

「牛魔王」「羊贵妃」身价同跌

岛城牛羊肉市场迎来消费旺季 价格普遍比去年同期便宜一成左右

牛羊肉历来被当作冬季进补的重要食品,时间进入深冬,牛羊肉逐渐迎来销售旺季。1月4日,青岛早报记者走访青岛市区及即墨区多家超市、农贸市场发现,今年牛羊肉价格相比去年同期下降明显,降幅约10%左右,吸引不少市民购买。记者探访了解到,近期肉类销量明显上升,市场供应充足且价格稳定。不过,随着春节临近,牛羊肉需求将迎来高峰,价格或将有所波动。

本版撰稿摄影(除署名外) 观海新闻/青岛早报
记者 袁超 通讯员 刘宗正



顾客在农贸市场一家牛肉摊选购牛肉。

新疆米东活牛羊交易市场成为山东牛羊肉市场来源地之一。
高林波 摄



探访1 价格同比下降一成

1月4日上午,记者在即墨区环秀街道一家农贸市场鲜肉区看到,前来购买牛羊肉的市民络绎不绝,店内工作人员则忙着为市民切割打包,并提供剔骨、切片等现场加工服务。摊主王先生告诉记者,牛肉价格为每斤38元左右,羊肉价格为每斤35元左右。自11月起,鲜牛羊肉的销售量便开始逐渐增加,尤其是羊肉,销售量上涨了20%左右,价格每公斤反而下降了3到4元,降幅10%左右。

“最近一段时间牛羊肉销售得比较多,价格下降了几块钱,销量很不错。”一名摊主告诉记者,前段时间降温后,牛羊肉的销量明显上升,羊后腿、羊排、去皮羊肉、牛臀肉、牛腱等都颇受消费者青睐。

“天冷起来,想买点牛羊肉给家人炖炖吃,市场里很多商家挂着新鲜牛羊肉在卖,价格也比去年低了不少。就拿牛腩来说吧,去年买一斤要将近50元,今年只需要40元出头。”正在购买牛肉的市民李女士表示,她准备买些牛肉,再买点羊肉回家炖汤,气温骤降,多吃点牛羊肉可以补补身子。另外,吃不完的放冰箱冻着,可以煮火锅吃。

在市北区开平路市场,羊肉商户刘艳表示,她家的羊肉最近每天销量近600斤,逐渐进入销量高峰期。

“牛腩45元一斤、羊肉35元一斤。”4日,记者走访岛城多家超市发现,牛羊肉促销力度大,吸引了不少市民驻足购买。在超市购物的翟女士说,“今年牛羊肉价格便宜了,往年冬季牛腩都要卖到50多元,羊肉每斤也要卖到40多元。”

据市场人士预测,根据目前形势来看,虽然牛羊肉销售火热,但后期价格并不会出现大幅波动。

探访2 火锅店提前备足货

冬天很多人都爱吃火锅,热气腾腾间,一涮一蘸,驱寒又暖胃。吃火锅时,牛羊肉绝对是不能少的美味。记者走访发现,无论是线下火锅店,还是线上火锅食材销售,市场均呈现一片火热景象。

记者在即墨区一家生鲜店门口看到,购买牛羊肉的市民已将柜台包围,牛

肉卷、羊肉卷、肉丸等火锅食材琳琅满目,吸引了不少市民前来挑选。

“我们卖牛羊肉的就冬天生意好,尤其是到了元旦前后,基本每天都能比之前多卖近2000元钱的货。虽然今年牛羊肉价格比去年低,但销售额要比以往高30%—50%,这种情况可能会持续到年前。”在环秀街道农贸市场做牛羊肉生意的一对夫妻告诉记者,市场平时老年人顾客较多,以往工作日都担心货卖不完,没想到今年生意这么好。市场上一位青菜摊主也表示:“我看好多顾客来买菜手里都提着肉片,香菇、油菜、菠菜这些涮火锅常吃的菜卖得都不错,天冷了,不少顾客都喜欢在家涮个火锅。”

“我们平时一般以晚上营业为主,白天会有一些外卖套餐,今天中午套餐订单特别多,卖了30多份。”一家火锅店老板姜先生告诉记者,天气冷了火锅订单增多,对牛羊肉的需求相应也就更多。“我们主要以传统的炭火老铜锅为主,天冷火锅热,不少顾客都喜欢热气腾腾的氛围。冬天是火锅旺季,最冷的时候,一天能卖四五头羊的量。今年牛羊肉价格下降,利润也比往年高了不少。”姜先生表示,趁着价格合适,已经提前备足了牛羊肉食材。

探访3 猪肉价格波及牛羊肉

在李沧区东山菜市场,羊羔肉每斤34元,摊主于师傅告诉记者,以前买3斤羊腿煮火锅差不多花费120元,现在100元就够了。于师傅说:“今年羊肉的价格比去年卖得低一些,每公斤便宜了4元至6元钱,现在物流越来越方便,许多人买肉选择网购,这也影响了线下牛羊肉的销量。”他告诉记者,加之猪肉的价格一直不高,带动着羊肉的价格也有所下降。记者走访发现,牛肉的价格也比去年便宜,根据部位不同,售价略有区别,零售价格多在60元至80元每公斤之间。

在市北区蚌埠路市场做熟羊产品的摊主顾女士告诉记者,她家的羊肉都是从内蒙古锡林浩特直接发到青岛,今年羊肉价格比以往便宜不少。“今年羊蝎子进货价每公斤比去年低了三四元,羊棒骨还要再便宜一两元。”

记者走访市区一些超市发现,目前超市内售卖的牛肉零售价格多在70元至120元每公斤,羊肉价格根据羊腿、羊排、纯羊肉等不同,价格多在60元至90元之间,价格整体比去年同期低。

/ 说法 / 本地牛羊肉 占市场半壁江山

记者从青岛市畜牧工作站饲料营养科了解到,青岛地区牛羊养殖规模未见明显萎缩,但从现阶段养殖情况调研来看,养殖户普遍在观望中。肉牛肉羊价格持续走低,现阶段,肉牛活牛价格基本在成本线上下波动,每公斤在28—30元之间。此外,进口牛肉和羊肉数量进一步增加,国内养殖不具有价格优势,竞争力进一步下降。青岛地区山羊价格下降幅度不明显,相对来说还能够维持。

青岛市畜牧工作站饲料营养科相关负责人表示,青岛市目前肉牛存栏量6万头,羊存栏量20万只,基本能够满足青岛市场需求。市场上牛肉和羊肉除了本地供应外,来自全国各地,包括新疆、内蒙古、宁夏、甘肃、河北等,以及省内的临沂、济宁等地,还有进口肉。青岛本地牛羊肉占了市场半壁江山。

据上述负责人介绍,牛肉来源有两方面,一方面是饲养的肉牛,另一方面是淘汰的奶牛;羊肉来源包括绵羊和山羊。价格方面,青岛地区肉牛活牛价格每公斤在29—30元之间,基本处于保本微利状态,淘汰奶牛活牛价格每公斤17—21元,全年肉牛价格比去年同比下降16.50%。绵羊母羊每公斤17元,公羊每公斤大约25元左右,同比下降17.50%;山羊每公斤32元—34元,同比下降8%。进口分解好的牛肉零售价格每公斤36—60元,澳大利亚进口羊肉零售价格每公斤大约31—36元。

/ 链接 / 这样选购牛羊肉

牛羊肉历来被当做秋冬御寒和进补的重要食品之一。但目前市面上也出现了不少假牛羊肉,如何分辨?

即墨农贸市场管理人员告诉记者,在正规农贸市场购买牛羊肉品质有保障,每天市场监管局的工作人员会抽查摊主所卖肉质状况,谨防注水牛羊肉上市。如何购买新鲜牛羊肉呢?据有多年牛羊肉批发经验的孙师傅介绍,正常新鲜羊肉应呈暗红色,牛肉呈鲜红色。市民在选择牛羊肉时,为避免购买注水肉,可以用手挤压,未注水的牛羊肉富有弹性,很快能恢复原状,无汁液渗出,且肉质紧密,几乎看不到纹理,而注水牛肉有水样光泽,肉质看上去饱满有血色,并且清晰可见粗粗的肉丝。市民还可以通过小实验来辨别牛羊肉是否为注水肉,将餐巾纸,直接贴在牛羊肉上,若餐巾纸很快吸水被打湿,则该牛羊肉可能被注水。