

“蟹”逅秋日 迎来“鲜香时刻”

首批30万斤南方梭子蟹连夜抵青 80后牛兆鑫十年逐梦守护“一口鲜”



首批南方梭子蟹进青，商贩纷纷抢购。

台风过后，江浙海域迎来捕捞高峰。8月14日凌晨，首批30万斤南方海捕梭子蟹经过冷链运输抵达城阳水产批发市场，补齐岛城休渔期海鲜缺口。当前梭子蟹批发价每斤20元至25元，市场零售价每斤30元至50元，随着后续货源持续上市，蟹价有望下调。

青岛兆鑫水产80后商户牛兆鑫，人称“蟹牛哥”，接手父辈梭子蟹批发生意十余载，早已习惯了常年黑白颠倒，深夜经营的作息。今年开海后，他拿下首批10万斤优质梭子蟹，到货3小时便被商贩抢购一空。十余年间，他往返南方各大渔港溯源选蟹，凭良心与手艺把控品质，以昼夜不息的坚守，守护青岛市民的秋日蟹味。8月14日凌晨3点，记者走进灯火通明的城阳水产批发市场，记录这名水产人奔赴山海、深耕市井的逐鲜故事。

十年坚守 只为“秋日第一鲜”

当整座城市沉入深夜酣眠时，城阳水产批发市场的烟火才悄然升温。对普通人而言，深夜是卸下疲惫、团圆休憩的温柔时光，可对牛兆鑫来说，深夜是一年中最忙碌的逐鲜时刻。十多年来，受梭子蟹保鲜、运输的特殊行业规律制约，他彻底跳出常人的生活作息，常年昼伏夜出、日夜倒置，在旁人眼中“黑白颠倒”的作息里，坚持深耕海产生意，一守就是十余载。

岁月的淬炼，让他吃透了南北梭子蟹的生长习性、捕捞节点、肥瘦规律、地域品质差异与全年市场行情。既传承了父辈诚信经营的本分，又融入年轻人敢闯敢拼、溯源守鲜的韧劲，把一门传统海产生意，经营得愈发扎实。为守住青岛人每年惦记的“秋日第一鲜”，他从不等货上门，每逢南方开海季，他就会奔赴于江苏连云港、浙江舟山等各大渔港，蹲守码头、紧盯潮汐变化，时常跟随捕捞渔船出海作业、奔赴深海渔场，全程参与捕捞、收网、分拣，在第一现场甄别蟹子活力、肥度与鲜度，从源头剔除死蟹、弱蟹、空壳蟹等。

每一辆冷链车抵达市场，牛兆鑫都



牛兆鑫在查看刚到的梭子蟹。

会第一时间查验车厢温度、供氧状态、筐体温度，排查每一处影响蟹子鲜度的细节隐患。常年穿梭潮湿阴冷的货场，他鞋袜常湿、满身海盐潮气，双手被海水反复浸润得粗糙干裂。十年寒暑风雨无阻，他以无数个深夜的坚守接住来自大海的馈赠。

一眼辨好坏 一晃知肥瘦

水产批发向来是整筐统货走量，大小混装、公母相间，难免存在少量瘦蟹、弱蟹与运输损耗，非常考验商户的眼力，更考验经营良心。凌晨交易最繁忙的时段，牛兆鑫褪去了交谈时的温和，全身心扎进分拣蟹子的忙碌中。他弯腰俯身、双膝微沉，稳稳蹲在湿漉漉的地面上，单手抓起沉甸甸的蟹筐顺势摆正，动作利落干脆、一气呵成。手电微光斜照在筐面，他目光锐利专注，指尖快速抚过蟹壳，轻捏蟹腿、按压蟹脐，凭借十年练就的手感与眼力，一秒就能甄别蟹子的肥瘦度和鲜活度。饱满膏肥的精品蟹被他整齐码入精品筐，个头均匀的通货逐一

归堆，壳空、体软、活力不足的弱蟹残蟹单独分拣出来，绝不混放、绝不糊弄。

常年出海溯源、深夜验货的实战历练，让牛兆鑫练就一身炉火纯青的识蟹本领，这也是“蟹牛哥”名号响彻岛城水产圈的硬核底气。梭子蟹批发从不以个头论优劣，只凭肥瘦、鲜活定品质，市场行情瞬息万变，容错率极低，极度考验从业者的眼力与经验，而深耕行业十年的牛兆鑫，早已做到一眼辨好坏、一晃知肥瘦。

深耕行业多年，他深知初秋头茬蟹的生长特点：早期海蟹大多刚刚完成蜕壳，看似个头硕大、外壳硬朗，实则内里虚空、肉质单薄、鲜味寡淡；反而中等规格的深海海捕蟹，生长周期长、养分积淀饱满，膏黄紧实、肉质鲜甜弹牙，口感远胜虚胖的大蟹。

正因看得通透、守得较真，他始终坚守“重质不重形、重鲜不重个”的选蟹底线，不为市场噱头妥协，不为短期利益将就，以极致匠心甄选每一份山海鲜味，用日夜坚守成全一座城市的秋日舌尖盛宴。

真诚立身 不做一锤子买卖

首批抵青的南方梭子蟹品质上乘，鲜活度极佳，牛兆鑫拿下的10万斤梭子蟹不到3小时便全部售罄，交易场面异常火爆。交易高峰期，市场人流穿梭、车流不息、人声鼎沸，他全程驻守卸货核心区，洪亮的嗓音穿透喧闹的人海，对接货源、衔接渠道、答复商贩问询，步履不停、忙而不乱，全力保障梭子蟹快速分拣、及时上市。

十余年来，牛兆鑫始终守住本心底线，每批货源落地，他都亲自逐筐查验、精细分拣、分级定价：满膏满黄的精品肥蟹优价供应，满足高端市场需求；规格适中的通货平价走量，最大限度让利市民；残次弱质海蟹全部单独处理，坚决杜绝流入零售市场。即便旺季货源紧俏、供不应求，他也从不迫逐短期快利、不做一锤子买卖。在牛兆鑫看来，水产生意做的是货品交易，守的是市井人心。不靠套路牟利，不靠噱头引流，唯有真诚立身、品质留人，方能行稳致远。正是这份质朴纯粹的初心，让他积攒了大批常年追随的老商户、老顾客，在瞬息万变的水产市场稳扎稳打、步步深耕。

冷链护鲜 不负大海的馈赠

梭子蟹生性娇贵，畏热、怕闷、忌久放，从深海捕捞到千里冷链抵青，每一个细微环节都直接决定最终的鲜度与口感。为锁住原汁原味的鲜甜，牛兆鑫十余年来始终恪守严苛的护鲜标准，以全链条把控守护这一大海的馈赠。开海窗口期，他坚持跟船出海、源头选货。捕捞上岸的梭子蟹，全部采用“连夜装车、恒温充氧、凌晨抵市、清晨上市”的极速保鲜链条，最大程度压缩周转时长、降低损耗，牢牢锁住鲜活口感。

凌晨5时许，天色渐亮，喧嚣整夜的水产市场归于平静，满载秋日鲜甜的配送货车奔赴城市街巷。通宵忙碌的牛兆鑫忘记疲惫，认真整理剩余货品、仔细核对每一笔账目，在温柔的晨光中圆满结束又一场深夜逐鲜之旅。

／ 记者手记 ／ 他们都是生活的“主角”

每一个平凡的人皆是生活的“主角”，都拥有滚烫的人生。三百六十行，行行有坚守，行行有微光。牛兆鑫，就是千千万万市井创业者中最朴素、最真实的那一个。

平凡拼搏的姿态，永远是人间最动人的风景。一座城市的生机、温度与烟火，从不是来自耀眼的光环，而是来自无数普通人脚踏实地、默默无声的坚持与耕耘。深耕海鲜市场十余载的牛兆鑫，没有轰轰烈烈的壮举，没有光鲜亮丽的头衔，只是在平凡岗位上踏实打拼、真诚做事、用心生活。

别人沉睡的深夜，他在市井里努力追光前行。别人安稳休憩的日子，他在溯源守鲜、风雨奔赴。为生活踏实前行，为事业用心深耕，为父辈传承接续担当。这份不言苦、不张扬、不停歇的平凡奋斗，正是生活最美好的打开方式，也构筑起一座城市最扎实、最动人的向上力量。人间最美的烟火，皆是努力付出的温柔因果。一桌鲜甜秋蟹的背后，是千里渔港的溯源奔波，是整夜无眠的值守、是一遍遍细致分拣的耐心，是常年黑白颠倒的付出。世间所有的温暖烟火，皆因有人默默负重前行。所有岁月静好的日常，都是无数普通人用汗水、忍耐与执着换来的安稳与美好。一份份默默的努力，终会滋养人间烟火、温柔寻常岁月。

本版撰稿摄影
青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超