

国内大闸蟹普遍减产,价格涨了30%-50%

“晚一步”上市的黄浦江大闸蟹靠什么吸引市场?

“大泖”蟹产量同比增20%，“大个子”占比逾八成，价格保持11年不变



相比来看,国内不少大闸蟹主产区受到水灾、病害等因素影响,产量减少,市面上大闸蟹价格普遍上涨了30%-50%。黄浦江大闸蟹品质上升,同规格价格不变,带来了订单量和粉丝量双上涨。而一批忠实客户跟捕蟹人一样,愿意为开捕时间“一等再等”。相对市面上,“晚一步”上市

的黄浦江大闸蟹,究竟是如何吸引市场的?

明的区域品牌力,与之相应的是,有一大批忠实客户养成了情愿“等一等”的消费习惯。遵循自然,坚持生态,这样的养殖理念随品牌影响力导入市场,为消费者认可。

在松江,黄浦江源头的泖水养育闸蟹,有其历史渊源。早在上世纪50、60年代,江南水乡原生态河道肌理环境里生长的黄浦江大闸蟹就是沪郊名产,也是当地老辈人味美记忆。但上世纪80年代,因河道修闸改道之类原因,水环境受到影响,大闸蟹养殖萎缩停滞。

2007年开始,在松江水产技术推广站的技术支持下,上海鱼跃水产专业合作社率先探索,凭借独到的养殖技术,开启了松江黄浦江大闸蟹“复原”之路,此后,作为松江蟹产业“领头羊”,鱼跃水产带领全区2500多亩蟹塘养殖户,辟出了一条养“高规格”蟹、卖“高品质”蟹的区域公用品牌之路。

养“高规格”蟹,卖“高品质”蟹

开捕前一晚,上海鱼跃水产专业合作社的泖港田黄村基地内,工人们在塘边“捞出”的大蟹很快装满桶。大蟹逐一过秤,每只会上称两次,工人把这称作“打样”。“公蟹,5两8,公蟹,6两3,公蟹,6两7……”基地相关负责人一旁报数,数字预示了今年的大丰收。根据规格不同,工人们区分出相应等级,再分装到不同规格桶内,等待运往销售中心养殖池。相关负责人表示,

“一开捕就是销售旺季,再过两天,大蟹的肥满度更高,我们会根据当天订单量捕捞,确保第二天销往市场的都是24小时内出水的新鲜货。”

个头饱满、回味鲜甜、黄膏油光,这些是松江对黄浦江大闸蟹品牌和质量把控的直观标准。“为了确保松江地产养殖个个是好蟹,在松江水产技术推广站支持下,上海鱼跃水产专业合作社经过一系列技术攻关,形成了‘稀放蟹种、池塘种草、底部增氧、颗粒饲料和鲜活饵料相结合’的河蟹生态养成‘松江模式’。”松江水产技术推广站站长张友良一再强调,“松江模式”的关键,在于严苛且精细化的执行管理。

保鲜且肥,重视从源头抓起,重在生产的可持续性。张友良表示:“‘松江模式’从率先示范,技术传授,再到养殖户操作落实,涉及从蟹苗培育、扣蟹养殖、成蟹养殖,再到贮存、运输,销售全流程,每个环节执行都有讲究。”

上海鱼跃水产专业合作社先一步开展水产养殖绿色生产区级考核,探索性试验以及示范性标准逐年提升,其他合作社在示范中如样学习。对于今年黄浦江大闸蟹的特点,上海市河蟹产业化体系首席专家、上海海洋大学教授王成辉如是评价:“种质更优、环境更好、饲料更丰、规格更大、品质更高。”

王成辉介绍,今年黄浦江大闸蟹投放大规格扣蟹,经过上海海洋大学、上海市水产研究所等

联合攻关,

经过16年育种而成的第八代河蟹良种——江海21,精选5母7公以上亲本,长江水系形态特征更为突出;继续坚持低密度放养,每亩仅养殖600只,创造出河蟹宽松的生长空间;精心养护水草,确保了全生长季草绿水清;实现区块化精细管理;青饲料、粗饲料和商业配合饲料合理搭配,前期料、中期料、后期料和育肥料科学使用;不同生长季给予不同蛋白比。如此养殖,使今年整体规格大于往年。

练好内功,成就区域品牌力

“并不着急”,是即月林养蟹的心态。这种心态,在松江其余的养蟹合作社都有,也在一定程度上反映了“松江模式”以及黄浦江大闸蟹的品牌姿态:稳住节奏、精益求精。尽管今年初在投放蟹苗、种植水草时,受到疫情些许影响,但养殖节奏丝毫未被打乱。

养蟹不急,销售也不慌。11年同规格价格不变的背后,是黄浦江大闸蟹品牌价值共同体的形成。在松江,黄浦江大闸蟹上市之前,每一个养殖合作社都签订有一份诚信经营承诺书,这份承诺书检验了养蟹人对品牌的信任度和价值认同,承诺“为共同维护松江黄浦江大闸蟹品牌的整体声誉”,保证“只只新鲜,保证品质”、“明码标价”、“绝不以次充好,缺斤短两”。作为示范和带动者,鱼跃水产在每年价格制定上不迟疑,其余合作社跟进也不犹豫,如此,赢得了市场信任。

从一家优秀养蟹合作社到一个区域品牌力打造,要练好内功,抱团发展,在互为联动中保持价格和品质的统一,成了松江养蟹合作社集体认同的理念。

□记者 贾佳
摄影 蔡斌 韩佳怡 贾佳

眼下这几天,每到傍晚6点多,在松江泖港镇上海鱼跃水产专业合作社蟹塘内,大蟹就开始密密麻麻爬上塘来。塘边清水逐渐变浊,旋起层层水花,大蟹寻着岸旁水草探出身,簇拥着挥舞大螯。随便挑几只来看,个儿比手掌大。

黄浦江大闸蟹“大规格”蟹正式开捕上市。今年,产自黄浦江源头的松江区域名产黄浦江大闸蟹,亩均产量相比往年增长约20%,其中,“4公3母”(指每只公蟹重达200克,母蟹

达150克)的“大规格蟹”占比逾8成。测塘数据显示,黄浦江大闸蟹总体存活率达80%,相比往年提高约两成,为历年少有。

生态理念随品牌导入市场

“育肥成熟后的蟹,会自然爬上塘来,我们只要根据订单量来‘抓’,熟一个,抓一个。”蟹塘相关负责人李令透出喜悦。在松江,黄浦江大闸蟹开捕时间历来有自己的规律。既不看市场行情,也不受中秋、国庆“双节”影响,只根据河蟹的自然爬塘现象来看。最近气温下降,大闸蟹爬塘景象也变得“壮观”起来。

近年来,产自松江的黄浦江大闸蟹已形成了鲜

