

爽!“海鲜自由”回来了

梭子蟹30元一斤、虾虎20元一斤、青虾18元一斤……开海后首个周末岛城各渔码头人潮涌动

9月6日、7日,是今年黄海开海后的第一个周末。对于青岛人来说,这不仅是渔民扬帆出海、满载而归的日子,更是一场全民参与的“海鲜狂欢”。据了解,西海岸新区到即墨区的各个渔码头上人头攒动,成了一个“海鲜市场”。9月7日下午1时许,青岛早报记者在即墨区鳌山卫街道七沟二村渔码头看到,市民和游客将渔码头挤得水泄不通,一艘艘渔船靠岸后,鲜活的梭子蟹、虾虎、青虾、带鱼、舌头鱼等海鲜被市民和游客一抢而空。

/ 现场 / 码头上演“抢鲜”大战

9月6日、7日的天气非常好,为渔民出海作业提供了良好的条件。记者了解到,渔船基本上都会在中午靠岸,这也是为方便市民和游客到码头上购买鲜活的海鲜。9月7日下午1时许,在七沟二村渔码头上,几十艘出海捕捞的渔船陆续靠岸,等候在岸上的渔家大嫂早早把泡沫箱等准备好,就等着装海鲜了。这个时候,“鲜客”们纷纷赶来,现场开始上演抢“鲜”大战,长度约300米的渔码头瞬间变成了“海鲜市场”,异常热闹。

“刚上来的虾虎,20元一斤!”“梭子蟹30元一斤,便宜卖啦!”“青虾18元一斤,快来尝鲜。”……渔家大嫂们一边吆喝,一边手脚麻利地把各种海鲜分装到泡沫箱里。市民和游客迫不及待地围上去,你3斤、我5斤,生怕慢一步就被别人抢光。渔家大嫂们迅速称重、收钱、装袋,忙得不亦乐乎。

“这些虾虎我全要了,这箱小杂鱼也给我称了!”来自市区的李女士一边说一边掏钱,她告诉记者,自己特意带着父母来这里买海鲜,“家里人都爱吃刚上岸的海鲜,味道就是不一样。”

渔民老于告诉记者,这两天天气晴好,风平浪静,村里的渔船一大早就出海了,不到半天时间便满载而归。“我的渔船光梭子蟹就捕捞到100多斤,虾虎也有80多斤。这次出海除去油费、人工等成本,赚了不少!”老于笑着说。

来自济南的张先生是送孩子来即墨上学的,顺便来码头逛逛。“本来只是看看,结果忍不住买了梭子蟹、海螺和虾虎,在码头旁边的渔家宴当场就加工了。这趟来即墨,一家人过了把海鲜瘾!”张先生开心地说。

在人群中,还有几位摄影爱好者举着相机捕捉渔民卸渔获、游客抢购的瞬间。“我每年开海都来拍,记录青岛的海鲜季。”一位摄影爱好者告诉记者。

/ 体验 / 市民游客过足海鲜瘾

距离七沟二村不远的七沟三村渔码头,同样热闹非凡。20多艘中型渔船带回了大量的虾虎和青虾,刚靠岸就被等候的市民和游客围得水泄不通。

渔民于仕巧今年55岁,从事捕鱼已



出海归来,渔民把海鲜搬上码头。



市民在码头抢购刚上岸的海鲜。

有30多年。他告诉记者:“近几年休渔期延长,海洋资源迅速恢复,开海后明显感觉到海鲜不仅数量多了,个头也大了。前几年虾虎很难打到,今年量很足。尤其是梭子蟹,一网下去上百斤没问题,咱本地的梭子蟹肥度和鲜度都很好。”

记者在现场看到,一艘艘渔船靠岸后,渔民们熟练地将鲜活的虾虎按大小分好,再装到泡沫箱中,前后不到半个小时,数千斤虾虎就从摊位上被装到冷链运输车中,随后运往各大酒店和市场。“现在虾虎个头大,肉质鲜,根本不愁卖。”一位渔民介绍,他们从凌晨开始出海捕捞作业,赶在中午涨潮时归港,一条船平均能捕捞上百斤虾虎、数百斤小鱼虾等。

“主要是周末卖得好,许多市民和游客都慕名而来,海鲜上岸不到两个小时就被抢光了。”渔民于景田说。

除了码头上的人潮涌动,周边的渔家宴也是人气爆棚。七沟二村渔码头、王哥庄港东渔码头等地的餐馆几乎座无虚席,海鲜一上桌很快就被“光盘”,市民和游客直呼过瘾,真正实现了“海鲜自由”。

/调查 / 打造“周末赶海”新名片

开海后的第一个周末,不仅是渔民丰收的日子,也是市民和游客的美食节。码头上的“抢鲜”大战、渔家宴的香气四溢、市场里的热闹景象,构成了一幅

长度显著增加;小黄鱼、银鲳、三疣梭子蟹资源状况在波动中保持稳定,平均个体尺寸也有所增大。这意味着今年市民不仅能吃到更多的海鲜,还能吃到更大、更肥美的海鲜。

随着海洋资源的恢复和交通便利性的提升,越来越多的外地游客慕名而来,“周末赶海”正成为青岛的一张新名片。



刚上岸的虾虎个个肥。

● 延伸

海鲜虽味美 食用有禁忌

随着开海后一波接一波的本地小海鲜上岸,让市民实现了“海鲜自由”。在青岛,海鲜可以说是市民餐桌上的常客。海鲜的烹饪方式多种多样,既可以清蒸保留其原汁原味,也可以红烧、煎炸展现不同的风味。清蒸螃蟹,蟹黄饱满、蟹肉鲜美,让人回味无穷;油焖大虾,色泽红亮、鲜嫩多汁,散发着浓郁的香味;辣炒蛤蜊,口感鲜美、辣味十足,是下酒的佳肴。此外,还有鲅鱼饺子、海蛎煎等特色美食,更是让人唇齿留香。

海鲜虽好,吃时也要注意几大禁忌:一是服用抗过敏药后别吃海鲜。抗过敏药主要都是抗组胺类药物,高蛋白的海鲜富含组氨酸,在人体内组氨酸脱羧酶的作用下,会形成大量的组胺。市民在服用抗过敏药的同时食用海鲜,会导致需要处理的组胺在体内越来越多,加重过敏症状。二是要吃加工熟的海鲜。海鲜中可能带有副溶血性弧菌等致病菌,人体感染后会导致皮肤红肿、疼痛以及起水泡。三是吃海鲜前喝点热汤。大部分海鲜性质寒凉,吃多了容易损伤脾胃功能,导致腹痛、腹泻等不适症状。因此,吃海鲜前可以喝点热汤或者热粥,或者搭配芥末、姜等调味料,在去寒去腥的同时起到一定的杀菌作用。



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑
记者 康晓欢 袁超