



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，最大个的足足有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，大大小小一起卖，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。批发螃蟹也算是比较专业的行业，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。

/ 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（含鳀鱼落网）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



扫码观看
现场视频

牛兆鑫
介绍今年螃蟹行情。