

(上接A3版)

“格局”打开，沪牌大闸蟹载誉而归

这种改变更直观地体现在每年河蟹业界“奥斯卡”——“王宝和杯”全国河蟹大赛上。

2017年，上海14家单位参加全国河蟹大赛，其中12家单位获“金蟹奖”，获奖率位于全国前列；2021年的参赛名单里，三分之一的参赛企业来自上海，几乎涵盖崇明、松江、宝山、浦东、青浦、金山等上海主要产蟹区。更令人惊喜的是，上海的参赛单位几乎每家都曾出现在获奖名单上，有的甚至拿下了金蟹奖、最佳口感奖、最佳种质奖，实现“大满贯”。

靠品质赢得口碑后，本地河蟹又在品牌和产业融合上动足了脑筋。来自松江的“大泖牌”黄浦江大闸蟹可以说是中华绒螯蟹产业技术体系的代表作。在松江，以上海鱼跃水产专业合作社为代表的8家水产专业合作社共同发力，推动“黄浦江”大闸蟹区域品牌抱团前行。各家合作社虽各自拥有自有商标和自主品牌，但还是在养殖技术和销售等方面达成一致，保持统一。

在崇明，“乌小蟹”的历史早已翻篇，通过广大水产科技人员和河蟹从业人员的不懈努力，现在，崇明的大规格成蟹随处可见，成为上海河蟹养殖面积最大的地区。2021年，崇明区与上海海洋大学一起共建以渔业为主的全国农业科技现代化先行区，确定了“1主2翼3基地”的发展思路，即崇明将形成以河蟹主导、鱼虾协同、基地支撑的水产业高质量发展体系；确定了5大类别的35个主要指标。今年5月，由宝岛、崇东、惠康、福岁乐、馨安等5家养殖单位共同出资，联合组建了上海崇明

河蟹发展集团有限公司，集团公司将从苗种繁育、扣蟹生产、成蟹养殖到品牌销售全产业链的资源整合，推动崇明河蟹产业跨越式发展。“我们将开展河蟹新品系的研制，以种业带动整个崇明河蟹产业的发展。”崇明区农业农村委副主任管帮超表示。

“沪宝”牌宝山湖大闸蟹作为宝山区罗泾镇特色乡村产业的一张名片，在做厚亩产的基础上，还把目光转向了体验优化。两年前，宝山区开始打造乡村振兴示范片区，罗泾镇内沿江连片分布的五村被串联成可深度游玩的田园综合体。搭乘联动发展的快车，蟹塘旁搭建起一条垂钓、买蟹、现场加工的“舌尖产业链”，结合周边的垂钓基地、采摘果园、水源涵养林等，源源不断地向乡村输送着稳定客流。

浦东大闸蟹的登场则在2016年前后，彼时的“江海21”作为上海本地大闸蟹的优质品种，已历经多年选育，而大闸蟹产业体系也逐步趋于成熟，以“塘之趣”为代表的品牌河蟹发展势头迅猛。在塘之趣养殖基地，大闸蟹住着1平方米水域空间的“豪宅”，尽管养殖成本高、产量低，但效益却是一般养殖户的3~5倍。如今，深谙互联网和社群营销之道的年轻人，还把大闸蟹卖到了电商平台，也在微信平台上拢住了一批忠实拥趸。

近年来，上海本地品牌大闸蟹按只销售、价格坚挺，一只蟹的价格相当于外省市一斤蟹的价格。“一只5两半的公蟹，今年可以卖到200元的高价。1600元/箱的礼品蟹，几乎是‘捕多少卖多少’。”提起销量，吴海鸥满脸自豪。

王成辉介绍，今年上海河蟹养殖面积约1.5万亩，养殖面积基本稳定。上海河蟹产业也从崇明“一花独放”到崇明、松江、宝山和浦东“四足鼎立”，再加上青浦和金山的“两翼协同”，一个全新的产业发展格局雏形初现。

以中华绒螯蟹为代表的上海现代农业产业技术体系建设，被认为是上海都市现代绿色农业的“四梁八柱”之一。历经两轮体系的迭代更新，二十多年来，上海河蟹产业一改过去“落后”“追赶”局面，凭实力与阳澄湖大闸蟹“并跑”，甚至颇有“领跑”的苗头和潜力，成为上海渔业向高质量迈进的一个缩影。

“近年来，上海水产养殖面积有所下降，但渔业生产产值仍相对稳定，这正是我们依托科技支撑，追求生态和效益共赢，不断调整品种结构、调整养殖模式的结果，最终实现养殖户效益有保障，市民菜篮子有高品质地产水产品的目标。大闸蟹正是其中的典型代表。”上海市农业农村委渔业管理处处长周建敏说。

2022年，站在第三轮体系规划的起点，眺望未来奋进路，上海河蟹产业优质品种的选育仍需久久为功。在王成辉看来，如何应用传统表型评价技术与新型遗传分析技术相结合，如何挖掘出河蟹的优异遗传资源、创制优质种质都是摆在上海河蟹产业发展面前、需要逐一去攻克的技术“堡垒”。

河蟹是当前唯一一个能离水远距离、长时间运输的水产品，也是文化底蕴最为深厚的水产品，在产业融合发展上有着天然的优势。本地大闸蟹“破圈”的背后，是食客与蟹农的“双向奔赴”。而随着顾柳滨等“蟹二代”的加入，上海河蟹产业如何更上一层楼，令人拭目以待。



“蟹因霜重金膏溢，橘为风多玉脑鲜”，秋不食蟹，滋味索然矣。霜降早已过，螃蟹膏肥脂满，鲜香四溢。最近正是吃蟹的好辰光，大闸蟹已成为人们餐桌上的宠儿。你是否知道为什么江南的湖蟹被叫作“大闸蟹”？在品尝美味的同时，也让我们一起来了解一些大闸蟹的历史吧。

“大闸蟹”名字的由来

中华绒螯蟹(Eriocheir sinensis)俗称河蟹、大闸蟹，因两螯有明显的绒状物，故名。主要栖息于中国东部沿海地区，平时生活在江河湖泊中，深秋，成熟的蟹顺江河而下，进入江海之交的咸淡水水域，交配后产子。第二年开春，幼蟹脱壳而出，幼蟹呈白色透明状，形似上海人所谓的“老白虱”。

关于“大闸蟹”名字的由来，与一种烹饪大闸蟹的方式有关。《清嘉录》是记录苏州风俗的著作，该书卷十有“煤(zhǎo)蟹”一节，说：“湖蟹乘潮上，鲚渔者捕得之，担入城市，居人买以相馈贐，或宴客佐酒。有‘九雌十雄’之目，谓九月团脐佳，十月尖脐佳也。汤煤而食，故谓之‘煤蟹’。”

在吴方言中，“煤”与“闸”发同一个音，而“煤”是方言用词，还是个冷门字，民间就把“煤蟹”写为“闸蟹”“石蟹”。“煤蟹”以个体大的为佳，小

贩又在“煤蟹”前加了一个“大”字，就变成了“大煤蟹”。

久而久之，“大煤蟹”就成了今天人们所耳熟能详的“大闸蟹”。

怎么才能挑到好吃的大闸蟹？

品尝大闸蟹，选好是关键。状态好的大闸蟹有四大特征：一是青背，蟹壳呈现青泥色，平滑而有光泽，烧熟后壳呈鲜艳的红色。二是白肚，贴泥的脐腹甲壳，晶莹洁白，无黑色斑点，白得有光泽，微黄，类似象牙色，给人水亮玉质般美感。三是黄毛，蟹腿的毛长，清爽而呈黄色，根根挺拔。四是金爪，蟹爪尖上呈烟丝般金黄色，两螯八爪肉感强，强劲有力。

如何挑选？

螃蟹拿在手里，要有沉甸甸的感觉，这样的螃蟹才会满而不空。还可以将没有绑绳的螃蟹翻过来，肚皮朝上，如果螃蟹能迅速翻身动作灵活，说明螃蟹生命力旺盛，新鲜。

公的好，还是母的好？

大闸蟹有“九雌十雄”的说法。“秋风起，蟹脚痒，九月团脐十月尖，持螯饮洒菊花天。”母蟹的肚脐是圆的，公蟹的肚脐则是尖的。母蟹吃黄，公蟹吃膏。九月要食母蟹，这时母蟹黄满肉厚；十月要吃公蟹，这时公蟹膏足肉坚。这两个月份

分别是雌雄大闸蟹性腺成熟的时期，滋味营养最佳。所以，大闸蟹选公选母还得看月份。

哪些部位不能吃？

一是蟹胃，在蟹壳内前缘中央一个似三角形的骨质小包；二是蟹肠，一条由胃到脐的黑线；三是蟹心，俗称六角板，这个东西在蟹黄中，呈六角形；四是蟹鳃，在腹部长得像眉毛的两排软绵绵的东西。

螃蟹死后还能吃吗？

为什么都说螃蟹死后吃有“危险”呢？主要原因有这三点：1.腐败变质：大闸蟹等河蟹死后更容易腐败变质。2.致病菌污染：水产鱼鲜中最常见也最让人头疼的是副溶血性弧菌。而副溶血性弧菌又是世界公认的海产品致病菌。一旦吃了被副溶血性弧菌感染的海产品，就可能出现急性胃肠炎，其状为恶心、呕吐、畏寒和发热。腹痛多表现为剧烈上腹绞痛。3.产生组胺：除了腐败变质，过期还可能产生有害物质。水产鱼鲜一般含有组氨酸，一旦不新鲜或保存不当，组氨酸就会在细菌的作用下转化成组胺，导致一些人出现过敏。

