

# “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。

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,用竹竿固定在海边,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”。

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。



首批南方梭子蟹入青。



顶盖肥的梭子蟹。

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,既能保温又能防逃。

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。在市场外的黑龙江北路上,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。

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

### 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回荡开来。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,肉质坚实的会发出“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



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑  
记者 康晓欢 袁超

本版撰稿摄影  
青岛早报/观海新闻记者  
康晓欢 袁超