

# 秋日“蟹逅”餐桌“鲜霸”

每天超10万斤大闸蟹运来青岛 记者凌晨探访直击火爆热闹交易场面



城阳水产批发市场内大闸蟹成为抢手货。



商家高文强展示肥美的大闸蟹。

随着天气转凉,梭子蟹开始慢慢淡出市场,大闸蟹则到了最鲜最肥的时候。10月10日凌晨,来自江苏、山东微山湖等地的大闸蟹,连夜运到青岛市场。记者现场探访了解到,由于节后价格跳水,这几天进入青岛的大闸蟹数量大幅上升,每天超过10万斤,而且很快就被抢购一空。大闸蟹批发商介绍,节后平均每斤直降5到8元,目前公蟹每斤的零售价在35元到45元之间,母蟹则比公蟹高出10元左右。行内人士介绍,节后由于气温下降,大闸蟹蟹黄蟹膏会更饱满,所以不少市民选择在这个时候购买尝鲜。

## 现场：大闸蟹连夜进青

目前正是大闸蟹“横行天下”的季节。10月10日凌晨3点多,早报记者赶到青岛大闸蟹最大的批发市场城阳水产市场看到,挂着江苏、安徽等南方牌照的运输车陆续进入市场,冷链车厢里的一箱箱大闸蟹随后卸车排放在市场上。这时候,城阳区黑龙江路立交桥下已经停满了来市场批发大闸蟹的海鲜车。等大闸蟹刚一搬下车,商贩们便围了上来,开始争抢着挑选。

记者在现场了解到,每天凌晨,来自江苏、安徽等地的冷链货车都会将大闸蟹运到城阳市场,由工人分拣后向外批发。看着新鲜的大闸蟹不时吐着水泡,许多海鲜商贩开始忙着交易起来。从凌晨1点一直到早上6点,这里成了青岛大闸蟹交易的主战场。来自青岛各大水产市场的商贩,从这里分拣出大闸蟹后,用小货车将大闸蟹运往各大市场销售。

“进入青岛的这些大闸蟹,大多来自江苏南部和山东的微山湖、黄河口等地。节后开始,随着气温下降,大闸蟹迎来一年最肥的时候,大量的大闸蟹被连夜运到了青岛市场。”城阳水产批发市场袁经理介绍,因为目前正是

销售大闸蟹的旺季,所以每天凌晨,市场内都会围着众多的海鲜批发商贩,上演一场场“蟹战”。大闸蟹每年的情况基本都差不多,价格与往年相比基本持平。

每年10月份,大闸蟹膏满黄肥,味道鲜美,成为横行中国南北的“第一鲜”。袁经理介绍,虽然今年有暴雨和雨季光照不足等不利因素影响,但因为养殖面积不断扩大,大闸蟹总体产量呈上升趋势。从市场数据来看,每天进入青岛市场的大闸蟹的数量都不一样,最近每天在10万斤左右,总数量连年大幅度上升。

“今年中秋节与国庆节相差半个多月,双节消费旺季较长,所以大闸蟹的销售量也比较大,价格自然也会高一些。这周开始,大闸蟹价格明显下降,市民餐桌上将会更多地看到这一‘河鲜’的身影。”在城阳水产批发市场经营近10年大闸蟹生意的高文强介绍,从9月份开始,南方的大闸蟹和青岛本地的梭蟹一起“称霸”市场,进入10月份后,梭子蟹慢慢退市,大闸蟹渐渐成为市民餐桌上最受喜爱的“鲜霸”。

## 讲述：5个小时卖掉5000斤

今年28岁的高文强,老家江苏。因为家里几辈人都是从事大闸蟹养殖经营工作,他8年前来到城阳水产批发市场,开始专门从事大闸蟹批发生意。每年9月份开始,高文强每天凌晨1点到6点,都会出现在市场上,因为为人诚信勤快,产品品质优良,这些年吸引了不少青岛的固定客户,每天都有不少商贩找他预订大闸蟹。

“和往年一样,今年的大闸蟹大多来自江苏,也有少量来自河南和安徽或更远的地方。虽说阳澄湖的大闸蟹不多,但品质都差不多,到了季节味道一样好。”高文强拿起两个大闸蟹向记者介绍,这些连夜从外地运来青岛的大闸蟹,当天就能摆上市场供市民挑选。

因为经营大闸蟹的时间长了,加上自己本身就是江苏人,高文强手里有不少养殖户的资源,每天会根据市场的需求预订进货的数量,一般在5000斤到8000斤之间,周末有时超过

万斤。一般提前一天预订好后,南方的养殖户会将大闸蟹集中运送到城阳水产批发市场。高文强说,最近和前几天过节时进货数量差不多,一天在5000斤左右,由于客户相对比较固定,所以一般5个小时内就销售一空。

像高文强这样的大闸蟹批发商,在城阳市场还有不少。每天凌晨,来自胶东半岛和青岛市区、即墨、莱西、胶州等周边市场的商贩,早早来到城阳批发市场,将大闸蟹运到周边市场销售。

## 调查：多地大闸蟹争夺青岛市场

“国内大闸蟹养殖集中在江苏、湖北、安徽等地,其中,江苏大闸蟹养殖产量接近全国的一半。”大闸蟹经营者张先生介绍,生长周期内,大闸蟹需要蜕5次壳,每蜕一次壳,体型约长大一倍。往年农历六月,大闸蟹蜕了4次壳后,肉质和体型虽非最佳,但已经可以上市,这批蟹称为“六月黄”。天气太热,水温太高,大闸蟹会不愿进食,生长迟缓,最终影响体型和品质。近期,江苏等地已开始降温,大闸蟹进入最后一轮关键生长期。部分大闸蟹体型已经长成,蟹肉也达到了最饱满的程度。

记者调查发现,随着阳澄湖大闸蟹成为畅销品牌后,近几年,江苏太湖、洪泽湖和苏北等地养殖的大闸蟹也大量在青岛上市。在城阳水产批发市场经营10多年蟹生意的张先生介绍,之前市民只认阳澄湖大闸蟹,近年来各地大闸蟹纷纷上市,渐渐也都打出知名度。现在岛城市场上销售的大闸蟹,阳澄湖出产的很少,这是因为周边甚至更远处地方的大闸蟹养殖面积在不断扩大。

除了江苏等地的大闸蟹,山东黄河口大闸蟹、微山湖大闸蟹近年来已颇有名气。在即墨农副产品市场卖黄河口大闸蟹的摊主吕先生介绍,目前黄河口大闸蟹、微山湖大闸蟹的价格并不比南方大闸蟹低。这几年随着各地比较注重水质环境,大闸蟹养殖区内的水质都达到了很高的水平,加上养殖技术的不断完善,多地大闸蟹纷纷来青争夺市场。

## 提醒

### 阳澄湖大闸蟹4招辨真伪

记者了解到,阳澄湖大闸蟹今年继续使用蟹扣戒指防伪形式,防伪标识一是湖区防伪标识,主色深红色;二是标准化养殖池塘防伪标识,为绿色加蓝色。通过颜色,消费者能够轻易辨别蟹的产地。两款标识设计一致,采取椭圆形塑料材质,正面主图是农业农村部农产品地理标志,背面都是溯源二维码及密码。消费者可以通过4种方式查验真伪:一、使用微信或浏览器工具扫描二维码查询。二、登陆www.ychxiex.com网址输入产品密码查询。三、关注阳澄湖大闸蟹行业协会公众号查询。四、点读笔读取。据悉,阳澄湖大闸蟹开捕后,只有佩戴防伪标识的阳澄湖大闸蟹才允许进入销售环节。

据悉,青岛胶东国际机场江苏兴化货站日前正式启用。眼下正值大闸蟹丰收的季节,货站的设立将帮助当地政府和蟹农拓宽大闸蟹及特色商品的运输渠道。每日约10吨兴华大闸蟹自青岛飞向全国各地。

## 延伸

### 不加盐醋五味俱全

食物中不加盐醋而五味俱全者,唯有螃蟹。大闸蟹的鲜味,主要来自于体内游离氨基酸、核苷酸以及肽类物质,在大闸蟹的肌肉、肝胰脏、性腺等可食部位都有大量的分布,所以大闸蟹不需要添加任何佐料,吃起来就有鲜甜的味道。大闸蟹的卵巢中脂肪和蛋白质含量都很高,这也是蟹黄好吃的原因。蟹膏主要是公蟹的精巢、副性腺及其分泌物。蟹黄(硬黄)和蟹膏都是河蟹主要的生殖器官。为了繁殖下一代而储存了大量的营养物质,营养丰富、味道鲜美。



扫码观看大闸蟹热销视频。

本版撰稿摄影  
观海新闻/青岛早报记者 康晓欢