



凌晨螃蟹批发现场。

螃蟹个大肉肥。

/ 人物 /

昼伏夜出的“牛哥”夫妇

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。凌晨1点上班,早上6点下班,对于在城阳做海鲜生意的80后牛兆鑫来说,已经成为一种工作常态。凌晨,一辆辆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。

牛兆鑫在城阳水产批发市场经营兆鑫水产公司,大家都习惯称他为“牛哥”。40岁的牛兆鑫和妻子对南方梭子蟹的行情了如指掌。从8月开始一直到11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。

从小跟着父亲接触海鲜,大学毕业后又继续做起海鲜生意。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。妻子高盼,多年来一直是牛兆鑫的最佳搭档。前几日,东海刚一开海,高盼就在朋友圈里发了梭子蟹的视频。

牛兆鑫介绍,常年经营螃蟹生意的人都知道,批发交易这个环节是最重要的,每筐40斤到60斤,母蟹、公蟹、二母蟹都有,大小也不一样,有些螃蟹已经死掉了,还有的是空壳。但按照市场规矩,由于价格比较低,要买就要按整筐买,不能挑拣。一般商贩批发运回市场后,再进行分拣。高盼说,8月4日恰逢周日,南方梭子蟹进青的数量迎来了一个小高峰。本周进青的蟹子量还会增加。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。

/ 链接 /

吃本地螃蟹要再等等

目前青岛市场上销售的梭子蟹,八成以上来自江苏连云港赣榆和浙江舟山等地,只有不到两成是本地养殖螃蟹,其中还有部分来自青岛周边的日照、海阳等地。根据国家、省海洋伏季休渔规定,北纬35°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,青岛很快会迎来“小开海”,9月1日将全面开海。

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超

20万斤蟹子3小时抢光

8月4日凌晨1点左右,在城阳水产批发市场,随着一辆辆挂着江苏等地牌照的冷链运输车开进市场螃蟹专营区,车门还没打开,就被前来“抢鲜”的商贩团团围住。

“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,只需晃动几下,无须一一查看,凭借经验就能基本判断出这一整筐蟹子的肥瘦了……”和梭子蟹打了10多年交道的李方远边忙活边提高了嗓门说道,挑选蟹子需要眼疾手快,一看二晃三观察。从南方过来的梭子蟹在城阳卸货后,被各地小商贩运往市场零售。

从凌晨1点到4点多,城阳水产批发市场梭子蟹批发专营区人头攒动,吆喝声、杀价声、搬货声不绝于耳。运货的三轮车来来往往,交易市场几乎挤得水泄不通。短短3个多小时,首批进青20万斤南方梭子蟹就被一抢而光。

“滚筐”场面非常壮观

“快来,看好了就称重……”批发市场里充斥着此起彼伏的叫喊声,从江苏等地运来的螃蟹,一筐筐立着摆放,场面甚是壮观。这种做法被商贩称为“滚筐”,将多余的海水控出来,以防压秤,还方便观察筐内螃蟹的情况。

“这些成筐的螃蟹装在塑料桶里,水温要保持在10℃左右,水里还要充氧,这样存活率才能高一些。”一名梭子蟹商贩说,运输时间一定得掌握好,螃蟹死了就不好卖了,一般从江苏连云港过来要控制在4小时左右,最远在江浙一带7个小时就能直达青岛。为了保鲜,整个运输过程都是连夜进行,运输车辆需要在凌晨1点左右赶到城阳水产批发市场,4点之前基本完成交易。

“这一车梭子蟹有6000多斤,每只蟹子一般3两以上,最大的足足有8两重。运输螃蟹的车进入市场开门不到15分钟,一车鲜螃蟹就被几个商贩抢完了。”牛兆鑫介绍,按照相关规定,8月1日起,江苏东海海域的梭子蟹开始允许捕捞,这是今年进入青岛的第一批螃蟹,仅他一家就买了6万多斤,

不到3个小时就以平均每斤25元的批发价格卖给商贩。

零售价每斤30元到35元

昨天凌晨1点多,在台东经营一家水产店的吴显贵为抢回第一网螃蟹,开着货车赶到城阳水产批发市场,没想到前来“抢鲜”的商贩太多,最后只抢到了200多斤。

一大早,营口路市场水产零售区的摊位前就挤满了询价购买的市民。一名主要经营梭子蟹的摊主介绍,与去年同期相比,价格基本持平。因为是第一网,现在的螃蟹量还不多,不过随着更多南方蟹子上岸,进入青岛的量会越来越大,价格也会有所回落。“梭子蟹第一天上市,量不多,我们只采购了300斤左右,大小大小一起卖,每斤批发价格25元。”营口路海鲜市场老板吴才友介绍,摊位上的螃蟹都是连夜从江苏运到城阳的,这第一网的螃蟹就是鲜儿。记者了解到,随着南方梭子蟹大量上市,进入青岛的梭子蟹批发价格将降到每斤20元左右,市场零售价格一般在每斤30元到35元。

南方梭子蟹价格亲民

虽然青岛目前仍处在休渔期,但从今天起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解禁,来自江苏连云港、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。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首。

城阳水产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月一直到年底,都会有梭子蟹从这里进入青岛的各大市场销售,成为市民餐桌上的美味佳肴。本周,南方梭子蟹捕捞量增大,进青的蟹子数量最高能达到50万斤,每斤的批发价格可能会降至10多元。

一名经营螃蟹的商贩介绍,螃蟹的价格就像股市,每天上下波动几块钱很正常,这是市场规律。批发螃蟹也算比较专业的行业,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,个头大一些的螃蟹,则会因不太肥而大大影响价格。

蟹战

首批20万斤南方梭子蟹凌晨进青3小时被抢光
每斤零售价30元到35元不等

8月4日凌晨,随着东海“小开海”,江苏等地梭子蟹集中开捕,首批20万斤南方梭子蟹连夜进青,各商贩赶到城阳水产批发市场展开了一场“蟹战”,“第一口鲜”悄然爬上青岛市民餐桌。青岛早报记者在现场看到,20多辆冷链运输车前,围满了挑选螃蟹的商贩,因为是第一网,为抢到更鲜的螃蟹,交易场面十分火爆。城阳区兆鑫水产负责人牛兆鑫介绍,第一网他抢到了6万多斤,运回城阳后不到4个小时就被抢光了。



扫码观看
现场视频

牛兆鑫
介绍今年螃蟹行情。