



随着中秋佳节的临近，螃蟹再次成为海鲜市场的主角。近日，记者探访城阳海鲜商城、浮山所市集等农贸市场发现，螃蟹占据各大农贸市场海鲜区域的“C位”，价格随着市场需求量的增加水涨船高，目前市场售价从每斤75元到180元不等。尽管价格较高，依然挡不住人们尝“鲜”的热情，一些海鲜摊位每天卖出数百斤螃蟹。青岛农贸市场的螃蟹不光面向本地消费者，还通过快递发往全国各地。

青岛晚报·掌控传媒  
“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意  
(0532-82860085)

# 中秋临近，螃蟹“当红”占C位

供应充足价格上涨人们尝“鲜”热情不减 青岛梭子蟹通过快递飞往全国各地

## ●梭子蟹每斤最高卖到180元

开海后，本地各类海鲜“涌人”市场，临近中秋节，海鲜佳肴成为市民餐桌上的必选项。9月11日上午，记者来到城阳海鲜商城，只见市场外车流如织，步入商城内，各个摊位前人头攒动。在众多海鲜中，最受宠的当属梭子蟹，稳稳占据了各摊位的“C位”，吸引着顾客的目光。“梭子蟹多少钱一斤？”“肥度怎么样？”“这是几两的？”市民纷纷围拢在梭子蟹的摊位前，一边询问价格，一边细心挑选着螃蟹。

9月1日前，城阳海鲜商城的梭子蟹主要依赖南方江苏等地的供应，开海后，青岛本地的梭子蟹开始大量上市，逐渐占据了市场的主体地位。本地梭子蟹个头大、肉质鲜美，根据大小品质不同，梭子蟹价格一般在每斤55元至150元之间。“梭子蟹今年价格比去年上涨20%，但依旧是市场上的热销产品。”摊主任先生说，受天气、洋流等因素影响，今年捕捞的海鲜整体数量比往年低，进货量与去年同期相比减少了三分之一，价格自然也是比往年要贵，尤其是梭子蟹，进价就要90元一斤起。“最小的偏瘦的梭子蟹要55元至65元一斤，二母蟹和顶盖肥的小公蟹要95元至100元一斤，大点的110元一斤，6两以上的公蟹价格在130元至150元一斤不等。”另一位摊主陈女士说道。

记者在浮山所市集采访了解到，相比刚开海时，螃蟹的价格一路攀升，如今每斤价格已上涨20至50元不等，达到近期的高峰。“现在这价格真是一天一个样！”摊主伏女士向记者透露，目前75元、85元、95元、120元每斤的螃蟹占据了市场主流，而最顶级的螃蟹180元每斤，个头大，一只重达一斤，常常供不应求。“送礼的话，大家都喜欢买大个儿的螃蟹，自己吃呢，75元每斤的螃蟹性价比更高，虽然个头小但肉质非常饱满。”

## ●商贩一天卖出200斤梭子蟹

虽然螃蟹价格攀升，但人们购买螃蟹的热情不减。“现在公蟹最肥，中秋节后，母蟹黄多，个头差不多大小的情况下，越重的就越肥，可用手掂一下。”一位摊主热心地教市民选购螃蟹的方法。照着摊主的方法，李沧区的陈先生和妻子一起挑选了8只公蟹，他们要和外地朋友聚餐，打算买点青岛的特色给朋友品尝。“今年梭子蟹整体品质不错，每天进货200斤左右，基本当天都会售光。”在城阳海鲜商城从事海鲜售卖十余年的任先生说。

## ●青岛梭子蟹飞往全国各地

青岛市场上的螃蟹不仅供应本地消费者，更通过快递发往全国各地。记者在城阳海鲜商城看到，许多摊主正有序地打包着装满梭子蟹的保温箱，每个箱体外都贴上了快递单号，预示着这些美味海鲜即将跨越省、市，送达远方食客的餐桌。前来选购的市民王女士是梭子蟹的忠实“粉丝”，每年都会在这个时节尝尝鲜，“今年我打算给在山西定居的儿子寄点，用顺丰快递寄送，隔天就能到，十分便利。”

浮山所市集是青岛的网红农贸市场，每年夏季，都会吸引众多外地游客前来打卡，这里的海鲜摊位也积累了一大批来自全国各地的客户。浮山所市集海鲜商贩伏女士每天通过顺丰快递发送30多单螃蟹订单，收件地址遍布全国各地，其中不乏内蒙古、哈尔滨等地的老顾客。“有不少老顾客，每年中秋都会来预定螃蟹，他们对螃蟹的新鲜度要求特别高。”伏女士边忙碌边向记者介绍，“为了保证螃蟹的新鲜度，我们会在快递盒里放置冰袋，同时顺丰快递时效高，顾客第二天就能收到货，确保大家吃到最新鲜的青岛螃蟹。”

记者在浮山所市集采访时遇到来自西安的游客王先生，他选购了95元一斤的螃蟹，正准备通过快递寄回老家。“我觉得用快递寄螃蟹非常方便、省事，今天买明天到，这样我家人也能跨省品尝到地道、新鲜的青岛螃蟹。”王先生满意地表示。

记者从青岛顺丰速运了解到，目前青岛顺丰每天平均寄出14万余票海鲜快递，而平时每天平均寄出6万余票海鲜快递。今年9月5日至15日是中秋节寄递的峰值，这段时间，预计寄出的快递量将接近100万票。通过顺丰，青岛的海鲜往西最远送到西藏、新疆，往北最远到内蒙古和东北三省，往南最远则到云南。每年的“爆款”当属中秋节前后的梭子蟹，因为上市时间短、味道鲜美，梭子蟹成为海鲜快递里的常客，近期尤其受到济南和北京“海鲜迷”的喜爱。此外，从海鲜产品分析，近期除常见的鱼、梭子蟹、大虾、皮皮虾等产品外，海肠、海带、海蜇、海兔、海螺等小众海鲜今年发货量呈上升趋势。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 李沛 穆璐 刘慧 实习生 赵田雨



浮山所市集销售的梭子蟹。



市民在城阳蔬菜水产品批发市场挑选螃蟹。



市民在浮山所市集打包螃蟹。

## ■新闻链接

### 选蟹需要“一掂二捏五看”

作为一名合格的吃蟹者，必须具备“硬实力”——挑蟹。如何挑选到肥美可口的梭子蟹？多位资深海鲜商家和美食专家分享了他们的选蟹秘诀——“一掂二捏五看”，帮助消费者轻松成为精明的梭子蟹挑选者。

一掂，重量是初步判断的关键。在挑选梭子蟹时，首先可以通过掂量其重量来初步判断肥美程度。在体型相近的情况下，一般较重的梭子蟹意味着更饱满的肉质和丰富的黄膏，但也不绝对。二捏，手感验证内在品质。首先可以捏一捏、看一看梭子蟹屁股肚脐处，屁股厚的通常比较肥；其次再捏梭子蟹的腿，一般捏蟹的中腿，蟹腿越硬蟹就越肥。五看，看蟹壳，蟹壳颜色越深的蟹越肥；看腹部纹路，蟹腹纹路越深，用手摸一下会感觉有很多细小麻点的螃蟹越肥；看蜕壳线，白色的部分越靠近蜕壳线螃蟹越肥；看蟹毛，蟹毛浓密且多的蟹往往更为肥美；看肚脐，颜色越黑，母蟹越肥。