

# 个头更大、味道更嗲……全国河蟹大赛涌现越来越多的本土选手 沪产大闸蟹正在积极“出圈”

本报记者 郗阳

## 设立公式判“肥满度”

每年的蟹王蟹后，都会成为百姓茶余饭后的谈资。可你知道，什么样的螃蟹才能“加冕”吗？全国河蟹大赛的雏形在2004年就显现了。不过，那会儿还只是上海海洋大学举办的“邀请赛”，为的是给养殖户间、养殖户和消费者间、科技人员和产业人员间搭建一个平台。“那时，雄蟹四两、雌蟹三两就属于大蟹了。”上海海洋大学教授、上海市河蟹产业技术体系首席专家王成辉坦言，当时评判养殖户水平的标准一是看肥满度、二是看整齐度——若“参赛选手”大小参差不齐，那养殖技术也堪忧。王成辉说，彼时就推出了含规格、标准差等因子的评判公式，由计算机“打分”，评选“金蟹奖”，十几年过去了，公式依旧科学，参赛的养殖户们也很信服。

三年后，“邀请赛”升级“全国赛”，参赛的养殖户越来越多。主办方也引入对种质和口感方面的评比。“计算机打分85分以上才能成为‘金蟹’，而‘金蟹’奖的前30%才有资格进入‘最佳口感奖’的评选。”王成辉笑着透露。

在这位见证了全国河蟹大赛发展的资深教授看来，全国河蟹大赛有三大特点：参赛养殖户越来越多——从最初的十几家，到2015年前后的四五十家，如今报名的养殖户都稳定在百家左右；参赛“选手”质量高了——全国河蟹大赛简直是河蟹的“高考”，打分非常接近，零点几分就得差好几个名次；各地对大赛重视度高——很多省市都是当地主管部门带队来参赛。

## 做“大市场”的追赶者

早在20年前，上海已是最大的大闸蟹消费市场。近年来，全国平均每年约10%的成蟹最终“爬”上了申城百姓的餐桌。

照理说，上海养殖有得天独厚的地理优势——中华绒螯蟹在长江口繁育，“捞上来就能养”。也的确，自1968年长江口蟹苗在崇明北八岔首次起网捕捞利用，标志着我国中华绒螯蟹人工养殖产业启动。可后来，上海的养殖产业似乎“跑偏了”。一直到本世纪初，上海还是以养殖扣蟹为主，也就是“小蟹苗”，唯一饲养的本地成蟹只有崇明的老毛蟹，产量不高，还被人戏称“乌小蟹”。

改变发生在2010年，上海启动了现代农业产业技术体系建设，提出“把蟹养大”的目标。“刚开始大家都没什么信心。好在经过五年技术攻关，上海河蟹整体品质上了一层楼，养殖户们也越来越有信心。”王成辉回忆。再后来，越来越多涉农区开始引进上海海洋大学拥有自主知识产权的河蟹品种“江海21”，并逐步向市场推出各具特色的本地蟹。“松江的御蟹、崇明的清水蟹，现在都很有名气了！”王成辉兴奋地说，上海河蟹产业也从以前崇明的“一枝独秀”发展到崇明、松江、宝山、浦东四足鼎立，青浦、金山两翼协同的养殖局面。

加之“江海21”良种为牵引，“标准化改造池塘、科学化养护水草、低密度投放蟹种、生态化调节水质、高质化饲料配方”的良法支撑，上海本土养殖的大闸蟹从以前的“落后”“追赶”已发展到“并跑”和“领跑”，上海本地蟹从外观、规格、口感、品质等方面已进入全国第一方阵行列。

## “小面积”养“高品质”出

今年，上海河蟹产业表现出“一稳定、一持平、一好于”的基本态势：“稳定”是指养殖面积近几年基本稳定；“持平”说的是养殖规格与去年基本持平；“好于”是指河蟹第四次蜕壳虽然因种种因素受了影响，但由于后期温度合适且昼夜温差较大，并通过强化技术管理，使得今年河蟹的品质明显好于去年。

数据显示，全市河蟹养殖面积约1.5万亩，产量约为1400吨。可作为品蟹大市场，这个数字和全国一比就显得微不足道。“全国

北风渐起，河蟹正肥。今天，2022年“王宝和杯”全国河蟹大赛如约而至，向申城市民和全国消费者又一次呈现大闸蟹盛宴和文化大餐。虽受疫情影响，仍有来自上海、江苏、安徽、浙江、山东、湖南、湖北、江西、四川等地近90家单位选送的2000余只河蟹角逐全国河蟹产业界一年一度的“奥斯卡奖”。

每年这个时节，老饕们心里总会嘀咕：上海的蟹，能有阳澄湖好吃吗？作为全国蟹消费量当仁不让的第一大户，上海大闸蟹养殖面积却少得可怜。外有“强敌”，自身缺少“先天优势”，上海的大闸蟹产业，该“爬”向何方？来到举办了16年的全国河蟹大赛，记者多方探访。



■ 大赛工作人员测量河蟹体长，并为它们称重  
本报记者 陶磊 摄

河蟹养殖面积超过20万亩的县市有好多个，我们没法和它们相比。上海大闸蟹消费需求旺盛，决定了我们的河蟹产业不能拼产量。”王成辉说。

那拼什么？这个问题或许可以换一种提法：上海的优势是什么？答案也很清晰：这里拥有全国最强的河蟹产业技术力量。走高品质路线，是唯一的出路。位于松江区的昆秀水产养殖基地，已连续多年参赛，捧回的奖杯堆满了展示厅。“我们已形成了基于‘江海21’品种的大规格生态养殖的‘松江模式’，它的技术奥秘在于：稀放蟹种、精种水草、立体充氧、优化饵料。”负责人潘雷明养蟹已有11年，他进一步解释说，一亩蟹塘只放500只蟹，加之存活率的影响，可以说一只大闸蟹的“住宅面积”超过1.5平方米。按照去年的行情，一只约400克的大闸蟹能卖上8千元的好价钱，光40多只大规格蟹就卖了30多万元。

在上海惠康水产养殖专业合作社，负责人顾柳滨有点“轴”。他给养殖基地定了个规矩，塘里的螃蟹育肥不到时间，哪怕出价再高也不卖，“我们这儿的蟹塘水清草绿，螺蛳饲料鲜活，具备了成为高端蟹的条件，那就一定要用高品质赢得市场。”

“这或许是最适合上海大闸蟹产业发展的路径。”王成辉说，这五年来，上海蟹参赛获“金蟹奖”“最佳种质奖”“口感奖”的比例逐年升高。今年全国河蟹大赛，上海参赛单位达

30家，占全国三分之一，表明上海生产的大闸蟹具有与全国河蟹同台竞技的实力和勇气。

## 正打造全年品蟹季

每年全国河蟹大赛，记者们心里大多憋着一句想问却不好意思问的话：上海的蟹，能比阳澄湖的好吗？

“阳澄湖大闸蟹占了‘天时地利’。阳澄湖水浅，湖底是硬沙地，没有淤泥且富含矿物质，养出的蟹比较甜。此外，离上海这个‘大市场’也足够近。”不过王成辉表示，技术正在逐渐模糊大闸蟹的水域差异。“经过多年发展，上海河蟹实现了由小到大的跨越，从‘大’向‘好’迈进，当前正在从‘外观大’向‘内在好’进军。”王成辉表示，沪产河蟹在品牌打造上仍需努力，或许也可参考阳澄湖大闸蟹的经验，“抱团”出圈。

专家们敏锐察觉到，上海由于养殖面积小，并且养殖密度普遍较低，发生病害的概率也比外省市低了很多。“医生没了病人，就没练手的机会了。”王成辉打比方说，这是未来

技术人员和养殖户需要警惕的地方，好在申城已有多家单位联合起来，开展技术探索。

上海河蟹走上了高品质发展之路，但对于想尝个鲜的普通市民而言，大规格河蟹的价格还是让不少人望而却步。申城市民何时能以亲民的价格吃上沪产高品质大闸蟹，有没有平衡点可循？王成辉坦言，这是上海河蟹产业技术体系在思考的问题。

“我们提出了‘三端消费’的概念：品质消费、幸福消费和满足性消费。但现阶段来看，对‘满足性消费’仅靠本市的河蟹养殖还很难，这意味着上海要改走产量路线，要面临养殖成本和环保的更多风险。”王成辉透露，现在正鼓励上海养殖基地拿出一些相对小规格的河蟹以亲民的价格让百姓尝鲜。值得一提的是，近两年上海提出了让市民“常年有蟹吃”的概念，在“产量不减、规格不降、品质不变”的前提下，不少养殖户开始养殖“六月黄”。“六月黄”由于难以长时间运输，主要依靠本地产能，且价格也比较亲民，这样的尝试在今年取得了很好的效果。

## 上海嘉禾2022年秋季艺术品拍卖会

上海嘉禾拍卖有限公司将于2022年11月20日举行秋季艺术品拍卖会，具体事项如下：

- 一、拍卖标的：**405件
- 二、公众开放预览：**2022年11月17日-19日 9:00-18:00
- 三、拍卖：**2022年11月20日 10:00开始
- 四、地点：**上海西岸美高梅酒店（上海市徐汇区云锦路688号）
- 五、拍卖场次及时间：**
  - 《四海集珍》——中国书画作品专场 11月20日 10:00
  - 《艺苑集萃》——古董珍玩、佳酿臻茗、数字藏品、雕塑艺术精品专场 11月20日 14:00
  - 《海派大师》——吴昌硕、刘海粟、陆俨少、谢稚柳、陈佩秋、唐云、程十发作品专场 11月20日 15:00
  - 《禾 风》——中国重要书画夜场 11月20日 19:00
- 六、手续办理：**1、本季拍卖会竞拍书画专场拍品需要交纳保证金人民币20万元整，方可领取号牌参与竞拍，如竞拍标的在500万元及以上（图录中标有☆标识）需要办理特殊号牌，并交纳保证金人民币50万元整，方可领取号牌参与竞拍。
- 七、防疫要求：**根据上海市防疫政策，大型文化活动需提供24小时内上海核酸检测阴性证明方可入场。

雅昌艺术网预览：[www.arttron.net](http://www.arttron.net)  
电 话：曹女士（财务）1590093152  
朱女士（客服）1590093153  
张女士（客服）1590093158  
网 址：[www.jhpmzx.com](http://www.jhpmzx.com)  
邮 箱：[jhpmgs@126.com](mailto:jhpmgs@126.com)  
公司地址：上海市静安区延安中路1111号（延安饭店南苑）

江苏银行 上海分行  
BANK OF JIANGSU Shanghai Branch

**外币定期存款**

币种：美元

1年期 利率：4.20% 1万起

详询江苏银行上海分行各营业网点  
021-22258262 021-22258273