

# 抢蟹 满是口福

往返6小时收回两万斤螃蟹……记者出海跟访首船本地螃蟹“抢鲜”上岸

## 直击开海 跟访

在等待了漫长的4个月休渔期后，昨天，新一轮的耕海征程正式开启。当天上午，在举行完祭海仪式后，青岛郭老三水产有限公司董事长郭老三带领船员驾船出海，直奔朝连岛海域，他们要抢收今秋开海后的首船本地螃蟹。在往返6个小时后，晚上6时许，郭老三和船员收回了两万斤本地大螃蟹。当天，记者跟随郭老三探访了首船本地螃蟹上岸的过程。

### 拔锚起航“抢收”螃蟹

“开海前，我跟几个船队的船老大沟通了，他们对于今秋的螃蟹行情很有信心。我这边的客户，早在半个月前就已经预订了大量的螃蟹。”郭老三对当天的出海收蟹行程信心十足。

被行内人熟悉的郭老三，名叫郭弟平。33年前，郭弟平从昌邑老家来到青岛经营海鲜，后来，他发现青岛人特别喜欢吃螃蟹、鲅鱼等海鲜，于是被青岛人的这种重情重义、懂得感恩的情怀所感动，一直以来专注在沙子口经营青岛本地海鲜，特别是在经营螃蟹上名气很大，被很多人称为“青岛蟹王”。

尽管生意做到了省内外，还组建了自己的收蟹船、作业船队，但是每年的春秋两季开海，郭老三都要带队出海“抢收”首船本地螃蟹。“干一行爱一行。此外，海上有很多熟悉的老伙计，出海除了可以了解最新行情，正好也可以跟这些老朋友联络一下感情。”郭老三笑着说。

中午12时，随着船员收起铁锚，郭老三的收蟹船起航，直奔朝连岛海域。“经营船队这么多年，我很喜欢这种出海的场景，每天都是一种挑战，怎么样最快、最好地帮大家收到、挑选出好螃蟹，这就是我的工作。”郭老三站在船头上说。

### 两分钟分完一筐蟹子

“在出海前，我已经给20多条作业船的船老大打了电话，询问他们捕捞作业的海域。现在出发，两个小时后就能赶到他们的作业区。”郭老三说。

下午2时50分，收蟹船赶到了朝连岛海域，一条鲁城渔船籍作业船正在收网，网上不时带着螃蟹上来，还有刀鱼等。收蟹船离着作业船10多米外，等待着对方完成作业。“老郭，我这边已经收网了，你快来收货吧。”对讲机里，有作业船的船老大这样呼叫。郭老三随即命令船员直奔目的地。

下午3时50分，收蟹船赶到了朝连岛西侧海域。收蟹船迅速靠近作业船，一年一度的收蟹工作正式展开。船员们忙碌起来，成筐的螃蟹被分成大螃蟹(七八两以上的)、中螃蟹(半斤以下的)和皮螃蟹(瘦螃蟹)三类，并且分类计价。

见到了头船螃蟹，郭老三很兴奋，他亲自上阵来分选螃蟹，只见他双手并用，两三分钟就分完一筐50斤的螃蟹，速度让一旁的船员都惊呆了。“我干这行已经33年了，现在基本上扫一眼螃蟹就能知道肥瘦，再上手一掂，基本上重量就能知道。”郭老三说。

当天，郭老三的收蟹船靠岸，共收了两万斤本地螃蟹。船一靠岸，很多等候多时的老客户都围了上来，岸上的“抢蟹大战”又开始了……

郭老三介绍，目前他们公司已经自建基地成立螃蟹交易中心，让国内外游客能享用到品质更高的青岛特色海产品。



船员分拣刚收来的螃蟹。



渔民起网捕捞螃蟹。

### 海洋牧场内储藏螃蟹

“这些年，不光咱们沙子口的鲅鱼全国闻名，青岛的大螃蟹名气也是越来越大，很多客户都点名要1斤以上的大螃蟹。”郭老三介绍，他们33年来只经营青岛本地大螃蟹，但是在禁渔期如何实现正常供应呢？郭老三说，他们想到了反季节储备仓的做法。

“原先，本地螃蟹并不能实现全年供应，为了解决这个问题，我们除了组建了自己的船队，拥有了自己的物流团队，还在大连、青岛、烟台等地建有海洋牧场等，每只本地海捕螃蟹住在单独笼子里，可以实现长时间的存放增肥，在品质上进一步提升，实现了全年供应。”郭老三介绍，“我们在朝连岛

就专门建有海洋牧场，在海洋牧场使用专用网具来储藏大螃蟹。”郭老三说，前期他们经过试验，在陆地池子里储藏的大螃蟹，通常一个月后口味上会有所变化，但是放在海洋牧场后，因为生长环境没有改变，这些螃蟹的口味并未改变。“海洋牧场储备仓会根据水流、水压等多种海洋因素，还原螃蟹等海产品最初的生存环境，达到更好的储存效果。”郭老三说。

除了这些措施外，郭老三还引进了海水流态冰技术，在沙子口建立了一处制冰车间，每天可以生产6吨流态冰，“原先大家都是使用淡水冰来保鲜海鲜，淡水的冰点是0℃，海水的冰点与盐度有关，盐度为3.5%的海水冰点是-1.9℃，我们生产出海水流态冰，实现了低温保鲜，使用这种流态冰可以给海鲜身上裹上一层‘冰衣’，一下子锁住了海鲜鲜度。”郭老三说。

### 延伸

### 挑蟹有妙招 看好三角区

在出海途中，郭老三给记者科普起了螃蟹知识。“南方梭子蟹和本地梭子蟹都是一个品种，学名叫三疣梭子蟹，只是水温不同导致味道有所差异。”郭老三说，青岛本地梭子蟹主要指的是大公岛、朝连岛、千里岩以内和周边海域的蟹子，这里水温比南方低，所以梭子蟹的味道更

好。此外，这里的海水含盐量比南方高，近海底质为砂底，出产的梭子蟹肚皮白，肉质比南方梭蟹更胜一筹。

市民该怎样来挑选螃蟹呢？郭老三表示，“挑螃蟹时，最实用的方法就是看蟹子两端的三角区，越大的就越肥。还可以通过蟹腿的光泽分辨，越亮的就越不肥。挑螃蟹不要掂重量，因为肥的瘦的都很重，要用手去捏一捏，摸着很饱满很硬的就说明螃蟹够新鲜够肥。”

### 链接

### 中秋节之后螃蟹更肥

昨天，城阳区水产批发市场经理袁文祥告诉记者，“开海首日，我们这里近1000吨螃蟹上市，与去年数量相近，但今年的价格较去年稍微便宜，

今年批发价在20—50元之间。今年因为天气热、水温高，导致螃蟹比去年略瘦，所以批发价格稍低。”

袁文祥告诉记者，今年螃蟹上市高峰期在9月到10月，螃蟹最肥美的时间是在中秋节之后。因此，他建议市民在中秋节过后购买螃蟹，那时候性价比更高更实惠。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 陈勇 李宗宗



扫码观看  
海上收蟹视频