

上海有了地产“六月黄” 首批起笼,全市 13 万只大闸蟹将爬上市民餐桌



□记者 贾佳 摄文

一提起“六月黄”，熟悉的食客情有独钟，免不了被一个“鲜”字打动。近十年来，在上海市中华绒螯蟹产业技术体系支持下，产自上海多个涉农区的黄浦江水系大闸蟹，区域品牌纷纷声名鹊起，养出的蟹，个大、味美，在国内市场占据了优势地位；让上海市民很有口福的是，今年，上海市中华绒螯蟹产业技术体系技术攻关课题首次将目标瞄准了“六月黄”。

6月23日，位于松江的上海鱼跃水产专业合作社泖港基地，“六月黄”大闸蟹首次批量起笼出水，一只只“六月黄”在塘边上称重检验，“2两2、2两5、2两8……”工人逐一报数，出塘的大闸蟹个头均匀，重量均在110克以上。大闸蟹长势喜人，随手掰开一只，肥厚的蟹黄流出，乐见其味美。与鱼跃合作社一样，本市来自松江、崇明、宝山等不少合作社也在同日起笼，全市650多亩约13万只“六月黄”在这个端午节前集中上市。

史上首次，上海终于有了地产“六月黄”

熟悉的人知道，“六月黄”是特指在农历6月上市的“童子蟹”，一

般是完成了3次脱壳，在第四次脱壳前育肥的性腺还没有发育的蟹。不少人对“六月黄”的味道情有独钟，独爱它“蟹黄足”、“外壳脆”、“内壳软”、“肉质滑”的口感，像毛豆炒蟹、清炒蟹、咸肉土豆蒸蟹、面拖蟹，都是“鲜掉眉毛”的时令菜。

“上海有句俗话说叫，‘忙归忙，勿忘六月黄，味道值得尝一尝。’”上海市河蟹产业技术体系首席专家、上海海洋大学教授王成辉告诉记者，上海消费大闸蟹不仅历史悠久，还是目前国内需求量最大的市场，近两年，“六月黄”市场需求持续上升，不过，上海却从没有地产“六月黄”，大多数来自湖北、安徽、江苏等地。

爱吃“六月黄”的消费者多，上海地产“六月黄”却是空白？今年初，一项“六月黄”技术攻关专题“上海地区河蟹‘六月黄’的生产模式与技术研究”，在市农业农村委指导和支持下，作为上海市中华绒螯蟹产业技术体系的重要科技兴农项目启动。该专题由松江区水产技术推广站为主持单位，联合上海海洋大学、中国水产科学研究院东海水产研究所共同开展产学研科技攻关，松江区的上海鱼跃水产专业合作社、崇明区崇东水产养殖合作社、宝山区沪宝水产养殖合作社等作为主要实施

今年，上海市中华绒螯蟹产业技术体系技术攻关课题首次将目标瞄准了“六月黄”。上海终于有了地产“六月黄”，13万只“六月黄”近日集中上市。

基地，在统一规范技术指导下，步调一致地投入实施。

专注品质提升，或将更大面积推广

“上市虽早，但规格不能小，营养积累的时间虽短，但口味不能差……”松江区水产技术推广站站长张友良告诉记者，事实上，去年，松江就以上海鱼跃水产专业合作社为基地，率先着手小规模“六月黄”养殖试验，收效不错，心里有了底，今年，正式启动专题研究实现规模化养殖，松江养殖面积扩增到了416.35亩，计划明年将大面积推广。

记者了解到，养殖“六月黄”，相比成年河蟹养殖塘，密度有所增加。过去，每亩养殖量在500-600只，如今，要增加至每亩1000只左右。养殖密度的增加，对“六月黄”的养殖技术提出了很高的要求。“目标是，既要提升‘六月黄’的品质，也要保证成年河蟹生长不受任何影响，规格不变，产量不降，品质不减。”

对于这一点，课题组成员都是有信心的。原因在于“六月黄”养殖技术，是建立在十多年来上海市河蟹产业化体系日渐成熟的基础之上的，不断完善的“种草、投螺、稀养、调水”为核心的生态养蟹“松江模式”，让“六月黄”生产本就具有的优势种源、良好的环境和养殖管理条件更为优越。

但“六月黄”养殖万万不能掉以轻心。

为此，课题组对养殖塘管理做了针对性调整和改良。该课题组负责人江芝娟告诉记者：“比如，调整了塘内的水草种植结构，增加了四季苦草和鱼腥草种植比例，考虑到这些水草会让大闸蟹在前期生长时“更爱吃”，也提升口感和营养度；增加了动物性饲料，减少了螺蛳投喂，

因为前期小蟹吃螺蛳比较少。除此之外，还全面增补了增氧设备，做到塘内氧气循环‘无死角’。”

消费新机遇，迎来端午小高峰

一盘毛豆炒蟹，只加稍许盐和酱油，逼出了蟹黄的香气，汤汁化入米饭尽是蟹香。对于自家养殖的“六月黄”，口感决定了对市场的判断。“我们大泖牌‘六月黄’，规格会控制在2两以上。必须是当天出水，当天售卖，过期一定会处理掉，”上海鱼跃水产专业合作社负责人郎月林说，“‘六月黄’比较嫩，对物流、运输和新鲜度的要求都很高，为了保证品质，就只开放松江南青路254号一家销售店面，目前预订的人很多，订在端午节当天的就有几千只。”

据了解，这批地产“六月黄”上市仅有一个月时间，从6月底持续到7月底。“今年存在闰四月，本来上市时间在农历六月，就变成了农历五月，”王成辉解释，今年，之所以将“六月黄”养殖纳入上海市中华绒螯蟹产业技术体系科技攻关中来，是充分考虑到上海本地大闸蟹产业结构性发展。近十年，上海河蟹产业从以前的崇明一花独开，发展到崇明、松江、宝山、浦东四足鼎立，青浦、金山为尾翼，共同构成多区域协同的产业结构，黄浦江大闸蟹、崇明清水蟹、宝山水大闸蟹等地域品牌诞生，外观、规格、口感、品质都不输外地。

“年中，是上海水产上市的淡季，‘六月黄’的出现，可以带来新的消费机遇期，为市民提供丰富、多样的口味选择，在增加养殖的过程中，也可以提升经济效益，初步估计，每亩可增加1000元收益。”王成辉表示，希望上海地产大闸蟹，不只有一次销售高峰，也可以在端午节前后迎来新的小高峰。



健康观念变了，松江浦南村民的健康意识怎么养成？

□通讯员 王梅 记者 贾佳

宅前屋后干净整洁，小花园里的花草错落有致，图文并茂的墙体彩绘引人注目，老人们在村口闲话家常……农村人居环境治理带来的新风尚让土生土长的新浜姑娘赵红丽难掩内心的自豪，大学毕业后便投身乡村建设，如今担任南杨村党总支副书记的她说：“村里环境越来越美，在这里上班心情也越发舒畅。”

这几年，得益于农村人居环境治理的常态化推进，松江从凝聚社会共识、群防群控、打造健康文化品牌等方面动了大脑筋、花了大力气，即便在浦南的乡村，也基本绘就了“爱国卫生人人参与，健康生活人人享有”的画卷。

村里老人讲养生头头是道

来到新浜镇南杨村，村口竖起

的“建设健康乡村，提升健康文明素养”宣传牌格外醒目，路旁的病媒防制宣传阵地也小有规模。

走近细看，村口闲坐的老人指着中国居民平衡膳食宝塔热情地当起了健康宣教员：“合理膳食很重要……”据赵红丽介绍，村里的老人不管年纪多大，说起健康养生知识都头头是道。沿着村子里的水泥路面一直往前，二十四节气养生墙体彩绘映入眼帘，村民门前小花园里的花儿开得正艳，不少人家还利用闲置的器皿种起了蒲公英等中草药。

“过去，宅前屋后可没有现在这么清爽，鸡棚鸭棚既影响美观，还容易孳生蚊虫苍蝇。”据村爱卫干部俞玉峰介绍，村里不仅成立了环境卫生整治队伍，预防和杜绝环境整治后出现的“返潮”现象，还成立了人居环境评审队伍，对农户进行定期考评，以资金奖励的方式，激励大家

养成良好的习惯。

而今，村民们对农村人居环境治理已经内化于心了。年长的老人说：“环境干净整洁，自己住着舒服，小孩节假日回来都舍不得走了。”

健康乡村建设，让乡村的美由内而外

“乡村的美必须是由内而外的。”区爱卫办相关负责人说，如今，这种美在浦南乡村已经逐渐显现了，人人关心健康的新风尚基本形成。

在南杨村，家家户户门前都设有干湿分类垃圾箱。村民陆千生今年61岁了，一直在村里生活，按他的话说，过去垃圾“一包扔”，路边有垃圾也不足为奇，而今谁家不搞垃圾分类都会被村民议论不应该。

除了垃圾分类落实到位外，公筷公勺也开始被重视。在村内的石泾弄农家乐，土生土长的南杨村老

板会为就餐客人人手准备两双筷子。陆千生说，疫情过后，大家也逐步意识到公筷公勺的重要性了，平时一个人吃饭无所谓，每逢周末女儿一家回村里吃饭的话，家里的餐桌上也会摆上公筷公勺。

作为村里健康自管小组的成员，陆千生除了自己注重健康，还承担了健康宣教的任务。“人上了年纪，更能体会健康的重要性。”据他介绍，早晚慢走散步，饮食少油少盐，关注血压血糖，这些早就不成问题了，如今，村里还活跃着门球队、打莲湘等融合健康元素的文体项目。

刚刚过去的爱国卫生月，松江开展了农村爱国卫生专项整治行动，对全区77个行政村开展了以垃圾、污水、厕所为重点的集中卫生治理，共出动农民志愿者、村（居）干部、环卫人员5110人次。

“爱国卫生运动由来已久，任何时期都需要扎根人民群众、依靠人民群众。”区爱卫办相关负责人说，时至今日，早已不是简单地改善居住环境了，还包含饮食习惯、社会心理健康、精神文明建设等诸多内容。在松江农村，每月15日环境清洁日、每周四的爱国卫生义务劳动已是“常规动作”，此外，依托本土乡村文化、融合健康元素的健康品牌也在不断成熟壮大。

“健康乡村建设是乡村振兴的重要内容，关乎百姓安居与健康，需要多部门协同推进。”据区爱卫办相关负责人介绍，目前，区文明办与区爱卫办已印发了《松江区在精神文明创建活动中深入开展爱国卫生运动的工作方案》。此外，进一步加强爱国卫生与健康促进工作的意见也正在拟定中。