

“横”行千里 “蟹”逅新鲜

早报记者凌晨夜探岛城最大海鲜批发市场 每天30多万斤南方梭子蟹抵青

/ 人物 /

“夫妻档”卖蟹忙

凌晨1点上班,早上7点下班,对于1984年出生的城阳人牛兆鑫来说,已经成为一种工作常态。凌晨,一辆辆江苏、浙江等南方牌照的海鲜冷链车陆续开进市场后,牛兆鑫和妻子高盼便开始忙碌起来。

牛兆鑫在城阳水产品批发市场经营一家水产公司,大家都习惯称他为“牛哥”。今年38岁的牛兆鑫和妻子做海鲜生意已经10多年了,对南方梭子蟹的行情了如指掌。从8月开始一直到12月份,每天都是昼伏夜出与螃蟹为伴,凌晨是牛兆鑫最忙的时候,基本上没有空闲。6辆装载梭子蟹的冷藏车,从江苏、浙江运往青岛城阳水产品批发市场,一般需要4-7个小时。

从小跟着父亲接触海鲜,大学毕业后又接续做起海鲜生意。这么多年来,他习惯了每天下午睡觉,凌晨一点开始忙活批发梭子蟹,而“牛哥”的妻子高盼,多年来一直是牛兆鑫的最佳搭档,她的创意宣传语,总会引来不少客商的目光。今年8月2日凌晨,高盼在朋友圈里发了一条视频,一句“会跳舞的螃蟹来喽!”一下子引来众多客户。

高盼说,下周进青的蟹子还会增量,到时两个人就会忙得连轴转。凌晨5点多,将6万斤梭子蟹批发完后,牛兆鑫和高盼准备回家休息。到了晚上简单吃点饭后,又开始张罗第二天凌晨的螃蟹生意了,而这样忙碌的生活还要持续一段时间。

/ 延伸 /

“小开海”后可尝鲜

根据国家、省海洋伏季休渔规定,北纬35度以北的渤海和黄海海域,除钓具外的所有作业类型,以及为捕捞渔船配套服务的捕捞辅助船,伏季休渔时间为5月1日12时至9月1日12时。根据伏季休渔规定,定置作业(含鳃鱼落网)休渔时间为5月1日12时至8月20日12时。也就是说,历经3个多月的伏季休渔,再过15天,青岛海域将迎来“小开海”,再过25天将全面开海。

据介绍,所谓定置网捕捞,就是将几十米长的网具固定在海里,第二天再去收。根据规定,捕捞作业时,航次和网次中有25%的幼鱼是合法的,市场上将出现少量的新鲜小鲈鱼、小杂鱼。按照往年经验,“小开海”之后,岛城市场上的海鲜种类将更加丰富,渔获种类包括八带、虾虎、蛎虾、黄花鱼、红头鱼、舌头鱼、青板鱼、摆甲鱼、白姑鱼等。

记者了解到,会场螃蟹要等到开海之后才能品尝到。目前即使市场有人打着会场螃蟹的旗号也肯定是假的。崂山区在会场湾建设的公益性海洋牧场,目前已经完成了人工鱼礁的投放工作,生态环境改善后,会场螃蟹的品质和味道也一定会更好。另外,青岛沿海的部分区域海蜇开始丰收,根据休渔期总体安排,青岛海域的中国对虾开捕时间在8月20日,再过10多天时间,市民就可以吃上本地的海捕对虾了。



南方梭子蟹进入青岛市场。



高盼说今年的蟹子很肥。



牛兆鑫夫妻俩在挑选蟹子。

按筐“抢”蟹 全凭经验

每年进入8月后,岛城的各大海鲜批发市场在凌晨都会上演一场“抢”蟹大战。4日凌晨,记者来到位于黑龙江北路上的城阳水产品批发市场,目击了一场壮观的“蟹”逅场面。

批发市场内设有专门的梭子蟹交易区,几十辆来自江苏连云港、浙江舟山等地牌照的海鲜冷链车排成长队,陆续进入市场。一筐筐用细网绳捆住的梭子蟹,被几个壮汉从车上卸下来,整齐地摆放在地面上。一时间,几十名海鲜商贩围了过来,每人拿着一个手电筒,仔细查看螃蟹质量。打开网绳后,一只只鲜肥的蟹子像脱了缰一样,张牙舞爪地撒起欢来,商贩们便伸出一只只大手开始挑选肥蟹。

这10筐给我装车;这样大小的蟹子我要20筐,还有大一点的也来8筐……凌晨的城阳水产品批发市场内灯火通明,挑选和交易的嘈杂声一直持续到早上6点多才慢慢消退。

“按筐批发梭子蟹和在市场上挑选不同,透过海鲜筐的大孔,便可以观察到最下层蟹子的大小,再打开网绳,只需晃几下,无需一一查看,凭借经验就能基本判断出这一整筐蟹子的肥瘦和鲜度了……”和梭子蟹打了10多年交道的张宽方边忙活边提高了嗓门说道,挑选蟹子需要眼疾手快,锁定目标,

一看二晃三观察。

从南方过来的梭子蟹在城阳下车后,被各地的小商贩再次批发运往市场零售。在市场外的黑龙江北路上,一辆辆小货车停放在路边,各地的小商贩们将“抢”来的新鲜蟹子赶在早晨6点前运往市场,“列队”等着赶早市的市民挑选。

日均30万斤抢鲜上市

虽然青岛目前仍处在休渔期,但这几天各大农贸市场的螃蟹多了起来。随着南方部分渔场的虾蟹捕捞已经解禁,来自江苏赣榆、连云港、浙江舟山等地的螃蟹“抢鲜”上市,填补了岛城8月“无蟹”的空白期。青岛市民对螃蟹的钟爱程度,往往打破了外地人的常规思维。每年8月,南方梭子蟹都会在青岛市场上“C”位出道,稳稳占据海鲜销售榜榜首。

城阳水产品批发市场相关负责人介绍,一年四季都有不同的海鲜在这里交易,从8月一直到底,都会有梭子蟹从这里进入青岛的各大市场销售。凌晨3点,记者在城阳水产批发市场看到,一辆冷藏车进入市场后,一般不到一个小时,整车的螃蟹就会分销一空。当天有50多辆来自南方的冷藏车进入市场,每车能装载6000多斤,大约30多万斤螃蟹连夜被运到青岛,成为市民餐桌上的美味佳肴。下周,南方梭子蟹捕捞量增大,进青的蟹子数量最高能达到60万斤左右。

蟹量增多 价格不贵

根据目前的市场行情看,相比去年同期,螃蟹价格略微有所下降。随着下周进入青岛的蟹子数量增多,价格还会下调。目前的批发价格在每斤20元到35元不等,而市场零售价格则一般在35元到50元每斤。

今年南方江浙一带的梭子蟹丰收,近几天进入青岛的螃蟹价格也会随着捕捞量的不断上升而有所下降。青岛兆鑫水产老板牛兆鑫介绍,螃蟹的价格就像股市,每天上下波动几块钱很正常,这是市场的规律。批发螃蟹也算是比较专业的行业,虾是论头说价格,而螃蟹并不是看大小,而是看肥瘦论价格。比较肥的螃蟹,即使个头小一些,价格也会高一些。相反,即使个头大一些的螃蟹,也会因不太肥而大大影响价格。

来自江苏的螃蟹供货商高先生介绍,以近期梭子蟹的常规价格为例,“通货”从连云港发货时每斤在15元至30元之间,而进入城阳水产品批发市场后,计算进消耗损失成本,价格会变成每斤20元至35元。经过一番转手买卖,当青岛的批发商购入后将梭子蟹再转手卖给农贸市场的商贩,这时的常规价格已经超过每斤40元,然后再由市场上的商贩根据质量定价向市民出售。所以目前在岛城的海鲜市场上,市民买到的梭子蟹基本都在每斤30元至60元之间。