



# “南蟹北上”美了新区人的餐桌

## 仅新天地批发市场一家，一天就能流通南方梭子蟹20吨

□半岛全媒体记者 陈文堂 李伟 王世革 见习记者 汪院萍

“来了来了！”随着一辆苏G牌照的冷链车进场，新天地批发市场热闹起来。连日来，每到凌晨两三点钟，就有数辆冷链车驶入市场，随之而来的，是产自连云港的鲜活海捕梭子蟹。半岛记者了解到，南方部分海域8月1日开海，正是梭子蟹大量上市的季节，而青岛的休渔期要到8月底才能结束，这段时间南方梭子蟹填补了青岛海鲜市场的空白。

### “南蟹北上” 商家赚得盆满钵满

记者在现场找到了长期从事梭子蟹运输销售工作的王先生，他也是新区南方梭子蟹最大的供货商。据王先生介绍，因为江苏连云港与青岛距离近，具有明显的区位优势，从海里捞上来到分拣上冷链车，再到胶南的新天地批发市场，全程不过12小时，到市民手中也还是活蹦乱跳的梭子蟹，所以目前新区的梭子蟹几乎都是来自连云港。据新天地批发市场工作人员统计，每天从这里流通的南方梭子蟹就有20吨左右。

“我干这个好多年了，青岛、烟台和威海这些地方都发，正好这个时间咱这边海域还在休渔期，我们就‘趁机’进入市场，收入还是比较可观的。”王先生一边干活一边高兴地对记者说。

不仅是王先生高兴，本地经营海产生意的商家也是赚得盆满钵满。车刚刚停稳，一位身材魁梧的男子就堵在了车门口，撸着手腕等着第一批梭子蟹。等男子将四筐新鲜的蟹子放到小推车上，才满意地跟记者聊起来。男子自称姓陈，经营海产生意6个年头了，“我凌晨两点就过来了，就是为了能第一时间拿到货。”

据陈先生介绍，每年这个时候都是痛并快乐着。因为每年这个时候本地螃蟹青黄不接，再加上南方梭子蟹品质不错，价格也相对便宜，所以特别抢手，每次都是大半夜起来抢货，非常辛苦，但是在这一个月挣的钱也足以让他心甘情愿受这份累。

“从南方运回来的梭子蟹批发价在10~15块钱，我们零售的话能卖到30左右，这个利润还是很不错的。”陈先生如是说。

### “海捕”成亮点 南方蟹端上北方桌

本地人吃海鲜首先要看是人工养殖的还是海捕的，梭子蟹也不例外。虽说没有权威研究明确表示海捕蟹比养殖蟹的营养价值更高，但老百姓普遍认为海捕的就是比人工养殖的好。

在胶南大嘴头批发市场的一处海鲜批发摊位上，记者看到了前来购买梭子蟹的李先生。李先生在这里买了两整箱共计100斤梭子蟹，本来记者以为他是做海产生意的，询问之后才知道，这些都是给家人亲戚吃的，之所以选择直接到批发市场购买，其中一个原因是买



武夷山路市场海鲜摊位。



薛家岛大集上，摊主正在向顾客推销梭子蟹。



凌晨三点的新天地批发市场，顾客已经上门。



抢到蟹子的顾客用小推车转运。

的多在这里可以拿到批发价。

“我们家里亲戚比较多，这两箱几家分一分其实也没多少。最主要的也是听人说这里的梭子蟹虽然不是本地的，但都是货真价实的海捕蟹，家里人都觉得海捕蟹比养殖的好。”这也是李先生来批发市场购买梭子蟹的主要原因。

### 外地蟹“鸠占鹊巢” 本地蟹普遍遇冷

随后，记者走访了胶南商城农贸市场、武夷山路市场、薛家岛大集、瑞泰利群，发现本地蟹供应量很少，很多零售摊位是没有新鲜梭子蟹可卖的，即使有，数量也非常少，而且几乎都因为外

地蟹抢占市场而受到了冷遇。

记者在位于胶南大河东路的一处海鲜零售摊位前了解到，这里的本地梭子蟹一斤卖到了60元，而大小差不多的外地梭子蟹一斤仅需30元，个头小一点的仅需25元。

“本地蟹子很少有人买，价格差的太大了，大家都买便宜的，我们基本都是好几天才进一次货，每次进货量也很少。”摊主这样告诉记者。

### “外地蟹”只是调剂 “本地蟹”才是正统

吃多了海鲜的新区人对海鲜的产地那是非常执着的，在绝大部分老百姓

眼里，外地海鲜只能是休渔期的调剂，只有本地海鲜才是正统，因此“外地蟹”在本地也就只能豪横一个月，待到本地梭子蟹上市，市民还是更愿意选择本地蟹。

记者在胶南黄山路市场的一个海鲜摊位前碰到了购买梭子蟹的王女士。“我们住在海边习惯了，时间长了不吃就馋。这不咱这还没开海，我觉得本地的应该都是养殖的，正好有外地的海捕蟹就先尝个鲜，不过要说这口感还是咱本地的好吃，等开海了还是要吃本地的。”

算算这距离本地开海还有不到20天了，老百姓翘首以盼的本地梭子蟹马上就可以端上餐，届时一定会再次掀起“购蟹”高潮。