

每天超10万斤大闸蟹“爬进”青岛

南方大闸蟹大量上市迎销售旺季 批发价、零售价均比中秋节时降了10元左右



做大闸蟹批发生意的王堂波忙着分拣打包大闸蟹。

每天超10万斤大闸蟹入青

天气转凉，大闸蟹到了最鲜最肥的时候。昨天一大早，在位于即墨区环秀街道的农副产品批发市场，周祖程和妻子忙碌着对刚刚从南方发来的一批大闸蟹进行分拣，分包销售。“现在正是吃大闸蟹的时候，这几天，每天都能卖出500多斤。”周祖程边忙活边说道。

周祖程介绍，当天这批大闸蟹都是从安徽进来的，由于批发价格比中秋节时降了不少，所以来购买的零售商不少。不到两个小时，这批大闸蟹就被分拣完。在市场上，和周祖程一样做大闸蟹生意的还有不少，他们每天会从不同的产地进货，一般凌晨两点多到货，早上开始批发。“许多时候，即墨的商户都直接到城阳水产批发市场进货，这样方便。”常年经营大闸蟹生意的顾峰岩介绍，到了9月下旬，每天凌晨都会有大量的南方大闸蟹被运到城阳水产批发市场，来自四面八方的批发商来到城阳，采购自己需要的南方大闸蟹。进入10月份后，大闸蟹上市量增大，这个时候进入青岛市场的数量也会大大增加，批发价

格也比前期降了不少。记者了解到，每天深夜12点一过，挂着江苏、安徽和湖北等地牌照的冷链车装载着大闸蟹陆续进入青岛各大市场。记者了解到，目前平均每天有超过10万斤大闸蟹进入青岛各大市场。

中秋节后价格一路下跌

“中秋节后大闸蟹的价格一路下跌。”大闸蟹经营商户李全介绍，从凌晨1点一直到早上6点，城阳水产批发市场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，用货车将成千上万斤大闸蟹运往市场销售。

“这几年随着南方大闸蟹养殖面积不断扩大，产量连年递增，整体价格也降了不少。”在城阳水产批发市场经营20多年大闸蟹生意的王先生介绍，中秋节前后，大闸蟹价格与去年基本持平，但节后价格降了10元左右。目前，公蟹每斤批发价在28元到30元之间，零售价在35元到45元之间；母蟹每斤的批发价、零售价分别比公蟹高出10元左右。业内人士介绍，今年南方地区气候适宜，有利于大闸蟹生长，上市数量将超过往年，

所以价格也比往年低了许多。

“和往年一样，今年的大闸蟹大多来自江苏。”城阳水产品批发市场的袁经理介绍，随着气温下降，大闸蟹迎来一年中最肥的时候，目前正是大闸蟹销售旺季，每天凌晨市场内都会有众多海鲜批发商上演一场场“抢蟹大战”。

5个小时批发卖掉5000多斤

“这几天价格降了不少，但销量也大了。”在城阳水产批发市场做了20多年水产生意的王堂波，这个“双节”假期一天也没有休息，他和妻子一直起早贪黑忙着做大闸蟹的批发生意。“最早从9月中旬就开始进货了，那个时候大闸蟹的价格比较高，批发的量比较小。这几天量开始大了，价格也下降了。”王堂波拿起大闸蟹兴奋地说，他现在一天的进货量保持在5000多斤，由于客户相对比较固定，所以一般5个小时就销售一空，这些连夜运来的大闸蟹，当天就能摆上市民的餐桌。记者了解到，王堂波的老家在临沂，20多年前和妻子来到城阳从事水产批发生意，一年中根据季节从事小龙虾、大闸蟹批发生意。每年的9月到次年元旦，他和妻子田艳艳都忙着批发大闸蟹。如今，王堂波和田艳艳成立了青岛星露水产有限公司，成为城阳水产批发市场比较大的大闸蟹批发商。

莱西大闸蟹首次迎来丰收

“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产量的一半。”王堂波介绍，生长周期内，大闸蟹需要蜕5次壳，每蜕一次壳体形约长大一倍。一般到农历六月，蜕了4次壳的大闸蟹就能够上市了，这批蟹俗称“六月黄”。如果遇到高温天气，大闸蟹不愿进食，生长就会迟缓。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，蟹肉更加肥满。

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在市场上也颇有名气。在即墨农副产品市场卖黄河口大闸蟹的摊主张先生介绍，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，各地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。

除了南方、山东产的大闸蟹，今年，拥有几十条水系的莱西市也开始养殖小龙虾和大闸蟹。进入9月下旬，莱西市多地养殖的大闸蟹首次迎来丰收，成为市民餐桌上的美味。

/链接/

岛城市场少见阳澄湖大闸蟹

连日来，记者先后在营口路、南山和镇江路等市场探访发现，进入青岛的大闸蟹多来自江苏、安徽和湖北等地，名声最大的阳澄湖大闸蟹却少见。一名水产商户介绍，阳澄湖大闸蟹开捕后，只有佩戴防伪标识的才允许进入销售环节。

记者了解到，阳澄湖大闸蟹一般使用蟹扣戒指防伪标识，阳澄湖湖区防伪标识主色为深红色，标准化养殖池塘的防伪标识为绿色加蓝色。通过颜色，消费者很容易辨别大闸蟹的产地。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，背面是溯源二维码及密码。

/提醒/

大闸蟹虽美味注意适量食用

大闸蟹的鲜味主要来自体内游离氨基酸、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。

大闸蟹虽然美味，但需要注意一些禁忌事项。首先，不宜食用未煮熟的大闸蟹，以免引起食物中毒。其次，要适量食用大闸蟹，避免过量食用导致消化不良和健康问题。此外，不宜与某些寒凉食物搭配食用，以免影响消化功能。最后，要注意选购新鲜的大闸蟹，避免食用过期或变质的蟹类。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢



气温下降，大闸蟹开始肥起来。