



吃粗粮 喝净水 膏满壳 味回甘 上海本地蟹不输阳澄湖 7两! 黄浦江水养出“大只蟹”



秋风起,蟹脚痒,菊花开,闻蟹来,好蟹可不只在阳澄湖。上周,松江黄浦江大闸蟹、崇明清水蟹、宝山湖长江蟹相继开捕,上海本地蟹诱得饕餮客垂涎不已。

全市池塘精养约1.9万亩、年产量约1200吨,选择优质化种源、标准化养殖场、科技化手段,上海本地蟹质优却稀有,远不能满足市民的胃口,“如果市民只吃本地蟹,估计两天就能全部吃光。”

松江 四万公斤远销海外

黄浦江畔,浦南蟹塘里,八角笼蜿蜒五六米长,大清早养殖人员浸水起笼,数不清的“大个子”爬得活络,随手抓起上秤一称:“嚯,公蟹足有7两,母蟹也近半斤。”上周四,黄浦江大闸蟹开捕仪式在松江举行,喜迎丰收。

青背、白肚、金爪、黄毛,色泽油亮横行快,“黄浦江大闸蟹”因产自西南黄浦江上游水源保护区得名,良好水质和优越环境,极适合河蟹生长。其中,已成为松江水产符号的“三泖牌”,以“大个头”闻名沪上,大蟹厚重有力,不仅肉质滑嫩,而且肥膏满壳,连续六年在全国评比大赛中斩获金奖。

“今年夏日雨水多,立秋后气温偏高,国内不少大闸蟹养殖区产量减少,但黄浦江大闸蟹相较往年产量稳定,并未受到影响。”上海鱼跃水产合作社理事长郎月林介绍,“三泖牌”黄浦江大闸蟹每年出塘率稳定在五成以上,今年更是达到六成,为历年最高。

一方水土养一方蟹,作为沪郊名产,黄浦江大闸蟹历史悠久。但上世纪80年代,由于河道改造,一度阻断了自然水域的蟹苗洄游,大闸蟹产量锐减,直到2007年松江区水产良种场和上海鱼跃水产合作社共同探索,经上海海洋大学、上海市水产研究所联合攻关,才重回市民餐桌。

目前选用的“江海21”蟹种,今年已选育至第七代,种质纯正,恢复了20年前长江系大闸蟹具有的腿长、额齿尖等原种特征,相比普通品种生长速度快18%以上。根据公母密度相配,每亩仅养殖500只左右,每只蟹的活动空间超过一平方米,充足而优良的生长空间,保障了大闸蟹的膘满体肥。

此外,黄浦江大闸蟹因地制宜,形成上海本地蟹养殖的“松江模式”。鱼跃水产合作社技术负责人王友成举例,在浦江水入塘前,均经过二次生物净化处理,将水中原有的氮、磷含量降低2-3倍,水草的精细化种植,犹如铺设了一层绿毯。饵料也有讲究,近年以植物蛋白取代动物蛋白,让大闸蟹改吃安全“粗粮”,还原更自然的“口感”。

黄浦江大闸蟹产量稳定,交易连年创下新高。今年,主养殖区的总产量预计约7.5万公斤,亩均产量75公斤,不过其中约4万公斤将“爬出”国门,销往韩国、新加坡等地。

本报记者 范洁 通讯员 贾佳



■黄浦江大闸蟹开捕,养殖人员浸水起笼,“大个子”螃蟹爬得活络

本报记者 郭新洋 摄

上海本地蟹 想要尝鲜不容易

三泖、宝岛、崇蟹、沪宝……对很多市民而言,这些上海本地大闸蟹品牌还很陌生。上海人爱吃蟹,不过大多是“外地蟹”。

上海本地大闸蟹养殖面积相对较少,主要集中在崇明和松江,青浦、宝山、金山和奉贤少许,但上海的养殖户在长三角、山东、湖北、青海等外省市的商品蟹养殖规模达15万亩,上海最主要生产蟹种,产量占全国的15%。

“上海本地蟹从外观、规格、口感、品质等方面,均不会低于全国其他地区的大闸蟹。”上海中华绒螯蟹产业技术体系首席专家、上海海洋大学教授王成辉介绍,尤其是上海大闸蟹采用良种的比例高,选用具有上海完全自主知识

产权的国家级水产新品种“江海21”,外形的美观度和整齐度优于其他大闸蟹,具有“腿长”这一显著的特点。“良种在上海应用率达60%,而全国平均覆盖率则低于10%。”

2010年,市农委联合市财政启动上海市现代农业产业技术体系建设,针对本地蟹产业现状和关键问题,建立“上海市中华绒螯蟹产业技术体系”,集良种研发与培育、蟹种培育、池塘生态养成、配合饲料利用、病害预警预防、蟹产品加工和产业经济分析等于一体,今年启动第二轮建设。此外,市郊各区根据自身气候与水文情况,制定科学养殖模式。例如“崇明模式”是咸淡水混合的环境下引进水草、螺蛳等

水生生物,“松江模式”则注重稀放蟹种、池塘种草、底部增氧、颗粒饲料和鲜活饵料相结合。

今年被称为大闸蟹的“特小年”,由于各地高温雨水天气较多,大闸蟹的产量、规格均受影响。上海市河蟹行业协会会长黄春分析,本地蟹也不例外,平均规格在三两五左右,价格比去年高10%-15%。

“上海本地蟹由于产量有限,品质又好,可谓供不应求。”王成辉教授介绍,今年本地蟹“雌三雄四”的售价达70-80元/只,高于阳澄湖大闸蟹的价格,通常在10-12月份就销售完毕,“每位市民想吃到完全上海本地蟹,不是一件简单的事。”本报记者 范洁 实习生 杨洁

崇明 从“乌小蟹”变清水蟹

提及上海本地蟹,崇明可是“主战场”。上周,“橘黄蟹肥稻米香”文化旅游节开幕,崇明清水蟹同期开捕,吸引不少游客前去尝鲜。

曾经,崇明河蟹产业以苗种为主,依托长江入海口的地理优势,为阳澄湖在内的全国各地供应蟹苗,而无专业的成蟹养殖。黑瘦小的“乌小蟹”多是养殖户和渔民自留后,任其在河道或鱼塘“自生自灭”,个头小、卖相差,数量少。

“至少经过8年,我们才研究探索出崇明养蟹模式,优化养殖环境是重中之重。”上海市河蟹行业协会会长黄春介绍,崇明依托优良的自然资

源,建起一批标准化养蟹基地,在上海河蟹产业体系的联合攻关下,采用生态修复、蟹草共生等技术,促使崇明蟹的个头不断长大。每年,基地从外省移植水草、螺蛳等生物,加上水位控制、水温调节等技术构建良好的生长环境,冬天还对池塘水体清理和土壤翻耕,以防污染与病害。

如今,崇明蟹已告别“乌小蟹”之名,成为了肉厚膏黄的“清水蟹”,超过六成达到“雌三雄四”重量标准,在全国河蟹大赛上连续获得“最佳口感奖”。今年,崇明清水蟹成蟹养殖面积近8000亩,预计亩产50公斤,产量达40万公斤。

“生长在咸淡水交汇处的河鲜往往有特别的鲜美口感,譬如长江口的刀鱼、河豚,崇明清水蟹也是如此。”黄春和蟹打了二十多年交道,能轻易吃出崇明蟹与其他蟹的不同,崇明蟹的壳不会硬到咬不动,而是有点脆,由于富含游离氨基酸、鲜味氨基酸、甘氨酸,蟹肉更加鲜嫩、甜美,吃完还有回甘。

为便于统一推广,目前崇明清水蟹统一使用“宝岛”牌注册商标,走上了品牌之路。从养殖、包装、到推广、销售,统一监管并不定期追溯检测。为避免鱼龙混杂,“宝岛”崇明清水蟹还未开辟网络销售途径,而是欢迎市民直接到蟹庄,现场体验与购买。

本报记者 范洁 实习生 杨洁

宝山 “长腿欧巴”口感颇佳

宝山的大闸蟹也是小有名气,肉质甜嫩鲜美,蟹膏更为红润,已连续4年摘下“王宝和杯”全国河蟹大赛金蟹奖。前天,宝山湖长江蟹开捕,也拉开了首届“蟹天蟹地、网罗泾华——2016宝山湖长江蟹品鲜节”的帷幕。

你或许不知道,宝山罗泾生态园区内有一片宝山湖,是上海市饮用水源一级保护区,这里的长江蟹以前直供高档酒店和公司客户。今年才开始扩大产业规模,供给市民。专业食客说,这里的蟹味美不亚于阳澄湖大闸蟹,而且外观上有个鲜明的特点:腿长——可谓是大闸蟹里的长腿欧巴,螃蟹版的爱疯PLUS。(见图)

掰开蟹身,满溢的膏黄无论是视觉上还是味觉上都是极其强烈的冲击,一口下去,蟹香四

溢,沁人的醇香从舌尖升至头顶,洋溢于全身的满足感是滋味和情味的升华。蟹身肉玉白剔透,柔嫩清香,蟹腿肉纤维更足,味如干贝。

宝山湖长江蟹不需要任何作料就能吃到极致的鲜美,沪宝水产合作社科学化的精心养殖起了主要作用。“我们在水面里栽种了伊乐藻和轮叶黑藻,不但净化了水质,为螃蟹幼苗提供了脱壳的栖身场所,藻条的摩擦力也有助于幼蟹迅速脱壳。”沪宝水产合作社负责人颜玉歧介绍,宝山湖里的螃蟹都是绿色生态养殖,不喂合成饲料,而是购进大批鲜活田螺、小鱼和杂鱼,没有添加剂,简单粉碎处理后采取现加工现投喂的方式放进蟹塘,“成本高了,但螃蟹的口感和肉质的鲜美却最大限度得到保障。”



罗泾镇 供图

除了已建成的千亩蟹塘,规划中的罗泾生态旅游小镇还包含千亩粮田、千亩菜园、千亩涵养林区、乡村风景区、文化展示区以及水上乐园。

风光旖旎的陈行水库、令人神往的江风海韵、绿树荫荫的千亩涵养林,远离喧嚣,吃蟹观景,今年又多了个好去处——宝山罗泾镇。

本报记者 郭剑烽