



# 6万斤梭子蟹一小时抢光! 记者在舟山亲历“第一风”梭子蟹上岸

## 东海梭子蟹“先遣队”抵杭

### 夜排档挤满尝鲜客

本报记者 王燕平 祝瑶 唐旭锋 施雯/文 潘骏 罗沛文/摄

每年8月伊始,梭子蟹就是顶流海鲜。前天晚上,东海近海第一批梭子蟹被捕捞上岸;昨天凌晨,东海梭子蟹的“先遣队”已抵达杭州。接下来的几天,随着梭子蟹“大部队”陆续抵达,梭子蟹价格会越来越便宜。

#### 码头现场抢疯了! 绑蟹女工一天收入上千

8月1日12点,随着阵阵鞭炮声,在宁波、舟山一些渔港码头,解禁的适航渔船纷纷驶向东海渔区,这一趟,很多渔民都是为了抢到第一风梭子蟹(注:第一风是渔民的说法,意为第一波第一茬)。当晚7点左右,一些在近海捕捞的渔船丰收归岸。在宁海强蛟镇峡山码头,渔老大王师傅一网捕捞的上百只梭子蟹被食客们一抢而空。

8月2日凌晨4点,象山石浦铜瓦门村码头迎来了首批出捕的流网船。船上有梭子蟹、活皮虾、小梅鱼……每当有渔船靠岸,码头上的市民和商贩们纷纷围上,只为“抢鲜”。

同样在凌晨4点,在舟山沈家门国际水产城码头,一艘名为粤珠渔运40088的船只停泊在2号码头,随着船舱慢慢开启,苦苦守候了一夜的尝鲜客立马一拥而上,码头上人头攒动,好不热闹。据介绍,本航次共带回1200多筐梭子蟹,每筐50斤,收购价为1250元/筐,6万斤梭子蟹一个小时内就被抢购一空。

昨天下午,记者从宁波驱车赶往舟山国际水产城,再次感受一年一度的梭子蟹大戏。码头上骄阳似火。记者看到一艘普陀籍的渔运船正在卸货,船工们将一筐筐梭子蟹通过滑轨滑到拉货车上。围着的人群中,大都是前来抢购的水产批发商和市民,也有搞直播的立着直播杆,对着卸货的场景大声吆喝着。

“11块9毛8一只,三四两一个。家人们!”一位穿着防晒服的女士在给网友们介绍,今天码头上的第一风梭子蟹品质还可以。

舟山国际水产城有关工作人员介绍说,截至8月2日中午12点,共有13艘渔运船回到码头,梭子蟹累计交易量196.5吨,批发均价在1100元左右/筐。在水产城一些门市部里,记者看到很多绑蟹女工正在熟练地绑蟹。老板林先生说,这些螃蟹从船上运下来后,放到暂养池里,池水模拟海水的环境,也会进行增氧。“今天订单很多,螃蟹恢复精力后,再拿出来,让女工们捆绑好,根据品质分成不同的等级,由快递公司及时发货。”

这些绑蟹女工手脚都非常麻利,她们先把死蟹挑出来,再用皮筋把螃蟹绑好。“工钱是一筐10元。”记者算了算,一筐螃蟹50斤,算5两一个,也有100个。“我们这里最能干的女工,一天能赚千把块呢。”老板林先生说道。

#### 杭州的经营户第一天亏本赚吆喝 性急吃货已在盒马尝鲜

昨天凌晨3点,浙江凤起农贸市场的水产经营户张飞就赶往位于萧山的新农都水产市场,等到五六点钟,终于“抢”到了两筐梭子蟹。

“因为是第一批货,量很少,两筐总共100斤的统货,价格要1000多元一筐,差不多20元一斤。”张飞将他们分档后,大的梭子蟹卖38元一斤,小的卖35元一斤。

不过,钱报记者赶到浙江凤起农贸市场的时



女工们正在熟练地绑蟹

#### 新闻+

### 8月下旬价格最实惠 挑选梭子蟹有讲究

那么,马大嫂们该如何挑梭子蟹?什么时候吃梭子蟹最实惠?

海洋水产养殖方面的专家告诉记者,“一般来讲,8月20日左右到月底这段时间,梭子蟹最为价廉物美。”专家表示。

如何挑选梭子蟹也有诀窍。一位资深马大嫂表示,她喜欢挑小个头梭子蟹,再用手按一下,剔除掉空壳少肉的蟹。“别总是想买大的,小的只要肉质不空,味道更好。”

“夏天要吃公蟹,这时候的公蟹比母蟹壮;秋冬季吃膏黄肉肥的母蟹。”一位业内人士点拨记者,“腹部是尖脐的是公蟹。挑梭子蟹时,可以用手掂一掂分量,感觉肉质厚、比较重的蟹就是好蟹。”

另外,要买捕捞上来两三天之内的梭子蟹。如果在水里养的时间长,比如五六天时间,水分就会比较多,蟹肉会比较空。“挑选的时候可以用手轻轻捏一捏小蟹脚,也就是从小到大第二、第三只蟹脚,如果小蟹脚饱满,就是好蟹。”这位业内人士透露。

另外可以看蟹的肚脐和两个尖角的地方是否有浅红色,颜色越深,说明肉质越肥。



在咸腥的海味中,码头上人们在高温下抢货

候,张飞水产的摊位上,活蟹只剩下小小的梭子蟹,剩下的大部分是死蟹。

“死蟹卖15元一斤。今天一筐蟹只有10斤左右活蟹。”张飞坦言,这批货他一共亏了500多元钱。不过没关系,只要做好后面的生意,总会赚回来的。今天一早,他还是准备3点钟出门去“抢”货。

在盒马亲橙里门店,水产区已经挂上了“开海啦!梭子蟹开吃”等海报,还有不少消息灵通的吃货为打探“一口鲜”而来。昨天一早8点,小批量的“时鲜货”梭子蟹就到达了盒马杭城门店。记者在现场看到,69.9元一斤的鲜活梭子蟹,个头在100克~150克一只,与去年同期的尝鲜价保持一致。

盒马水产采购赵江峰说,从江苏启东大洋港前方船老大传来的一手消息,2日晚上有大批量船只回港,东海梭子蟹将于3日批量上架。急不可耐的吃货,昨天已经在盒马门店吃上了。热乎乎的避风塘口味和椒盐口味的梭子蟹刚出锅,就吸引了不少尝鲜客,价格分别为118元/4只和99元/4只。

随着渔船陆续出海返港,海鲜价格也会相继走低。

从8月1日中午12点,到昨天中午12点,东海开渔的24小时里,平平无奇的豆腐鱼经历了过山车式行情。中午11点40分,杭州水产市场冰鲜交易区,一车满载东海豆腐鱼的冷藏车到货。昨天有整整10车豆腐鱼到场交易,每车100多箱货,每箱鱼净重50~60斤,而前天,市场到货的豆腐鱼只有区区10箱。供应量一天里放大100倍,豆腐鱼的身价在24小时内经历了暴涨和暴跌。冰鲜交易区20多家摊位,超过半数在卖豆腐鱼。价格差异很大,有的卖300多元一箱,有的卖200多元一箱,还有人卖80元/箱。一位摊主说,前天豆腐鱼因为来货量少,批发要卖1700元/箱。

#### 夜排档一下子热闹不少 餐馆陆续推出招牌菜

梭子蟹一到货,黄龙海鲜大排档一下子热闹起来。“8月1日当天开始试营业,店里已经坐满了,不少客人一来就直奔水台区,点名要吃梭子蟹、皮皮虾等时令海鲜。”黄龙海鲜大排档老板潘是象山人,对海鲜有着独门的货源优势。作为杭城老牌夜宵地,黄龙海鲜大排档紧跟尝鲜时节,在城西三墩附近开出第三店——一家1600多方的新门店。

“今天水台价为219元/斤,3日会有大批量东海海鲜到货。”海鲜大排档工作人员告诉钱报记者,“梭子蟹陆续上市,水台价会逐步下跌,短短两天,已经比高位时便宜了不少。随着市场供应量增加,价格还会更实惠。”

东海海鲜批量上桌,一些来自杭城餐馆的人气菜也将陆续回归。在武林虾客餐馆,经典的梭子蟹番茄浓汤边炉,最快下半周重返餐桌。“很多老客都会惦记我们这道招牌菜。我们还在调配货源,最快两三天。鲜活梭子蟹一到店,这道菜就回来了。”店老板郑先生说。