

■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,往年二三两的小蟹子每斤卖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形上有细微差别。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

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,经过这么多年发展,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

■延伸阅读

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、