

金爪
的特点鲜明。
大闸蟹青背、白肚、



10月16日,成都市金堂县云合镇云桥社区的特色水产养殖示范基地里,一阵阵水波微泛。穿上连体防水裤的云桥社区第一书记陈波踩在水塘中,利落地将地笼从水里捞起——一只只“青背、白肚、金爪”的大闸蟹在地笼里活蹦乱跳。“个头都不小,长势喜人。”陈波笑着说。很快,这里的大闸蟹将陆续开捕上市。

从过去经营困难的旧水塘,到如今“稻蟹共生”一亩能多赚两三千元的致富田,小小的大闸蟹不仅“爬”上了成都人的秋日餐桌,更借着产业升级与品牌打造,撬动起金堂县乡村振兴与水产提质增效的大文章。

1

月底大闸蟹集中上市 销售期仅两个月

陈波拿起一只大闸蟹向记者展示,品质优良的大闸蟹具有“青背、白肚、金爪”的鲜明特点。而判断大闸蟹能否开捕上市,关键要看蟹黄是否饱满。“翻开肚脐就能直观看到里面的蟹黄情况,目前这批蟹黄还需要再长几天才基本肥美。”陈波介绍,这次拉网试捕主要是摸底产量和公母蟹比例,为接下来的分批上市、定价和渠道供货做准备。

据了解,大闸蟹每年2月开始下苗养殖,根据成熟度在9月、10月陆续上市。今年的大闸蟹计划于10月22日开始捕捞,销售期将一直持续到11月底12月初。一只大闸蟹只要长到2.5两以上就达到了售卖标准,其中3两、4两的大蟹单只售价可达50元到60元。

养出高品质大闸蟹,日常的精细化管理与饮食喂养至关重要。大闸蟹进食和排泄会对水质产生影响,因此养殖人员需要定期维护水质环境与水草生态。在饲料投喂上,平时使用大闸蟹专用饲料;而到了每年8月育肥增重的关键期,基地还会特别增加高蛋白质的“硬菜”投喂,主要使用小鱼小虾,促使大闸蟹快速长个、壮肉。

成都人这口秋日鲜稳了

本地大闸蟹本月底集中上市

在捕捞大闸蟹。
陈波(左)正

引进“外援”破技术瓶颈 “稻田养蟹”亩产增收

眼前这片热闹的蟹塘,过去曾经历过波折。2020年,云桥社区成立合作社承包了200亩水塘尝试养殖大闸蟹,但因缺乏经验和经营不善,一度陷入亏损。

转折发生在2025年。合作社通过招商引资与成熟企业合作,特意请来了江苏等地的专业技术团队进行现场诊脉和技术改造。技术团队对200亩水塘进行了全面升级,不仅改善了水质、降低了养殖成本,还增大了池塘坡度、优化了水面协同与岸边吃食环境,大闸蟹的产量与品质大幅提升。目前,合作社已形成以50亩精养塘为核心、带动周边200亩水塘协同养殖的良好格局。

为了最大化提升土地效益,合作社还推行了“稻田养蟹”的“倒天模式”。在

保障粮食不减产的前提下,每亩稻田能额外增加2000元至3000元的大闸蟹收入,实现了“一塘蟹、一塘稻”,亩均综合收益达到3000元至4000元。

水产养殖与生态农业的发展,也有效吸纳了当地剩余劳动力。在小池护理、捕捞以及日常管理等环节,常年能解决20余人务工,带动户均增收约6000元。此外,合作社发展设施蔬菜等项目,每天需要4到5名农户长期务工。

谈及未来规划,陈波透露,待养殖规模成熟后,合作社计划建立大闸蟹精深加工线,将规格偏小的小蟹加工成蟹黄酱等衍生农产品;同时计划将养殖规模逐步扩大至上千亩,与江苏等地的批发大户打通外销渠道。



陈波展示捕捞的大闸蟹。

3

打响区域公用品牌 拓展水产“大地图”

云桥社区特色水产养殖示范基地由成都兴云资尚生态农业有限公司负责经营管理。该公司成立于2020年4月,属云桥社区集体经济,占地520亩,发动了社区276户居民以土地入股的模式参与经营。

基地整合了原合作社资产与资水河地理商标等资源,引进了江浙大闸蟹养殖技术。除了主打的大闸蟹外,还采用“自主育苗-驯化-分筛”的创新养殖模式养殖了鲈鱼、黄辣丁等中高端特色水产品,套养了白鲢、花鲢,实现了多元化高效利用。

近年来,公司聚力打造“天府云蟹”区域公用品牌,水产养殖效益持续攀升:2025年产值已突破300万元、利润达20万元;2026年大闸蟹产量预计将达8000斤,并带动“土又云”水产养殖规模突破7000亩,水产品年总产量超800万斤,综合产值冲破破亿元。

云桥社区的探索只是金堂县水产产业蓬勃发展的一个缩影。记者从成都市农业农村局获悉,2026年金堂县水产养殖面积已达2.34万亩,水产品产量达2.52万吨,同比增长5.5%。养殖品种除了传统的四大家鱼外,南美对虾、罗氏沼虾、大闸蟹、石蛙、小龙虾等特色水产也花开各处。目前大闸蟹主要集中在云合镇云桥社区和三桥村养殖。下一步,金堂县计划在高板、竹篙等地推广大闸蟹精养、蟹虾混养及稻蟹共生等模式,在守牢粮食安全底线的同时,不断丰富成都及周边市民的“菜篮子”。

华西都市报-封面新闻 记者 杨博 摄影报道