

休渔前海货上岸 市民抓紧抢“鲜”

明日12时青岛进入海洋伏季休渔期 岛城多数渔船已提前回港

5月1日12时,青岛进入海洋伏季休渔期。4月29日,青岛早报记者探访崂山区沙子口街道南姜码头、即墨区鳌山卫街道七沟码头发现,多数小渔船已经回港,并带回了休渔前的最后一船海鲜。休渔期,岛城水产批发市场将迎来冷冻海鲜的销售旺季,青岛本地的蛤蜊、海蛎子、螃蟹、对虾等养殖类海鲜将继续满足市民的需求。

/ 探访 /

渔船刚靠岸海鲜就被抢空

4月29日9时许,记者在即墨区鳌山卫街道七沟码头看到,大部分渔船已经回港停靠,仅有个别渔船还在返回的路上。在现场,几艘渔船陆续靠岸,几十斤龙虾刚上岸就被几名“渔家宴”的老板抢走。在即墨鳌山湾几个小型渔码头,最近几天上岸的渔获以小虾、鲅鱼、黄花鱼、鼓眼鱼为主,渔船刚靠岸,这些本地小海鲜就被一抢而空。

“作为渔民,靠海吃海,肯定希望能多出几趟海,可是休渔也是为了让海里有更多的资源。”渔民于吴永说,休渔期他们要补网、修船,为秋季出海做准备。“今天上午,有几条小船在近海捕捞了两个多小时,拉回来的海鲜不是很多。”即墨区鳌山卫街道潘龙庄村渔民顾友义说,他们村有几十条小渔船,除了养殖外,还有一部分在近海捕捞作业。

“天南海北的朋友,临近‘五一’假期,我们沙子口的鲅鱼也‘放价’了。从6斤的到10斤的都有,特别新鲜。今天的价格创新低,特别实惠。马上就休渔了,想要的赶紧下单,冷链物流发货还包邮。”在崂山区沙子口街道南姜码头,孙振正在网络平台上直播。他告诉记者,客户想要哪条鱼就现场称重,确定具体重量以及价格,然后现场包装发走,一些较小的鲅鱼则被包装成礼盒。作为土生土长的沙子口人,孙振在海边长大,与父辈们不同,他不愿意出海,而是包装当地的特色产



青岛一位渔民在码头上售卖海鲜。

品通过网络销往全国各地。

休渔期前的这几天,正是本地小海鲜集中上岸的时候。“为了能多收获一点,这几天很多渔船会出海捕捞。5月1日12时进入休渔期,要等到4个月后才能出海。”在沙子口街道南姜码头,渔民杨师傅介绍,这几天他捕捞的海鲜主要以螃蟹、龙虾为主。

/ 现场 /

市民游客在码头上抢“鲜”

4月29日上午,记者在沙子口街道南姜码头看到,渔船刚一靠岸,等待多时的市民就围了上去,纷纷询问有什么海鲜。虽然带回来的海鲜数量不多,但品种还算丰富,有黑头鱼、八带、海螺、螃蟹、龙虾等。临沂游客张先生购买了很多海鲜,准备找个加工店美美地吃一顿。“我们是来青岛旅游的,听说快到休渔期了,就买了点海鲜尝尝。”张先生告诉记者,“听说码头上的海鲜最新鲜,我一早就来码头了,在这里价格确实要比市场上便宜一些,我打算明天再来一趟,买点小海鲜带回家。”

50岁的渔民王松涛介绍,“在休渔前,只要天气允许,我每天都会出海撒上网。昨天凌晨4点出海,在海

上7小时捕捞了上百斤小海鲜,有龙虾、螃蟹、小黄鱼和八带等。除了一部分被酒店预订外,其他的渔获刚上岸就销售一空。”

青岛各个码头销售的小海鲜以龙虾为主。“每斤价格30元—50元,有时数量少,价格就高一些,数量多了价格就低一些。”在沙子口街道南姜码头从事海鲜生意的周利介绍,从3月中旬到休渔前,是捕捞龙虾的好时候,随着气温上升,龙虾会浮上来觅食,这时能捕捞到又肥又大的龙虾。在青岛各大码头上,还有黑头鱼、小黄花等,每斤价格在20元—50元,螃蟹按照个头大小,每斤价格在30元—70元。随着休渔期的到来,市场上海鲜供应量将减少,休渔之后更难吃到海捕的海鲜。

作为土生土长的沙子口渔民,王松涛介绍,“休渔后我们也不能闲下来,要检修渔船,还要补网。”渔船难免会出现破损的情况,所以王松涛要在休渔期修补渔船。“修船的时候,需要用专业的凿子将一种特殊的麻质材料一点点填进缝隙,最后用泥灰涂抹均匀,晾干以后,再下水就不怕渗水了。从修船到补网,再到准备各种工具,现在就要为9月开海做好准备。”王松涛说。

/ 市场 /

未来冰冻养殖鱼类唱主角

休渔期即将开始,市民吃海鲜会不会受到影响?即墨区一家冷冻海产品供应商表示,市民完全可以放心。“仅我们公司前期就储备了几百吨的海鲜。”他说,根据往年经验,各大渔业公司的冷冻海鲜投放市场,能够满足消费者在休渔期的需求。

作为青岛主要的水产品供应市场,城阳水产批发市场“鲜货”满满。与前期相比,销售的鱼类没有明显减少,鲅鱼、刀鱼、舌头鱼、鲳鱼等应有尽有。不过,鲜活类海鲜和本地小海鲜却不多见,取而代之的是冻鱼,尤其是市民喜爱的小杂鱼不多了。

“马上就休渔了,新鲜鲅鱼就吃不到了,但冻鱼的价格不会有太大波动。”一位商贩对记者说,这些冰冻海产品大多来自我国南方,还有部分是从国外进口的。从事海鲜批发生意已经30多年的江先生说,青岛的海鲜刚运上岸就被一抢而空,根本用不着冷冻,外地的海鲜提前冰冻起来,到了休渔期再解冻销售,价格会高一些,但从目前的情况看,“冰货”货源充足,未来价格不会有大的浮动。

记者了解到,休渔后,即墨区丁字湾上万亩海蛎子将迎来收获季,到时数百万斤蛎子将抢“鲜”上市,丰富市民的餐桌。此外,即墨渔民在海阳、东营等地养殖的竹节虾在5月底将上市,预计每天从即墨区鳌山卫街道销往全国各地的鲜虾有几十万斤,每天都有商贩从这里将大量的鲜虾运到青岛各大市场。“从5月中旬开始到10月,新鲜的养殖虾不会断。”即墨区一位养虾的农民介绍,市民的餐桌上不会缺少鲜虾。除了养殖虾和蛎子外,青岛还将集中收获一批海蛎子和蛤蜊,一直持续到7月初。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超



青岛一处渔港内停泊着归港的渔船。