

社区版

国内统一连续出版物号 CN31-0062 总第 9258 期 上海报业集团主管主办·上海新民社区传媒有限公司出版

松江「蟹二代」接棒守艺，立志让黄浦江大闸蟹鲜透上海滩

千年泖田飘蟹香

匠心传家味更长



顾怡舅舅郎月林(左)与科研人员一起挑选“江海 21”的亲本

“匠心出品，万里挑一，为之骄傲。”11月30日，顾怡的朋友圈更新了一组照片：她的舅舅、鱼跃水产合作社创始人郎月林，正陪同科研人员在基地的池塘边，为来年的黄浦江大闸蟹挑选“准爸准妈”——国家级良种“江海 21”的亲本。镜头里，郎月林专注地翻看蟹的腹甲、查看蟹腿活力，神情严肃而认真。

顾怡与大闸蟹的缘分，正是源于舅舅郎月林。作为“给上海本地大闸蟹正名”的关键人物，1995 年，彼时尚在松江区水产推广站工作的郎月林，带着科技助农的任务下乡扶贫，在石湖荡镇洙桥村的烂泥滩涂上，开启了养鱼、养虾、养蟹等各种能让农户们年底有收益的养殖探索。凭借上海水产学院的科班出身背景，郎月林选择了养蟹，在市场上寻找好蟹苗，向各地师傅请教技术，历经十几年摸索，终于在 2007 年稳定了四两规格大闸蟹的产量，蟹的品质也吸引了浙江出口商与他合作，产品多年来远销海外。

在顾怡的记忆里，舅舅是个“专注技术到固执”的人——不喜欢应酬和宣传，把大部分时间都花在蟹塘边，坚持

亲自实践和学习。“舅舅常说，养蟹就像养孩子，关键时期的营养和环境会影响蟹一生的品质”，这份对品质的严苛把控，贯穿在养殖的每一个环节。即便是商品蟹，也享受着“亲本级”的养殖待遇——100 万只螃蟹中仅挑选 2 万只作为亲本，其余商品蟹同样经过老师傅手工逐只挑选，只有膏黄饱满、肉质紧实的才能进入市场。

2010 年，一心扑在养殖技术上的郎月林需要人手打理日常事务，便向外甥女发出了邀请。彼时的顾怡，已是一家上市公司的中层人员，手握公司股份和稳定收入。舅舅一句“工作轻松、能照顾家庭”的许诺，让她最终决定辞职。“当时以为就是做个办公室文员，没想到一进来就成了‘全能选手’。”顾怡笑着回忆，初到基地时，她看不懂工程图纸，对 pH 值、水色等养殖术语一窍不通，却要同时兼顾财务、宣传、工程、销售等多项工作。为了跟上节奏，她跟着水产推广站的工程师“偷学”技术，强记水色与溶氧的对应关系，请教池塘设计的窍门。

15 年的磨练，让顾怡从一个对水产养殖一无所知的“门外汉”，慢慢成长为能独当一面的“多面手”。“虽然比想象中辛苦太多，但看着‘大泖’品牌被越来越多人认可，让更多上海人吃到本地的活蟹，就觉得一切都值得。”顾怡说道。

海归转型 以数字激活“蟹庄新生”

“大家好，我手上这款就是我们松江的黄浦江大闸蟹，背部有专属激光标



◆记者 颜静燕

识，每一只都经过严格养殖管控……”12月3日，“上海之根”云间优品线上直播大赏首场直播中，许翔熟练地向镜头前的观众介绍着“昆泖”牌大闸蟹。直播间里，“明年早订”“看着就肥美”的留言不断刷屏，这场季末直播，为蟹庄带来了不少长尾订单。

谁能想到，这位在镜头前侃侃而谈的“蟹老板”，几年前还是一名留学澳大利亚的 IT 男。2021 年，许翔学成回国，一场美好的相遇让他与同为松江人的妻子结缘，也让他意外闯进了大闸蟹的世界。许翔的岳父深耕水产行业十多年，不仅养过大闸蟹，还涉足贝壳类、虾类养殖，是松江水产界的“老法师”。看着岳父的蟹塘需要年轻力量注入，许翔在家人的支持下，决定跨界转型，从 IT 行业一脚踏进蟹塘，成为了一名“蟹女婿”。

“一开始确实有顾虑，觉得养殖工作全年无休，远离城市生活。”许翔坦言，刚接触养蟹产业时，他完全是“零基础”，对水草养护、水质监测等养殖知识一窍不通。好在岳父耐心指导，带着他下塘认识水草品种、讲解蟹的生长习性，从“养好蟹先养草”的基础知识开始，一点点将他领进门。

依托专业背景，许翔将数字化赋能作为蟹庄创新的核心，2024 年成为松江首家数字化养殖试点基地。智能



◆许翔正在使用无人机为蟹塘投食

水质监测仪实时捕捉水温、溶氧等关键指标，数据同步小程序还可自动触发增氧机启停，免去工人熬夜巡塘之苦；无人机投喂则将 260 亩蟹塘的投料人力成本降低 50%，还能保证投喂均匀。他还开发了微信小程序实现线上一体化运营，通过自媒体展示养蟹人的日常，更以蟹背激光打标的创新做法强化品牌辨识度。许翔笑着说，区农委每年组织的品牌建设培训让他受益匪浅，也让他更加重视产品附加值的提升。

在许翔的推动下，蟹庄还走上了农文旅融合的道路。蟹塘专门设置了带有玻璃栈道的展示区域，让游客能直观地看到大闸蟹在水下的活动状态，体验现捞现尝的乐趣。蟹庄内还开辟了路亚、烧烤、露营等活动区域。“虽然蟹季快结束了，但蟹庄其他活动的咨询预订一直没断，元旦期间的亲子体验活动预计也将迎来一波小高峰。”许翔说，农文旅融合不仅增加了收入，也让更多人了解了松江的大闸蟹文化，而他要做的就是用数字化技术让岳父的匠心通过新的方式延续下去。

一篓泖蟹 传承不落幕

松江与大闸蟹的羁绊，古已有之。南宋《蟹略》中便有“泖属华亭，蟹大而美”的记载，彼时华亭即为松江古称，可见松江泖蟹的美名自古流传。只是近代以来，由于河道变迁、养殖分散，这份古法鲜味一度难寻。即便上世纪九十年代，在郎月林等一批老一辈养蟹人的努力下，松江泖蟹实现了规模化养殖，但在水产行业，这门手艺要想“子承父业”并不容易。

“这行太累太苦了，冬天要喝了白酒才能下水，夏天要顶着烈日下塘，很多水产人的后代都不愿接手。”顾怡坦言，像她表弟那样，大学毕业后，通过编制考试进入体制后，即便想参与家业，也被父亲劝阻，因为“怕他吃苦头”。

然而这份艰难，更凸显了新一代养蟹人接棒的可贵。他们的实践，让这份千年蟹韵得以延续，也让松江大闸蟹产业不断实现迭代跃迁。种源上，与高校合作的基因筛选技术，让“江海 21”蟹种的品质稳定提升，养殖成功率远高于行业平均水平；养殖中，“统一苗种、统一饲料、统一管理”的松江模式，加上数字化技术的赋能，让养殖过程更标准、更高效；产业上，从单纯养殖延伸至农文旅融合，让蟹产业的附加值不断提高，成为乡村振兴的重要支撑。

一篓泖蟹，藏着两代人的用心。“蟹二代”的故事，是松江万千农人家庭的缩影，也是“上海之根”焕发时代活力的见证。季末的蟹塘虽已清空，但坚守与创新从未停歇。松江泖田的蟹香，既飘在专业赛事的领奖台，也萦绕在千家万户的餐桌，一年又一年。