天凉伞下和长廊小亭中就餐。这里视野开阔,芦叶婆娑,湖光闪耀,可以感受“世外桃源”般的宁静。邻湖舫拥有阳澄湖水面200余亩的大闸蟹养殖场,自家产的正宗阳澄湖大闸蟹全部供应自家餐厅。因此,除了首次慕名而来的食客,回头客更是络绎不绝。

出生于60年代的邻湖舫创始人周泉东,是地地道道的阳澄湖莲花岛人。1996年开始养殖阳澄湖大闸蟹,至今已有22年了,是整个莲花岛乃至整个苏州第一批在阳澄湖养殖大闸蟹的蟹农。刚开始养殖大闸蟹的时候困难重重,没有资金、没有技术。起初几年,由于养殖大闸蟹的技术不成熟,在投喂饵料、水草种植、围网设计等方面不合理,他往湖里投放的10万只大闸蟹幼苗,只能收回3万只。养殖出来的成品蟹不多,基本上不赚钱,而且还要在阳澄湖里风吹日晒,很是辛苦。

回想当年,周泉东说:“通过当地政府的牵头,信用合作社贷款解决了我的资金问题。当地政府又帮助我们联系技术员,为蟹农们提供了技术支持。”几年之后,养殖的大闸蟹成活率慢慢提升,品质也不断提高了。莲花岛的大闸蟹,在岛上蟹农的苦心经营下

渐渐有了名气。2003年开始,有些食客想到原产地来品尝大闸蟹,周泉东渐渐地发现,一边养蟹,一边让客人来当地吃蟹。这种自产自销的模式,既能提高经济效益,还能满足食客们亲近自然远离尘嚣的需求。于是,邻湖舫农家乐的雏形慢慢形成了。

现在,周泉东“90后”的儿子和儿媳也是餐厅的“小当家”,他们介绍说:“2003年,我们的农家乐正式开张了。刚开始,就在自家的宅基地的一间小宅里,摆上几张桌子,放上几把椅子。妈妈在家烧菜,爸爸开船接送客人。就这样,一传十,十传百,邻湖舫人气越来越大了,生意也越来越多。2007年,莲花村面向全体莲花村村民公开招集体土地,我们就去承包了土地。向银行贷款后,兴建了现在的邻湖舫农家乐,中间也历经多次整修和翻新,才有了目前餐厅的规模,一直经营至今。如今,邻湖舫农家乐每年接待游客约5万人次,十一年来,累计接待游客60万人次。”

在邻湖舫品尝莲花岛的大闸蟹

邻湖舫,每天一到用餐时间便座无虚席,餐厅之所以受一众“蟹痴”的疯狂拥戴,大闸蟹全部来自阳澄湖莲花岛自家的蟹场,确保了所有大闸蟹的品质,其次是现捕现煮,非常新鲜,



每只上桌的大闸蟹都肉质饱满、鲜甜弹牙。邻湖舫最初以经营农家乐为主,自家养殖的大闸蟹在食客中树起了良好的口碑,这才渐渐扩大起规模。从只能坐几十人的农家乐小店,到如今可容纳500人同时用餐的餐厅,吸引食客的还有渔家乐里的菜肴,全是莲花岛上自产自销的地头上的蔬菜,阳澄湖里的湖鲜,讲究的就是这份原汁原味。

“一腹金相玉质,两螯明月秋江。”每当丹桂飘香,赏菊吟诗的季节,螃蟹便成了人们争相品尝的美味水产品。阳澄湖清水大闸蟹位尊天下第一,素有“蟹中之王”的美称。据《元和唯亭志》记载:河蟹“出阳澄湖者最大、壳青、脚红、名金爪蟹、重斤许、味最腴。”这是因为阳澄湖具有独特的生产条件:水体特别清澈,深浅适度,水草茂盛,湖底土质坚硬,溶氧适度,含钙较高,具备螃蟹生产育肥的最佳生态环境和礼花因子。

莲花岛除了肥美的大闸蟹,还有桂鱼、白鱼、甲鱼、菱角、清水虾、莲藕、河鳗,并称为阳澄湖“湖八鲜”的湖鲜美味。邻湖舫选用莲花岛上时令优质食材,每天清晨,捕捞新鲜的水产,采购本地农民种植的鸡毛菜、萝卜、毛豆、茭白等蔬菜,用心烹饪每一道菜品。只要你有时间,也有那份闲心,可以一同去湖面网虾捕鱼,真实地感受

一下野趣盎然的原生态生活。

满满一篓冒着热气、散发着诱人鲜香、红澄澄的大闸蟹上桌啦!邻湖舫的大闸蟹膏黄蟹肥,再配上地道的农家小菜,如清淡可口的清蒸白水鱼、土鸡汤、老豆腐塞肉、藕片炒毛豆、水酌河虾,最适合与友人把酒言欢。

品蟹有“九雌十雄”之说,雌者成金黄色,雄者如白玉状。足有四两重的大闸蟹,蟹肉肥美,其蟹膏丰腴,肉质鲜甜白净。蘸上加了些姜丝的镇江醋汁,一口下去,满满都是蟹的鲜味,满手的蟹香味更是洗上几次还留有余香,太满足了!

每天,邻湖舫的小主人小周和他太太,都要忙里忙外地帮着父亲打理餐厅。大闸蟹上桌前,还不忘给我们拿来了八年陈古越龙山花雕酒,花雕配大闸蟹是传统吃法。花雕酒香扑鼻,入口甘醇,余韵悠长,那焦糖风味与蟹味仿如一体,令人回味无穷。花雕酒温热后食用最佳,还可以放入一粒话梅,是女生最爱的口味。美酒当前,难免酒不醉人人自醉。身在邻湖舫,远眺开阔湖面,遥望水天交界,莲花丛在岸边随波摇曳,这般景色俱佳,除了“醉加一等”,怕也难有更为恰当形容了。

“未识阳澄愧对目,不食螃蟹辜负腹。”又当金秋,此时正是品蟹的最好时刻。邻湖舫,绝对是莲花岛上品蟹的好去处。