

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 夏侯凤超 于悦 见习记者 崔艺凡

相对便宜的价格

海鲜市场的一天是从晚上10点开始的。晚上12点,穿过冷清的街道,济南海鲜市场前的路堵车了。路边停满了不同牌号的货车,货车外面是一个个摆放整齐的泡沫箱——这都是来自各地的供货商,等着市场里的商家前来拉货的。车辆和海鲜,在来来回回的运输中完成着碰撞。

付师傅已经早早把货卸下来了,此时,他一边接着订货商的电话,一边麻利地把刚到的一筐螃蟹解开分拣。肥的,瘦的,断腿的,完整的,分别放在不同的货箱里。做了13年螃蟹生意,付师傅有自己的一套挑蟹方法。8月至11月是整个海鲜市场最忙碌的时候,鱼虾蟹都有供应,付师傅店里只供应螃蟹,也迎来了一年中最为乐此不疲的时间。

“现在的螃蟹除了刚死的蟹是15元一斤,其余的活蟹在35元至60元一斤。”付师傅说,“今年螃蟹价格比去年低,去年的价格别说消费者,我们自己都很难接受。”虽然现在买螃蟹的人开始多了,但付师傅还在等着中秋的大流量,想趁着中秋赚一笔。

赵朵卖螃蟹十多年了,在她看来,去年受疫情影响,螃蟹量也少,价格非常昂贵,“去年这个时候螃蟹每斤在60元左右,中秋节期间更是达到每斤80元,去年中秋总的才卖了几百斤,但是今年一天就能卖几百斤。”这让她对今年的销量很看好。“今年的价格相比去年低了不少,也是顾客能接受的,而且销量比较稳定,比去年大约翻了一倍。”赵朵很高兴。

“一到农历八月,蟹子的价格就起来了。”同样看好的,还有干了18年螃蟹生意的张华(化名),“现在还比较平稳,再过两天吧,中秋时价格会很高。”张华还记着,去年中秋,螃蟹的价格甚至翻了几番。他的店里分母蟹和公蟹,公蟹价格比母蟹还贵上几块钱,“现在是吃公蟹的时候,肉质好也更加鲜美,到了八月十五,母蟹因为有丰富的蟹黄更受消费者欢迎。”

固定的老客户

张华的手机里有一个微信群,里面是积累18年的固定客户。群里有几十个人,一到晚上就是订货时间,群里的每一条信息,都是张华一个一个的生意单子。“这些都是饭店、餐厅等拿货比较多的。”有市民路过他的摊子,看到新鲜的皮皮虾不错,“能发快递吗?到枣庄。”张华伸出了手机,“能,加我微信吧。”

市场上几乎每个商家都有自己固定的客户。徐鹏程经营着一家肥蛤店铺,子承父业,一家人卖肥蛤有30年来了。凌晨2点多,有客户对他的肥蛤产生了兴趣。“其实散客不多,最主要的还是餐馆、超市等大客户。”济南的许多网红肥蛤店都是从这里进货。

徐鹏程养蛤养得很精细。他觉得,质量才是稳定客源的根本。“收到蛤蜊后,我们要先养着,养得个个儿没沙。”店里有几个大的养蛤缸,除了每天接货、送货之外,挑除死蛤也是他的工作。“这些肥蛤运到餐厅之后,如果有顾客吃出了沙,这一份的钱,我们就自己承担。”这样的自信,让他的客户稳定持久。一晚上,店里的伙计忙个不停,称重、加上冰和氧、打包发货,包裹小山似的堆到一起,“济南市的也有,外地的也有”。

凌晨2点半,付师傅的批发生意已经过去,最忙那阵子,身后两个装螃蟹的水缸也见了底,不过当天的工作并没有结束。“我们得从晚上10点一直忙到第二天早上8点,但是一般晚上八九点钟订货电话就会源源不断地打进来。”接到订单后,他需要先把客户需求的货量算好,晚上12点送海鲜的货车到了,需要多少量搬多少,分拣后重新打包送上货车运至商户家里。

尽管刚过凌晨2点半,但付师傅已经接到了500多斤的客户订单。这些订单将前往泰安、济宁、邯郸等地,最远可到河北。“最多时可能一家一晚上就能订200斤,现在也是螃蟹上市的时候,货主要来自江苏、福建、日照,现在还是以南方为主,北方地区9月1日才开海,那时会从南北方同时进货,量大约是一半一半。”

“客源总是慢慢积累起来的,我们家的货好,不愁没人订货。”付师傅很骄傲,现在他手头的个人客户有很多,批发和经营酒店的商户也有几十家,甚至市场的安保人员也都愿意来他这里买货。



在济南海鲜市场做了13年螃蟹生意,付师傅积累了自己的一套挑蟹方法。

记者蹲点凌晨的济南海鲜市场 直击中秋节前的繁忙景象

每天50吨螃蟹 从这“爬上”山东人餐桌

凌晨1点,当大多数人都沉入梦乡时,济南城里有个繁忙喧嚣的角落。市区南部的海鲜市场里,多达500吨海味从全国各地输送到这里,等至白天便被端上济南和周边省市人的餐桌。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者蹲点凌晨的济南海鲜大市场,直击中秋节前这里的繁忙景象。



大货车把货运到海鲜市场,成捆的螃蟹肥大饱满,最受批发商欢迎。

忙碌的三轮车

海鲜市场的夜晚是车水马龙的。凌晨2点半,徐鹏程的货又到了一批。手下的伙计来到市场门口,把货拉到商铺里。路程不远,也就百十米,但这一路并不好走。伙计的运输车辆是一辆绿色的三轮摩托车,车上放着的毛蛤和肥蛤们,从下了车就会听到市场内此起彼伏的喇叭声,还会时不时和装着螃蟹的三轮车擦肩而过。

在市场上,拥有一辆三轮摩托车可能和海鲜一样重要。徐鹏程的摊子不算大,也就十几平米,店里有两辆车。一晚上,这些车能来来回回十几趟。

市场里的路不宽,有的地方,两辆车几乎碰到一块才能勉强通过。市场里堵车是常事,到了小路口,三辆三轮车面面相觑的时候也时常发生。他们都是从批发市场过来取货送货的。

藏在市场最深处的批发市场几乎是整个海鲜市场的集散地。晚上10点开始,来自烟台、日照、连云港等不同牌号的大货车从各个地方赶来,在车辆的轰鸣声和商家的搬运声中,完成这场带着海鲜味儿的一笔笔新鲜交易。

张华的伙计也来了。和市场上很多商家一样,干了18年海鲜生意的张华也有着自己稳定的供货商,一下通知,张华就让伙计开上三轮车去取货。长途跋涉而来的货车能装五六吨货物,后车厢门一开,两个供货商跳进车厢,里面的一个个大桶里,放着活蹦乱跳的梭子蟹。车下的买家赶紧上前张望,看看这次的货品质量如何。买家都是固定的商铺店主,订了多少就拿多少。

张华的伙计这次只拿了100多斤。货车上的螃蟹都在大桶里养着,取货都是把一兜兜被水产网兜包着的螃蟹直接从水里捞出,放到三轮车上再运到店里。店里还有几个水箱空着,等到下一批货到了,这辆三轮车还会派上用场。

“这里从晚上10点一直会忙到第二天早晨6点。”海鲜市场管理部的朱永刚说。批发市场场地不大,紧紧巴巴停,十几辆货车差不多能放开,供货商卸货交易完后把车开走,另一辆货车又进来了。一晚上,几十辆满载海鲜的大货车和上千辆小货车在此进进出出,能留下大约500吨的货物。其中,50吨螃蟹也将从这里被送进济南的酒店、超市、农贸市场,更远的走到了鲁中、鲁西南人们的餐桌上。

在车辆的喧嚣声中,这场山东人关于海鲜的盛宴正式拉开帷幕。

每晚卖掉500吨海鲜

“这边的箱子再整理一下,不要堆得太多。”当整个市场沉浸在进货和分拣的忙碌中时,朱永刚正穿梭在场内拥挤的运货车流中,查看着每一个摊位和门头。作为市场管理部的员工,他每晚的任务就是维持这最忙碌时段的现场秩序、消防安全和环境卫生。

零点上班,早八点下班,和2000多个海鲜市场的商户一样,朱永刚已经习惯了这份属于市场夜晚的喧嚣,“这只是周五,根据往年经验,进入9月份后,每个周末人会很多。”朱永刚说,每天客流量约有5万人,周末还会多1万到2万。客户最多的时候,每个摊位堆得满满的泡沫包装箱供不应求,需要随时从场外补货。场外的运货车也会挤得水泄不通,需要随时疏导交通。

正值海鲜大量上市,每年的中秋节和十一假期前,都是济南海鲜大市场最忙碌的时候,如今的市场才刚刚“进入节奏”,里面的每一个人已忙得不亦乐乎。

每天晚上,位于市场南端的卸货区是朱永刚待得最久的地方,货车上,成捆的螃蟹肥大饱满,最受批发商欢迎。“每天大约有500吨海鲜来到咱们市场。”朱永刚说,其中,螃蟹中大部分一早就经商户之手被送到饭店、商超和其他市场,再经过白天零售的过程,当天下午六七点钟就能销售一空。

作为北方水产品集散地之一,济南海鲜大市场的海货来自全国各地,产品种类较为丰富,销往本地和周边省市,覆盖面非常广,“最远的来自广州、福州,除了供应济南本地,省内周边城市,包括河南等外省也都来这里进货。”朱永刚说。在海鲜市场所在的建宁路上,也不时能看到带着多个氧泵前来运海味的外地车辆。

“现在老客户都用手机远程下单,商家打好包后,冷链物流车上门提货,客户收货后再付款,非常方便。”朱永刚说,有20年历史的海鲜市场,已经形成了相对固定的运作模式。

凌晨3点,海鲜市场内外,送货的小推车和送货的物流车仍络绎不绝,琳琅满目的海货和直抵舌尖的味道中,透出一股鲜活的烟火气息。属于山东人的这份鲜味,正逐渐弥漫开来。