

同在一个筐，身价差数倍！直

记者跟随海鲜批发商夜探海鲜市场，之前售价每斤30元的海蟹涨到50元，连

一线 探访

□文/图 半岛全媒体记者 王永端
张云明

20天前30元一斤的螃蟹，如今涨到了50元。一年一度的螃蟹旺销季到来了，整个产销链一天24小时都处于忙碌状态。半岛记者利用两天时间，从凌晨开始与海蟹批发摊主一起，对城阳蔬菜水产品批发市场、青岛宏润生鲜批发市场和一些零售市场进行了探访。

凌晨1点就去“抢”海鲜

本计划9月25日凌晨2点半从青岛市北区出发，前往城阳蔬菜水产品批发市场。海鲜摊主老郑惦记着那里新上市的海鲜，临时改了主意，24日晚上给记者发来短信说“明天1点走”。他说，考虑到“双节”在即，一定要早点去，从城阳回来还得再到西镇的青岛宏润生鲜批发市场选点螃蟹。

按照所约，老郑准时开着他的面包车赶到了约定地点接上了记者。就这样，当别人正在熟睡之时，他已前往30公里外的城阳蔬菜水产品批发市场。走高速要多掏高速公路费，但在老郑看来，花钱是为赚钱。“时间才是金钱。尤其是这个‘双节’。”

老郑其实并不老，1975年出生的他今年只有42岁，但他在青岛已经卖了17年的海鲜，做海鲜生意很老道，所以圈子里的人都称他“老郑”。

老郑说，这些年他已经习惯了凌晨起床去批发海鲜，再在清晨将海鲜运回零售市场的摊点，下午才是休息时间。他的面包车以百公里时速在高速公路上疾驶。大约半个小时后到达目的地。

老郑将车停稳后，拿出了随身携带的强光手电筒。他提醒记者，海鲜批发市场到处是海水，经常会没过脚面，强光手电则在夜晚用于甄别海鲜的质量。

此时已是凌晨1点30分，市场上灯火通明，机动车的马达声、海鲜交易者的吆喝声在空中混响。海鲜批发市场哪个位置批发鱼、哪个位置批发蟹、哪个位置批发贝类、哪个位置批发虾，他摸得一清二楚。每次来市场批发海鲜，至少得转上一圈，他除了看海鲜的品相外，还要看价格。

“做生意就是这样，你得选质量好的，还得价格便宜的。”他说，“大家都为赚钱，我也是一样。”穿过拥挤的人群，他最先来到的是螃蟹批发区。此时，这里已经停了十多辆冷冻集装箱车，一些人力三轮车和小型三轮机动车穿梭其中忙着为批发者运货，车辆刚蹭很容易出现，遇到这种情况，前车司机会对着后车司机大吼上一句，但谁也没工夫下车吵架。

交流基本靠吼

在老郑看来，这里的螃蟹不是他的“菜”，他来这里只是看看行情，并没有打算进这里的螃蟹。尽管这样，他还是将他的强光手电攥在手里，钻进人群中询问价格和看品相。

过了螃蟹批发市场，就是鱼类批发市场了。“这个鱼类批发市场应该是青岛最大的鱼类批发市场了。”老郑说，“这里的鱼类品种最全，我卖了这么多年鱼，还有些叫不上名字。”

“想吃最好的鱼，几乎在这里都能买到。”老郑说着，走向一个熟悉的摊子。见老郑到来，批发商用浙江话喊着“来来来，过来看看。”明显是老相识了。“今天的鱼很新鲜，个也大。”老板赶忙说，“你看看，你看看。”在老郑的眼里，今天的货确实不错。老郑提着他的手电又向另一个车厢走去。“老郑，怎么样？”鱼老板看着老郑转身要走，使劲喊道。

在市场上，说话全靠吼，若是不去吼，对方几乎听不到在说什么。老郑又去看了看肥硕的海蛎子重新回来选鱼。“价格再便宜一些，要四箱。”此时的老郑对着浙江老板吼起来。

老板伸出了2个指头，代表着一箱减掉20元钱。老郑没有说话，伸手就从身上的挎包里拽出了一沓现金。现金点完，直接交到对方手里，交易过程就是这样利索。完成交易，老郑从地上找了个烟盒，将烟盒撕成四块，塞到了泡沫箱上，作个记号。

随后，老郑又在鱼市选起了多宝鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲛鱼和海捕大虾。老郑说，双节前送礼，这个季节最适合送鲈鱼、黄花鱼、刀鱼和鲳鱼等。

此时，已是凌晨2点50分。在这里，老郑批发了1.7万元的海鲜。他叫来了人力车，和人力车夫忙着到各个摊点上去取货。此时，已是凌晨3点。他的面包车又上了青银高速公路。现在，他的目的地是40公里外的宏润生鲜批发市场。

螃蟹成筐批发，分类卖

青岛宏润生鲜批发市场，这里的螃蟹交易量在青岛首屈一指。老郑赶回市区时没有将海鲜卸下，而是一路到了宏润生鲜批发市场。“我的朋友在那边，用他的车拉螃蟹。”老郑说。此时，已是凌晨3点35分。

在螃蟹批发区，四五十辆满载螃蟹的冷冻车停靠在现场。和城阳批发市场一样，现场非常嘈杂，这里人与人之间的交流也是靠吼。凌晨4点的气温尽管比上半夜更低，但站在冷冻车内的批发商却光着膀子，穿着短裤，将一筐筐的新鲜螃蟹用钩子拽出来。

“老郑，要不要，要不要？”批发商边笑着边使劲拽着在一旁观望的老郑，“这蟹子1个就够1斤了！”

老郑拿着他的强光手电，照着鲜活的海蟹：“多少钱？”

“1斤45元。”拽他人大喊道。此时，这筐海蟹早被旁边围观的多名商贩解开了网兜，之后提着蟹爪观望。老郑也蹲下用手电筒辨认海蟹的大小和新鲜度。

一筐筐海蟹被从车厢里拽出来放到车下，众多批发商蜂拥而上。这样的场景几乎出现在每一个车厢前。若是遇上满车的好海蟹，批发商甚至会自己跳进车厢拿着铁钩子，自选海蟹。

老郑不会跳上车厢去抢，一般情况，他会在海蟹市场的每个冷冻车前转上一圈，先观望大小后辨别蟹子的新鲜度和死亡率，之后他再去询问价格。观望一圈之后等心里有底了，再下手买。

这天清晨，老郑批发的海蟹每个都在半斤以上，甚至有些海蟹的重量达到了1斤。在批发市场，不管一个筐内的海蟹个大还是小，都会按同一个价格出售。这天清晨，老郑在两个批发商那里购进的螃蟹的价格，分别为每斤43元和46元，他将批发的200多斤海蟹装进了朋友的车厢。此时，已是清晨5时。

他和朋友各自驾驶着面包车，奔向位于浮山新区的埠西海鲜批发市场。20分钟后，当这里绝大多数的海鲜摊点还没有摆摊时，老郑的妻子已经在丈夫之前赶到了摊点，并将氧气管放进了海水里，等待老郑到来。

当4筐海蟹被搬到自己的摊位前时，老郑的妻子在一个大盆子里盛满了海水。他和妻子将鲜活的海蟹小心翼翼拿出来，先放海水里洗一下螃蟹身上的脏东西，之后再放进玻璃氧气池里。

记者发现，老郑和妻子会将所有的螃蟹都进行分类，首先将最大的螃蟹放进一个氧气池，然后再将次大的螃蟹放进另一个氧气池，之后又将中等大小的螃蟹放进一个氧气池，最后将最小的螃蟹放进一个氧气池，剩余的则是少量的死螃蟹了。这5类海蟹分完了，螃蟹的梯度也就出来了。

海蟹价涨有三大原因

实际上，老郑和朋友的螃蟹刚被卸下车，就被早早等着购买螃蟹的顾客盯上了。“蟹子刚批发回来吗？”有顾客围着蟹筐问老郑。

伴随着他与妻子将螃蟹匆忙分类，摊位上已经有人进来。最先走进来的是一对50多岁的夫妻。这对夫妻称，他们要买些最新鲜的螃蟹，乘上午9点半的飞机赶往西安去看战友，要把青岛的海鲜带到西安让战友尝鲜。最终这对夫妻选择了次大的、价格为65元/斤的螃蟹。夫妻二人买了500元的螃蟹后，老郑的妻子将螃蟹仔细放入泡沫箱封好交给了对方。

老郑说，他所分的五类螃蟹每斤的价格分别为90元、65元、50元、40元和20元。显然，重量在1斤左右的海蟹价格为90元，而死蟹的价格为20元。从凌晨1点出发到早上6点售出第一单螃蟹，在5个小时里，老郑完成了一个由批发源头到将海蟹交到顾客手中的过程。

一名顾客说，老郑所出售的当下价格为50元/斤大小的螃蟹，早在20天前的售价为30元/斤。对于这名顾客的说法，老郑承认“螃蟹的价格确实是上涨了”。在埠西市场，不光是老郑这样觉得，其他螃蟹摊主也都这样觉得。

做了20年海鲜生意的摊主老高说，当下螃蟹涨价是不容置疑的。在老高看来，和前期相比，今年螃蟹尤其是海蟹，价格上涨有着多方面的原因。首先今年用海鲜尤其是海蟹送礼的要比往年早了一周时间；另一个原因是往年送礼者有一大批人用大闸蟹，但今年多数消费者会选择海蟹；还有一些摊主认为，今年史上最长休渔期，让海蟹普遍比往年更大更肥，也导致了价格上涨。



批发回之后老郑与妻子将螃蟹分类。



老郑正在用强光灯选海鲜。



天还没亮海蟹市场已火爆。