

“今年到目前为止，我们捕捞上来的最大公蟹516克，母蟹418克。”本月，大闸蟹进入最佳赏味期，崇明河蟹发展集团董事长黄春告诉记者，今年“崇明1号”清水蟹长势喜人，“大长腿”基因愈发凸显。

而在松江，上海鱼跃水产专业合作社的黄浦江大闸蟹同样个大肥满，一举夺得今年“王宝和杯”全国河蟹大赛金蟹奖、最佳口感奖、最佳种质奖三项大奖。“今年我们捕捞上来的公蟹最大的超1斤，母蟹最大的430克。”鱼跃水产专业合作社经理顾怡介绍。

蟹后8两多，蟹王超1斤

上海本地大闸蟹进入最佳赏味期，“大个头”体内刻着基因“密码”

小蟹已是老黄历，“崇明1号”清水蟹有“大长腿”

崇明蟹养不大早已是老黄历。通过品种选育、养殖技术改良等手段，崇明早已出产大规格大闸蟹。黄春介绍，目前崇明主推“崇明1号”清水蟹，今年10月26日开捕，但正式大量上市是11月中上旬起。

“崇明1号”清水蟹可是“大长腿”，在去年的“王宝和杯”全国河蟹大赛中，这个品种斩获“最佳种质奖”和“蟹后”两大奖项，是上海大闸蟹首次夺得全国河蟹大赛“蟹后”奖项，实现了零的突破。这只“蟹后”来自崇明河蟹发展集团的上海惠康水产养殖专业合作社，重达451.2克。

“崇明1号”由崇明区统筹牵头，崇明河蟹集团与上海海洋大学联手培育。多年来，种源一轮轮提纯复壮、优中选优，在上海海洋大学的科研力量托举下，蟹的“里子”与“面子”同步进阶。

所谓“大长腿”，并不是一句形容，而是写进基因里的一段“代码”。选育团队围绕河蟹的核心经济性状开展群体基因组研究，找到调控步足发育的Kcna基因等关键生长位点，筛出与“长腿”关系最紧密的优势SNP基因型，再借基因型与表型的关联分析搭起育种模型。选种由此从“看相”变成“读基因”，由经验判断升级为精准挑选。

挑亲本的门槛也定得很硬：雌蟹须5两以上、雄蟹须7两以上，够格才能进“候选名单”。一代代定向选育下来，生长快、规格齐、品相好三大优势被稳稳固定，遗传性状不再“飘忽”，成活率与群体生长的一致性也随之上来。

10月26日，上海海洋大学的专家来到蟹塘随机抽样，“崇明1号”雄蟹平均体重287.09克、雌蟹平均体重214.00克，亩均产量较往年稳步提升。专家组给出的评价是：形态特征突出，群体规格整齐，遗传性状稳定，具备规模化推广价值。

“把长腿基因标记锁住，按基因型去选，每一只亲本都要过筛子，后代的好底子是天生的。”黄春说。崇明地处咸淡水交汇处，水土自带优势，全区规模化养殖基地统一推行标准化生态养殖，良种的潜力得以在塘里兑现。

当然，好品种也得靠好水、好法来养。塘里用各种水草种出“水下森林”为水体降温，塘底铺微孔管增氧，投饵用上无人机，几招并用，清水蟹的成活率和品质一起抬升。

给河蟹当“蟹爸蟹妈”，松江“江海21”连年拿下大奖

在松江，黄浦江干流泖河水养大的黄浦江大闸蟹品质也相当不错，近年来连续收获市民好评和专家肯定。在今年的全国河蟹大赛中，鱼跃水产专业合作社养殖的黄浦江大闸蟹将金蟹奖、最佳种质奖、最佳口感奖三大奖项收入囊中，自2023年以来连续拿下这三个大奖。

鱼跃养殖的黄浦江大闸蟹品种为“江海21”，和“崇明1号”一样，有着优质基因。



2016年，上海海洋大学教授王成辉历时十余年选育的中华绒螯蟹新品种“江海21”通过农业部审定。同年，养殖“江海21”的鱼跃水产专业合作社获得全国河蟹大赛金蟹奖、最佳种质奖、最佳口感奖。此后，合作社全面养殖“江海21”。

鱼跃水产专业合作社不只养蟹，还给河蟹当“爸爸妈妈”。多数养殖户从外面买苗，鱼跃却从亲本选育、保种做起，再把亲本送到射阳基地繁苗，接着培育一龄蟹种、养成二龄成蟹，整条链路攥在自己手里。目前，基地是“江海21”核心亲本培育基地。

“要想养出一只好蟹，优质种源是关键。”合作社经理顾怡说，种源攥在自己手上，好蟹的根基才稳。

据悉，王成辉团队在“江海21”基础上开展基因型选育，培育出新品系“江海21M”，M系新品已完成前四代选育，进入第五代选育阶段，今年起正式开展中试。中试点位不仅覆盖松江、崇明、宝山等区域，还推广至江苏、湖南、安徽等地。去年测产，M系成蟹平均体重275.43克，超大规格比例占到七成，抗高温性能明显增强，新品系产量有望再提升10%以上。顾怡介绍，合作社准备明年推出新品系。

黄浦江干流泖河水质清冽，很多年前这里出的大闸蟹品质就好。这几年，以“大泖”牌为代表的黄浦江大闸蟹重新获得市民青睐，被当地居民称为“重振雄风”。

大闸蟹本月进入最佳赏味期，今年产量大、价格实惠

“今年大闸蟹迎来好年景，最佳品蟹黄金期就在这一个月。”王成辉日前介绍，受较为适宜的气候条件和养殖技术进步等多因素叠加影响，今年全国河蟹长势良好，呈现产量、规格、品质“三提升”。

黄春介绍，目前崇明大闸蟹养殖面积在5000亩左右，今年没有长时间极端高温，加之精细化科学养殖，产量预计比去年高，大规格蟹多。河蟹集团出品的清水大闸蟹售价为：4.0两公蟹搭配3.0两母蟹，4对8只装，600元；4.5两公蟹搭配3.5两母蟹，4对8只装，800元；5两公蟹搭配4两母蟹，4对8只装1000元，“我们的价格基本与往年持平，购买量多，可以享受八折起优惠。”

顾怡介绍，今年“大泖”牌黄浦江大闸蟹的价格与往年基本一样，比如4.0–4.2两的公蟹或2.9–3.0两的母蟹，每只60元。

精品蟹的价格依旧坚挺，但普通蟹由于今年产量大，价格明显回落，市民能够以更实惠的价格品尝鲜美。在宝山区涵青路一超市，4.5两母蟹、5两公蟹都是35元一只，3.5两母蟹25元一只。在崇明菜场，蟹更便宜。3两出头的母蟹，38元一斤，平均一只13元左右。在叮咚买菜平台，2.6两左右公蟹，29.9元一只，最近搞活动还买一送一，相当于1只14.95元；3两左右阳澄湖大闸蟹，45.9元一只，也是买一送一，相当于22.95元一只。

文/晨报记者 郁文艳

图/崇明融媒体中心 采访对象