

# 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

12月的松江，大闸蟹季已近尾声，但在鱼跃水产合作社大泖牌黄浦江大闸蟹销售中心，仍不时有食客慕名而来。周日上午10时，一对从上海市区驱车而来的中年夫妻望着空荡荡的蟹池和载满螃蟹绝尘而去的外地牌照货车，妻子略带嗔怪地对丈夫说：“叫侬早点来，侬看，现在这个时候，蟹都卖完了！”这样的小遗憾，恰恰印证了松江黄浦江大闸蟹的市场热度。而这份受欢迎的底气，早已在专业领域得到了更为“硬核”的认证——

在今年的“王宝和杯”全国河蟹大赛上，松江四大河蟹品牌组团参赛，首次全部斩获“最佳口感奖”。其中，鱼跃水产的“大泖”牌更是再度实现“大满贯”，还率先获得了“松江泖蟹”地理标志证明商标的使用许可。从市场上的“季末售罄”到赛场上的“屡获殊荣”，松江黄浦江大闸蟹的口碑与荣誉背后，有着两代养蟹人的坚守与接力。他们用不同的方式，延续着松江与大闸蟹的千年渊源。（本版图片由受访者提供）

◆记者 颜静燕



■许翔和岳父(左)在参加今年的“王宝和杯”全国河蟹大赛时，与王宝和大酒店行政总厨王浩(中)合影



■顾怡(中)在开捕节上，向来宾介绍大泖牌黄浦江大闸蟹



■顾怡舅舅郎月林(左)与科研人员一起挑选“江海21”的亲本

### 辞职归田 守住舅舅的“匠心蟹味”

“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好蟹，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

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”们的故事，是松江万千农人家室的缩影，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。