

南收北销 “蟹”逅中秋

每天超5万斤南方大闸蟹来青上市 零售价35元到65元

临近中秋,除了梭子蟹外,青岛市场上的大闸蟹也渐渐肥美起来,令市民充满期待。连日来,青岛早报记者走访城阳水产批发市场、即墨农副产品批发市场发现,市民喜欢吃的大闸蟹已悄然上市。今年的第一批大闸蟹主要来自安徽六安、江苏兴化和连云港等南方产区,山东东营、微山等地的大闸蟹也陆续迎来收获期。目前,每天有超过5万斤的南方大闸蟹进入青岛市场,每斤大闸蟹的零售价在35元到65元。此外,作为南蟹北养的首个大闸蟹生态养殖基地,青岛莱西本地的大闸蟹也迎来了收获季,市民可以品尝到家门口养殖的美味大闸蟹。

南方大闸蟹悄然入青

岛城开海后,大量新鲜的海产品陆续在市场上亮相,满足了市民和游客的味蕾。除了南方梭子蟹在青岛海鲜市场上的“顶流”地位外,近日,来自江苏、安徽和湖北以及山东部分地区的大闸蟹也悄然登场,为市民的秋季餐桌又增添了一道美味。因为正是销售大闸蟹的季节,所以每天凌晨,我市的水产品批发市场里都会上演着一场场“抢蟹大战”。

临近中秋节,南方一些大闸蟹养殖基地陆续开始起网收获,这些鲜活的大闸蟹连夜被运往青岛,城阳水产批发市场上不少大闸蟹经营商开始忙碌起来。大闸蟹经营户李尚仕介绍,从凌晨1点一直到早上6点,城阳水产批发市场成了青岛大闸蟹交易的主战场。来自青岛各大水产市场的商贩,用货车拉走成千上万斤的大闸蟹,随后在农贸市场销售。

9月8日一大早,在即墨农副产品批发市场里,经营多年大闸蟹生意的周先生正忙着对刚刚从南方发来的一批大闸蟹进行分拣、销售。前来拿货的几名商贩表示,他们是周先生的常客,每次来会批发上百斤的大闸蟹,然后运到市内各处市场,两个多小时就能销售一空。记者注意到,因为大闸蟹刚刚上市,价格也适中,这几天像周先生这样的摊位一天都能卖出上千斤。记者了解到,每天凌晨都有来自青岛市区、莱西、胶州等市场的商贩前来批发大闸蟹,然后运到当地市场销售。

分为普通蟹和精品蟹

“这几年随着南方大闸蟹养殖面积不断扩大,产量连年递增,大闸蟹的整体价格也降了不少。”在城阳水产批发市场经营20多年大闸蟹生意的王先生介绍,今年中秋节前,大闸蟹价格与去年基本持平,目前,公蟹每斤批发价在25元到40元,零售价在35元到55元;母蟹每斤的批发价、零售价分别比公蟹高出10元左右。业内人士介绍,今年南方除个别地区降雨量过大外,多数地区气候适宜,有利于大闸蟹生长,上市数量将超过往年。按照往年的经验,中秋节后大闸蟹的价格有望大幅下降。

“目前山东市场的大闸蟹,还是以南方蟹为主。”城阳水产批发市场相关负责人介绍,市场中大部分大闸蟹产自南方,山东本地蟹甚至北方蟹不多。就拿山东省来说,大闸蟹的主产区在微山和东营,



南方大闸蟹抢“鲜”来青。



姜山湿地大闸蟹迎来收获期。

但就产量和南方相比,还是有一定的差距,每年进入青岛市场的山东省内大闸蟹比较少。南方养殖大闸蟹的规模大、产量高,产业链更为完善。除了产量上的差异,大闸蟹的价格也会因为大小、品质等原因分为多个档次。在城阳水产批发市场经营多年大闸蟹生意的王仕堂介绍,大闸蟹根据大小、重量、蟹膏、蟹黄等因素,可分为普通蟹和精品蟹,在同等规格的条件下,两种螃蟹每斤价格能差一二十元。

阳澄湖大闸蟹岛城不多

“国内大闸蟹养殖集中在江苏、湖北、安徽等地,其中,江苏养殖大闸蟹产量接近全国的一半。”大闸蟹经营者张先生介绍,大闸蟹生长周期内需要蜕5次壳,每蜕一次壳体型约长大一倍。往年农历六月,大闸蟹蜕了4次壳后,肉质和体型虽非最佳,但已经可以上市,这批蟹被称为“六月黄”。今年因天气太热、水温太高,大闸蟹不愿进食,生长迟缓。近期,江苏等地开始降温,大闸蟹进入最后一轮关键生长期,部分大闸蟹体型已经达标,蟹肉也达到了饱满的程度。

“今年的阳澄湖大闸蟹收获期比较晚,中秋节前没有大量上市。”张先生

说。记者调查发现,随着阳澄湖大闸蟹成为畅销品牌后,近几年,江苏太湖、洪泽湖和苏北等地养殖的大闸蟹也大量在青岛上市。张先生介绍,之前市民只认阳澄湖大闸蟹,近年来各地大闸蟹纷纷上市,渐渐也都打出知名度。现在岛城市场上销售的大闸蟹,阳澄湖出产的很少。

除了江苏等地的大闸蟹,山东黄河口大闸蟹、微山湖大闸蟹近年来已颇有名气。在即墨农副产品批发市场卖黄河口大闸蟹的摊主吕先生介绍,目前黄河口大闸蟹、微山湖大闸蟹的价格并不比南方大闸蟹低。这几年随着各地越来越重视水质环境,大闸蟹养殖区的水质不断提升,加上养殖技术的不断完善,大闸蟹的品质越来越好。

莱西大闸蟹开始收获

日前,记者从姜山湿地了解到,中秋节前,市民就能吃到本地生态养殖的“顶盖肥”大闸蟹了。记者实地探访了解到,随着莱西大闸蟹进入成熟期,400多个地笼网将投入养殖区,陆续进入大面积捕捞后,到中秋节前后产量将达到近30万斤。

去年4月,莱西市首次引进大闸蟹

养殖项目,首批35万斤来自江苏盱眙的大闸蟹苗在这里“安家”。“每天捕捞上岸后,大闸蟹全部被当地饭店收走了,现在平均每天供应量达5000斤,可谓供不应求。”负责大闸蟹养殖技术管理的王冲表示。目前,莱西收获的首批大闸蟹已进入当地各大商场、水产市场和酒店,青岛市区各大市场也即将迎来莱西产大闸蟹,中秋节前市民就可以品尝到本地地产的大闸蟹了。

王冲告诉记者,莱西自然生态环境十分优越,南方大闸蟹苗在这个“新家”长势喜人。由于采用生态养殖法,不进行大面积投喂,加之受北方气候和水温等多种因素影响,莱西大闸蟹成熟周期比南方地区足足延长了30天。“今年大闸蟹的特点是个头大,加上水质好,口感方面要比南方蟹好。”王冲介绍。

支招

挑选大闸蟹有“秘诀”

大闸蟹又称河蟹,学名叫中华绒螯蟹,主要得名于长有绒毛的大螯。据考古人员发现,6000年前新石器时代的生活遗址中,就发现过河蟹壳渣。良渚文化也曾发现过河蟹壳,这说明古人很早就开始食用河蟹了。

河蟹最怕强光,喜欢在晚上出来活动。有着高智慧的古人利用这个特点,会用火把来诱捕河蟹。

“好的大闸蟹讲究满膏满黄,满黄流油,普通蟹和精品蟹在外观上可能差不多,但里面的蟹膏和蟹黄肯定是不一样的,所以价格也不同。岛城市场上售卖的以南方蟹为主。”大闸蟹经营户王仕堂介绍,挑选大闸蟹也有“秘诀”,首先可以将大闸蟹反过来,看看腹部是否饱满;其次可以捏一下螃蟹的倒数第二条腿,如果捏不动,就说明是一只好蟹,称之为“钢筋腿”。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超



扫码观看
相关视频