

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，几十斤鱼虾刚上岸就被几名“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。”渔民于昊永说，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、虾虎为主。

/ 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、虾虎等。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，就买了点海鲜尝鲜。”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几网。昨天凌晨4点出海，在海

上7小时捕捞了上百斤小海鲜，有虾虎、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虾虎为主。“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，是捕捞虾虎的好时候，随着气温上升，虾虎会浮上来觅食，这时能捕捞到又肥又大的虾虎。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，市场上海鲜货供应量将减少，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蛏子将迎来收获季，到时候数百万斤蛏子将抢“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。除了养殖虾和蛏子外，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。