

「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



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，逐渐进入销售高峰期。

“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，无论是线下火锅门店，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。肉牛羊肉价格持续走低，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。但目前在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，并且清晰可见粗大的肉丝。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。