

■双蟹战中秋·梭子蟹抢手

本报记者 钟建军
宋祖锋 林丹丹莱州梭子蟹抢手
大蟹每斤卖百余元

说起螃蟹，许多人会不由自主地想起享有中华名蟹美誉的“莱州梭子蟹”。9月22日11时许，记者来到了莱州湾畔的三山岛渔港。由于前一天晚上刮起了大风，千余艘渔船已经提前回到港口避风，整齐地停在港口。

“今天收成还可以，有螃蟹，有爬虾，有八爪鱼。”一夜没睡觉的船老大刘军刚说。莱州梭子蟹学名为三疣梭子蟹，当地渔民一般称呼为“本地蟹”。刘军刚说，本地蟹个头不大，一般是二三两左右，出去一趟，能捕捞到500斤至600斤。“也有个头大的，半斤到八九两重。”刘军刚比划着说，出海一趟，个头大点的梭子蟹能有十来斤，每斤能卖到100元至130多元。

近几年的螃蟹产量如何？船老大施先生称，前年产量最高，出海一趟能捕到一千斤至两千斤。“去年也比今年好。”施先生说，今年螃蟹因捕捞得少，价格方面比去年高，往年二三两的小蟹每斤卖5元至10元，今年卖到15元。半斤以上的蟹子还是少，一直都是抢手货，一般船一靠港，就会被商贩收走了。

如今，在海鲜市场上，螃蟹随处可见，但是价格也相差悬殊，每斤从十几元到几十元不等。以莱州本地螃蟹为例，价格就很高，船主说，价高是有原因的。莱州梭子蟹，肌肉细嫩口味鲜、高蛋白低脂营养好，因而颇受消费者欢迎，价格也较南方蟹高出一头，市场竞争力较强。“大体一看，基本上一个样，因为都是三疣梭子蟹，但是懂蟹子的人能分辨出哪个是真正的本地蟹子。”据船主介绍，产量少是价高的最主要原因。

据了解，因为生长的环境不同，本地莱州梭子蟹和南方蟹外型上有细微差别。本地海捕梭子蟹壳体带云斑，蟹壳比较坚硬，南方蟹外壳较软；本地蟹腹部是青白色的，并略微凸起，凸起点较多，南方蟹腹部洁白，呈扁平状；本地蟹腿部粗壮短，蟹钳粗壮，南方蟹腿部细长、蟹钳纤细。

南蟹生长周期短
三个月就能上市

莱州梭子蟹出身虽“金贵”，奈何上不了岸，只能看南方蟹大行其道。

“现在市场上销售的螃蟹大部分来自江苏地区的养殖螃蟹，还有一部分是当地的海捕蟹，一般来自江苏地区养殖的螃蟹价格比较便宜。”青岛即墨丰城雄崖所村养殖户陆卓廷说，南方地区海水温度高，蟹子生长周期短、上市早，大约经过3个多月，在8月初就可以销售，所以养殖成本低，价格也普遍便宜。

22日，记者走访莱州市万通水产品批发市场、烟台市多家市场了解到，只有莱州万通水产品批发市场上有莱州梭子蟹的身影，烟台市区市场上难觅莱州梭子蟹。

22日上午，莱州市万通水产品批发市场内人潮拥挤，许多人来抢购新鲜的海产品。“这份蟹子35元”、“这份40元”、

沿海居民的餐桌多被梭子蟹占据，这是螃蟹消费的另一番景象。调查发现，我省沿海多地市场上大量江苏、浙江而来的梭子蟹涌入，呈现出“南蟹北售”的现象。一方面是因为本地螃蟹产量低，奇货可居；另一方面，南方螃蟹依靠较短的生长期、出众的外观，以低身价抢夺了市场。

南蟹北上抢市场 梭子蟹多是“江浙面孔” 本地产量少价格高，外地跑来占便宜



在莱州市万通水产品批发市场，一店员正在挑选较肥的螃蟹。 本报记者 钟建军 摄

“要的话给你便宜点”，摊主卖力推荐着。当记者提出要买本地蟹时，摊主则说：“这个棚里没有卖本地蟹的，都是南方蟹，买本地蟹得去一旁的店铺里买。”

“本地蟹贵，还不肥。”该摊主劝说，“这些蟹子从连云港过来的，个头大，还肥。”记者走了一圈发现大都是南方蟹，按个头大小，半斤以上的每斤在25元至45元之间。

棚里的摊点和旁边店铺里的蟹子形成鲜明对比，店里的螃蟹基本上售价每斤在130元至190元。在一店铺里，店员正在用手电筒照螃蟹壳的两端，来挑选长得肥的蟹子，并将蟹子装箱，准备给客户发货。“莱州大个本地蟹少，临近双节，价格越来越贵。”店员介绍，与往年相比，今年螃蟹价格较高。

记者走访烟台市区内红利、奇山等多家市场发现，市场上几乎看不到、也买不到莱州梭子蟹，大多是江浙一带的养殖梭子蟹以及海捕梭子蟹。

记者走访威海多个水产品批发市场，不少售卖梭子蟹的商贩表示，国庆、中秋双节临近，市场梭子蟹交易量逐渐增加，价格略涨，但与去年同期相比，同等大小的海捕梭子蟹每斤能便宜10元左右。

据业内人士介绍，由于莱州梭子蟹出名，许多人将江浙一带的梭子蟹运到莱州，然后从莱州销往各地。其中，不乏一些商贩将莱州梭子蟹与南方蟹掺在一起，充当莱州梭子蟹售卖，以达到高价、高利润的目的。

养殖蟹价格亲民 本地蟹奇货可居

“南蟹北上”搅动了市场，大量螃蟹入市，让价格很亲民。孙乾喆已经在威海水产品批发市场售卖海鲜有二十几个年头，他说，“现在买螃蟹很实惠，好几年没有这个价格了。”9月16日之前，威海本地200克以上活的公梭子蟹每斤价格为40元左右，200克以下活的公梭子蟹每斤价格为30元，而外地梭子蟹价格相应还要低一些。因为双节的关系，不少客户已经开始提前准备。

威海帝王宫水产品市场售卖梭子蟹的孙女士也表示，养殖的梭子蟹价格通常较为稳定。她认为，与去年同期相比，随着中秋节的临近，接下来的一段时间，梭子蟹价格将会升高。

面对大量低价、个头大的南方梭子

蟹涌入市场，出海13年的船主刘先生表示，在自由市场下，运输也很方便，海产品能迅速流通到各地。但是有的人“打着莱州梭子蟹的名号，把南方蟹当莱州梭子蟹卖”的话，便会影响莱州梭子蟹的口碑。

“莱州湾的梭子蟹好吃是有原因的。”刘先生称，莱州湾多为独特的沙泥、细沙的海底底质，饵料生物又十分丰富，因此所产的螃蟹肥满度高，口感优于其他产区。南方蟹子水温高，生长迅速，繁殖能力强，肉质与莱州梭子蟹的肉质不同，“一般人吃不出来，常吃蟹子的一吃就吃出来了。”

船主施先生称，再过一个月，大个的莱州梭子蟹会比较多，出海一次，能捕捞到几十斤甚至几百斤。当然，价格方面会有所回落，在这个时候会有一些养殖户专门买蟹子进行暂养。“养上一两个月，螃蟹就很肥了。”施先生说，到了年底再卖，售价每斤在100多元。

相比养殖梭子蟹和海捕梭子蟹，孙乾喆说，养殖梭子蟹口感更香，海捕梭子蟹更鲜美一些。如果从外观区分二者，养殖梭子蟹个头较均匀，较少有超过250克的。

即墨螃蟹养殖已有20年历史

除了南方螃蟹外，山东本地也有螃蟹养殖，并且尝到了甜头。眼下，有着20多年螃蟹养殖历史的即墨丰城、田横等沿海地区养殖的数千亩梭子蟹开始陆续上市，今年螃蟹获得丰收，亩产能达到150多斤。单只半斤重的螃蟹市场零售价每斤70多元。

“快看，这蟹子又大又肥。”日前，在即墨田横镇王哥庄村梭子蟹养殖池里，养殖户王吉彦拿着两只刚刚捕捞的螃蟹说，每年从9月中下旬天气转凉以后，养殖螃蟹就开始陆续上市。今年，他一共养殖了30亩螃蟹，今年螃蟹病害少、

成活率高，加上管理得当，螃蟹养殖获得丰收，亩产量预计能达到150多斤。王吉彦介绍，10月初是螃蟹销售的高峰期。届时，将有数万斤新鲜螃蟹捕捞上岸，被运往青岛以及周边市场销售。

据养殖户们介绍，目前，在即墨地区，螃蟹养殖主要分布在丰城、田横等沿海滩涂上，经过多年发展，如今养殖规模发展到5000多亩，是青岛地区养殖螃蟹的主要产区。

“我们养殖的螃蟹都来自当地育苗场培育的幼苗。”王吉彦介绍，养殖螃蟹一

般在5月初开始放苗，经过近5个月的

生长，从9月下旬开始，随着海水温度逐渐降低，螃蟹活动减少就会越来越肥，肉质也会越来越鲜美，收获期一直能持续到11月。

据王哥庄村育苗场相关负责人介绍，每年开春后，他们就会从远海捕捞野生母螃蟹进行育苗繁殖，一般一只母蟹能产几十万颗幼卵，他们公司一年差不多能培育500多万尾螃蟹幼苗。而在当地，有四五家螃蟹育苗场，除了满足即墨本地螃蟹养殖户需求外，还会供应烟台、大连等地的螃蟹养殖户。

本报记者 宋祖锋



蟹子亩产达150多斤。 本报记者 宋祖锋 摄

□延伸报道

即墨螃蟹养殖已有20年历史

除了南方螃蟹外，山东本地也有螃蟹养殖，并且尝到了甜头。眼下，有着20多年螃蟹养殖历史的即墨丰城、田横等沿海地区养殖的数千亩梭子蟹开始陆续上市，今年螃蟹获得丰收，亩产能达到150多斤。单只半斤重的螃蟹市场零售价每斤70多元。

“快看，这蟹子又大又肥。”日前，在即墨田横镇王哥庄村梭子蟹养殖池里，养殖户王吉彦拿着两只刚刚捕捞的螃蟹说，每年从9月中下旬天气转凉以后，养殖螃蟹就开始陆续上市。今年，他一共养殖了30亩螃蟹，今年螃蟹病害少、

成活率高，加上管理得当，螃蟹养殖获得丰收，亩产量预计能达到150多斤。王吉彦介绍，10月初是螃蟹销售的高峰期。届时，将有数万斤新鲜螃蟹捕捞上岸，被运往青岛以及周边市场销售。

据养殖户们介绍，目前，在即墨地区，螃蟹养殖主要分布在丰城、田横等沿海滩涂上，经过多年发展，如今养殖规模发展到5000多亩，是青岛地区养殖螃蟹的主要产区。

“我们养殖的螃蟹都来自当地育苗场培育的幼苗。”王吉彦介绍，养殖螃蟹一

般在5月初开始放苗，经过近5个月的