

“横行”千里 15万斤梭子蟹连夜入青

城阳水产品批发市场昨晨上演“抢鲜战” 首批南方梭子蟹端上市民餐桌



批发商选购梭子蟹。



首批南方梭子蟹入青。



顶盖肥的梭子蟹。

8月7日凌晨，当城市还在酣睡时，城阳水产品批发市场的灯火已照亮了一场与时间赛跑的“抢鲜战”——今年首批15万斤南方梭子蟹跨越千里，从江苏等地连夜抵青，经分拣后火速运往岛城各大市场，成为立秋当日市民餐桌上的“C位”。据介绍，今年南方梭子蟹价格基本与往年持平，每斤批发价20元至40元，市场零售价40元至50元。未来几个月内，每日将有大批梭子蟹入青，最多时每天预计达到30万斤，加上本地蟹子也将陆续上市，市民和游客在青岛的秋天将尽情“蟹”逅大海的味道。

首批南方梭子蟹抵青

昨天凌晨1时，城阳水产品批发市场热闹非凡。走进市场，数百束手电筒光柱在黑暗中交织，最终都聚焦在码放整齐的泡沫筐上——那里装着刚抵青的南方梭子蟹，青灰色的甲壳泛着湿润的光，蟹足偶尔奋力一蹬，溅起带着咸腥味的水珠。“这批货从连云港码头直发，历经4个小时车程，刚卸下来！”批发商老吴的吆喝声在市场里传荡开来。他将手里的特制手灯对准筐底，光束穿透网眼，照亮最下层螃蟹的脐部，“看这白脐泛青，准是肥的！”话音未落，几名商贩已围上前，蹲身晃动网筐，倾听螃蟹碰撞的脆响，凭经验判断整筐螃蟹的品质。

这场夜幕下的交易没有章法却暗藏秩序。挑蟹的商贩们各有绝技：有人捏蟹脐辨肥瘦；有人掂重量估大小；还有人专看蟹腿，捏着最末端的关节轻轻一掰，肉质紧实的会发出“咔嚓”脆响。过秤的老板则练就了“眼秤”功夫，瞟一眼筐里的螃蟹就能估个八九不离十，电子秤的数字只是最后的确认。装车的工人更不含糊，扛起40斤重的蟹筐健步如飞，橡胶靴踩在潮湿的地面上，踏出“啪嗒啪嗒”的节奏。

凌晨3时，城阳水产品批发市场迎来最繁忙的时刻。江苏赣榆来的冷链车刚停稳，后车厢的液压杆将车门顶开，白雾状的冷气裹挟着海水的咸腥味扑面而

来。工人们踩着踏板卸货，一筐筐梭子蟹被运到交易区，瞬间被抢购者包围。“8月5日南方梭子蟹开捕，这是头拨货，抢到手就是赚到！”城阳兆鑫水产负责人牛兆鑫抹了把汗，他身后的3万斤梭子蟹在两小时内被瓜分完毕。他指着筐里一只足有半斤重的公蟹，“你看这蟹腿多肥，长途运输一点没影响鲜度。”

15万斤梭子蟹3个小时抢空

“批发看筐，零售看样，中间差的都是功夫钱。”做了10年海鲜生意的吴顺德正忙着将分好类的梭子蟹装车。他凌晨3时从即墨赶来挑货，要赶在6时前回早市。每年8月，他都来城阳水产品批发市场批发南方梭子蟹，日销量200斤到800斤，昨天他批了500多斤。“这段时间，南方梭子蟹是海鲜市场妥妥的‘C位’，货比较少，能抢上不易。今年头批梭子蟹价略高，但品质更好。”他捏着一只母蟹脐部，“这种‘满黄’的零售价60元一斤，一筐也就挑得出十来只。”

在分拣区仔细观察，会发现这里藏着一套精密的“分级密码”。第一步是“筛死蟹”，工人们将蟹筐倒扣在筛网上，活蟹会本能地抓住网眼攀爬，留在筛下的便是死蟹，将被低价处理给加工企业，做成醉蟹或蟹酱。第二步是“分大小”，用不同孔径的铁圈逐个筛选，3两以下的“小蟹”、三四两的“中蟹”、4两以上的“大蟹”被分到不同区域。第三步是“辨公母”，公蟹脐部呈三角形，母蟹则是圆形，而“二母蟹”的脐部形状介于两者之间，因肉质细嫩，更受年轻食客追捧。最后一步“看肥瘦”最考验经验，老手只需捏捏蟹背和脐部，就能判断膏黄是否饱满，“顶壳肥”的梭子蟹会被单独挑

出，价格比普通货高出三成。

记者注意到，来自各地的商贩们纷纷涌入市场争相抢购。15万斤的南方梭子蟹，3个小时就被抢购一空。不同规格的梭子蟹价格差异显著：批发价按整筐算，每斤20元至40元，其中统货20元至25元，筛选过的精品货35元至40元；经过分拣，死蟹和水蟹被剔除，剩下的按品质分级，零售价在30元至60元之间。“等周末进货量上来，价格就得往下走。”牛兆鑫预判，随着南方渔场全面开捕，本周末每天抵青的梭子蟹将达30万斤，届时批发价可能回落5元至10元。

从码头到餐桌的“鲜”速度

“渔民在船上就分好级，码头直接装车，全程打氧控温。”常年对接南方渔场的批发商老徐揭秘，梭子蟹的“鲜度赛跑”从捕捞就已开始。在江苏连云港的海州湾渔场，渔民们凌晨收网后，会立刻将梭子蟹倒入船舱的暂养池，池里的海水经过过滤，水温控制在15℃左右，模拟自然生长环境。“梭子蟹比较娇气，水温高了会缺氧，低了会休眠，得刚刚好。”老徐说，渔船返港后，梭子蟹会被迅速过秤、装箱，每筐铺一层冰袋，再用透气的网布封顶，既能保湿又能防逃。

城阳水产品批发市场的电子屏上，滚动着实时交易数据：截至昨天凌晨5时，15万斤梭子蟹已分销完毕。在市场外的黑龙江路上，数十辆小货车整齐排列，商贩们将分好类的梭子蟹装车。“从城阳到市南海边市场，车程40分钟，保证市民早市能买到活蹦乱跳的梭子蟹。”来自市南区的王大姐边点数边说，她往年每天批发500斤，昨天立秋她特意多拿了200斤，“老主顾都等着尝第一口鲜。”

作为山东最大的南方梭子蟹集散地，城阳水产品批发市场未来一段时间每天都将上演“千里奔袭”的鲜度竞赛。在这里，南方的梭子蟹经过精心挑选和打包后，会迅速分销至各地。当前，青岛市场上的梭子蟹大部分自江苏等南方沿海，来自青岛本地以及日照、海阳等周边地区的数量也在逐年增加。由于本地螃蟹的生长周期较长，导致其成本相对较高，但肉质肥美，价格也较南方梭子蟹高出许多。

延伸

8月20日 迎来“小开海”

“这只是开始，好戏还在后头。”牛兆鑫望着空了大半的仓库，眼里透着期待。他说，8月下旬南方梭子蟹将进入捕捞高峰，日进货量最高可达30万斤，价格也会进入平稳期。而随着8月20日青岛“小开海”——12米以下小型张网渔船解禁，本地海鲜将逐步登场，为岛城的秋日餐桌再添美味。

“小开海”后，坛子网能捕到刀鱼、鲅鱼，还有少量本地梭子蟹。”从事近海捕捞的渔民老张透露，坛子网是青岛近海的传统渔具，用竹竿固定在浅海，能捕获洄游的小型鱼类和甲壳类海鲜。这种捕捞方式对资源破坏小，捕获的海鲜也更新鲜，“凌晨收网，早上就能摆上市场。”老张有些兴奋地说，9月1日，青岛将迎来全面开海，届时八带、虾虎、蛎虾、黄花鱼等将批量上市。

老渔民们都知道，开海后的第一网海鲜最“金贵”，尤其是“海捕大虾”（中国对虾），通体透明，肉质弹牙。而8月20日中国对虾的专项开捕，更让海鲜爱好者翘首以盼。

在青岛人的秋日食谱里，梭子蟹只是开场白。家住市南区的陈阿姨已经列好了菜单：立秋吃梭子蟹，搭配玉米饼子吸汤汁；处暑尝海捕虾，白灼后做虾仁水饺；秋分要吃鲅鱼，剁成鱼泥做丸子；寒露最宜吃蛎虾，炒韭菜下酒最合适。“海鲜得跟着时令吃，什么时候的鱼最肥、什么地方的蟹最鲜，老青岛都门儿清。”陈阿姨笑着说，每年开海后，她都会给远在外地的儿子寄海鲜，“让他在千里之外也能尝到家乡的味道。”

立秋的第一口梭子蟹下肚，青岛的秋天才算真正开场。掰开蟹壳，金黄的膏黄顺着指缝流淌，带着大海的咸鲜在舌尖化开，那是季节更替的信号。从南方海域到岛城餐桌，这15万斤梭子蟹不仅带来了鲜味，更拉开了秋日海鲜季的序幕。未来几个月，随着本地海鲜陆续登场，青岛人的餐桌将上演一场跨越山海的鲜味交响，让每个食客都能在唇齿间与秋天“蟹”逅最美“食光”。



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 袁超