

# 节后大跳水，现在吃蟹很划算

市民偏爱肥美性价比高的本地蟹 蟹膏饱满的二母蟹成青岛人餐桌宠儿

秋风起，蟹脚痒。在经历了中秋节前夕价格的飙升之后，随着节日效应的逐渐消退，青岛市场上的梭子蟹价格开始逐步回归常态。9月24日，记者探访了浮山所市集、埠西海鲜市场发现，中秋节过后，梭子蟹的价格迎来了大幅度下降，部分梭子蟹的价格甚至被“拦腰斩”。螃蟹的价格已经与开海时基本持平，不少市民趁着降价纷纷出手，抢购肥美的螃蟹。同时，随着秋风的吹拂，本地螃蟹的品质依然上乘，母蟹进入了生长的黄金期，即将成为市民餐桌上的首选。



摊主们在摊位上竖起小广告。



埠西海鲜市场销售的螃蟹。



浮山所市集销售的螃蟹。

## >>>市民买蟹热情回归理性

中秋节前，一只一斤左右的螃蟹曾卖到200元，价格令人咋舌。而如今，记者在浮山所市集上看到，这类螃蟹的价格已经降至130元一斤，降幅高达70元。不仅如此，单只3两左右的螃蟹也从节前的85元一斤，降至65元一斤；单只半斤左右的大螃蟹则从120元一斤降至85元一斤。经营螃蟹摊位20余年的纪店长向记者介绍道：“中秋节的时候，螃蟹非常紧俏，不少游客和市民为了赠送他人，纷纷抢购，导致价格飞涨。但节后需求大幅度下降，加上天气转凉，螃蟹价格就开始‘降温’了。”

记者走访发现，市民购买螃蟹的热情逐渐回归理性。曾经为了中秋团圆，不惜高价购买螃蟹的消费者，现在更多关注的是性价比。“中秋节期间螃蟹价格一路高涨，实在有点吃不起，现在价格更合适了，才赶紧来买，一饱口福。”市民李先生一边掂量着螃蟹的重量，一边对记者说道。他和家人觉得节后螃蟹价格合理、品质不减，趁着降价买几斤回家。

## >>>螃蟹个头越大降价越多

“优质蟹子，全场保肥”“优质蟹子，个个保肥”。走进埠西海鲜市场，又肥又大的梭子蟹几乎成为了各大海鲜摊位的主角，不少市民来到农贸市场后直奔螃蟹档口选购这专属秋日的美味。记者采访了多个海鲜摊位，了解到中秋节过后，本地梭子蟹的价格，尤其是每斤价格在150元以上的梭子蟹，价格迎来了较大幅度的跳水。

埠西海鲜市场的玉丰螃蟹老板国先生经营着六七品种的梭子蟹，螃蟹的个头从二两到一斤不等。对于近段时间梭子蟹价格的下降，国先生感受十分明显。“以大母蟹为例，一只重量大约在七八两左右，中秋节前价格在220元/斤左右，现在已经降到了120元/斤左右。”国先生说，“通常买大母蟹主要用来作为走亲访友的礼品，中秋节前送礼需求比较旺盛，虽然价格较高，但依然不乏消费者。”个头稍小的小二母蟹则受到众多市民的欢迎。国先生介绍，小二母蟹平均一个重量有三到四两不等，目前售价为90元/斤左右，而中秋节前夕这个品种的价格在150元/斤左右。

埠西市场小陶水产摊主陶女士也有同样的感受，“中秋节前价格涨得越高的螃蟹降价越快，而价格本来就相对较低的螃蟹，降价幅度也并不大。”陶女士介绍，单只重量超过一斤的大母螃蟹，中秋节前夕价格达到280元/斤，目前售价约为180元/斤左右；重量在三两左右的二母蟹，中秋节前夕价格在150元/斤左右，目前售价仅为75元/斤。

## >>>小二母梭子蟹最受欢迎

谈及梭子蟹近期价格的跳水，国先生表示，从批发价上就能看出螃蟹价格的波动。中秋节前夕大母蟹的批发价高达130元/斤，小二母蟹的批发价也达到90—110元/斤，因此零售端也跟着涨价。“一般来说，中秋节过后梭子蟹价格都会经历一轮较大幅度的下降，主要原因是送礼需求大幅减少，而此时市场上螃蟹的供应量也越来越大，因此带来了螃蟹价格的下降。现在市民买螃蟹主要是家庭食用，所以他们并不会单纯追求个头的大小，而是更关注螃蟹本身的肥瘦质量。”

陶女士也表示，从目前的销售情况来看，价格在70—80元/斤的小二母蟹销量最好，一只小二母蟹重量大约在二两到四两不等，一斤可以买三四个，正好满足一家人食用的需求。她平均每天能卖出大约一百斤小二母蟹。

记者在采访中注意到，不少水产行都在摊位中标明自家的螃蟹是本地蟹。国先生介绍，相比南方来的梭子蟹，本地梭子蟹的肉质更加鲜美，更受青岛人的青睐。

## >>>本地螃蟹更受市民青睐

“每天凌晨两三点，我就去码头进货，螃蟹大多来自崂山、西镇和大公岛附近的海域。这些地方的水质干净，海域广阔，非常适合本地螃蟹生长，螃蟹的肉质也更加饱满。”纪店长在自己的摊位前忙碌地处理着当天的新鲜货品，



浮山所市集销售的螃蟹。

她介绍，尽管中秋过后进货量减少，但本地螃蟹的品质依然令人满意。

记者采访时发现，浮山所市集上的螃蟹摊位吸引了不少市民前来询价、挑选。相较于外地螃蟹，本地螃蟹从捕捞到市集的时间更短，保持了最佳的鲜度和口感。特别是对于讲究“鲜”的青岛市民来说，选择本地螃蟹是绝对的优选。“吃过很多种类的螃蟹，但总觉得不如咱本地的有‘味儿’。”正在挑选螃蟹的王女士笑着对记者说，青岛的螃蟹就是图个新鲜。

此外，青岛海域因其独特的气候和水域条件，为螃蟹的生长带来了天然优势。“青岛地区处于温带季风气候区，四季分明，尤其在秋冬季节，水温的适度下降让螃蟹有更充足的时间积累营养，进而膏满肉肥。”纪店长还提到，青岛附近的海域环境相对稳定，水质清澈富含矿物质，加上适宜的盐度，这为螃蟹提供了丰富的食物来源，帮助它们迅速长大、膏满肉厚。

## >>>新鲜梭子蟹预计将卖到10月底

节后的秋风，为青岛送来了久违的凉意，也悄然改变了螃蟹市场的格局。浮山所市集摊主伏店长告诉记者，天气转凉后，母蟹会逐渐变得更加肥美，特别是蟹膏会越来越多。而公蟹由于秋季交配，肉质逐渐变得不如开海时饱满，因此在接下来的市场中，母蟹将占据更大的份额。

“今年天气转凉较晚，母蟹的肥美期大概会在国庆节后开始。到时候，母蟹的需求量可能会大增。”伏店长对十一的市场表示乐观，“随着天气进一步转凉，螃蟹会变得更加肥美，特别是母蟹的需求量会在国庆期间会有所增加，预计螃蟹价格可能会上涨10%到15%。但总体不会超过中秋节时的价格高峰，价格的波动主要取决于螃蟹的供应量。”

青岛的新鲜梭子蟹预计卖到十月底。陶女士表示，虽然经历了中秋节价格的大跳水，但未来梭子蟹的走势并不明朗。一旦遇上大雨或者大风天气，螃蟹的上市量必然会减少，那么梭子蟹的价格就会上升。但如果天气情况较好，螃蟹上市量较大，那么价格则有可能继续下降。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 刘慧 李沛

