

节前海味购销两旺

市民餐桌变化几何



“海鲜小哥”沈恒旭展示其销售的鲳鱼。
(陈章升 王林威 摄)



透骨新鲜的各类海鱼。
(王佳辉 摄)



店主正在分拣梭子蟹。
(王佳辉 摄)

新鲜渔获上岸,码头边市民“淘宝”忙

记 者 陈章升
通讯员 陈冬波 王林威

9月25日上午6点,奉化区莼湖街道的桐照码头人声鼎沸,一艘渔运船靠岸后,“海鲜小哥”沈恒旭招呼搬运工,在码头与船舶之间架起自动滑道。不一会儿,一箱箱海鲜便从船舱转移到了岸上。

“这批海鲜有500多箱,每箱重约17公斤。”沈恒旭告诉记者,自9月16日开渔以来,他的渔船从海上通过渔运船运回了4批海鲜,总量超过4000箱。

新鲜渔获刚上岸,水产品批发商及“淘”海鲜的市民便围了上来。

“老板,带鱼整箱咋卖?一箱大概多少重?‘三指宽’的鱼大概占比多少?”现场,市民陈丽向沈恒旭抛出三个问题,打算与同行的好友拼购一箱带

鱼。

陈丽家住江北区,到桐照码头买海鲜是这几天她到奉化区“打卡”的保留项目。“这里的海鲜交关新鲜,价钿还便宜。”她说。

近段时间,像陈丽这样到桐照码头买海鲜的市民不少。为了能抢购到物美价廉的海鲜,有的人会提前一天入住当地宾馆,次日凌晨早早赶往码头“淘宝”。

“这星期,每天回桐照码头的渔运船都在5艘以上。被称为‘东海三宝’的黄鱼、带鱼、鲳鱼人气最旺。”从事渔业生产已有20多年的桐照村村民沈老伯指了指停靠在码头边的一排私家车,“你看,车牌号有浙B的,还有浙C、浙D、沪A的。”

沈恒旭在桐照码头收完货后,立即赶往附近的桐照鱼市场卖鲳鱼。

水产品市场货源足,青蟹价格“亲民”

记 者 王佳辉
通讯员 周宣羽 虞笑梅

国庆中秋“双节”来临前夕,宁波水产品批发市场内一片繁忙景象。记者昨天在这家市场实地探访时了解到,眼下海鲜整体价格与去年同期相比维持在稳定水平。随着假期临近,商户普遍预计价格将迎来一波上涨,但市场方已提前备足超过4000吨的各类水产品,丰富市民的“菜篮子”。

热销品类中,深海大黄鱼因品质差异,每公斤价格区间在60元至100元;流网鲳鱼则按大小区分,单条250克左右的每公斤约170元;单条250克左右的拖网鲳鱼每公斤约110元;东星斑单条价格在100元左右;单条规格400克到500克的油带鱼每公斤90元至

120元。

不远处的“甬海活鲜行”里,梭子蟹仍是抢手货。店主勒鑫表示,目前单只重200多克的梭子蟹,批发价格为每公斤180元;单只重量300克以上的梭子蟹,批发价格为每公斤200元。但公蟹的供应量正逐渐减少,价格预计将持续走高,“国庆长假后市场上基本就见不到公蟹了,母蟹会紧跟着上市。”

与多数海鲜价格保持稳定或上涨不同,今年,青蟹的价格十分“亲民”。“阿发青蟹产地直销”店主林治发告诉记者,由于象山港、三门等产地的青蟹产量增加,今年他们家售卖的青蟹价格与去年同期相比,降低了约三分之一。

“目前,约400克重的公蟹每公斤价格在240元左右,约200克重的小娘蟹

“我在市场里有两个摊位,这周卖的鲳鱼有7种规格。”在桐照鱼市场,沈恒旭将一箱箱冰镇的鲳鱼摆放好后,向顾客推介,“单条重量半公斤的‘大鲳’每公斤售价260元,条重250克到350克的‘中鲳’卖180元每公斤,整箱拿走价格可以便宜些。”

“在桐照鱼市场,你可以委托商户现场加工海鲜。”市民李芬告诉记者,她打算买些虾蟹,请市场对面小吃摊的厨师烧一碗海鲜面。

与李芬一样,许多到码头、鱼市场“淘”海鲜的市民图的就是新鲜。“现在,桐照鱼市场里的鲈鱼、鳊鱼品质不错,价格也很实惠。”莼湖街道渔业办主任王武盛介绍,宁波公运集团近日推出了桐照海鲜采购直通车专线,住在宁波中心城区的市民可以关注相关车辆班次,来桐照村采购、品尝海鲜。

每公斤价格在300元左右,膏蟹每公斤大约320元。”林治发介绍,往年最高卖到上千元的“三公三母”青蟹礼盒,今年只需要400元左右就能买到。“亲民”的价格令青蟹销量大增,最近这家店铺的青蟹日销量超过1000公斤。

对于家庭日常采购来说,该市场的大水产交易区提供了更多实惠选择,各类海鲜统货的售卖价格则更低。带鱼、小黄鱼和小鲳鱼的每公斤批发价约30元,条重130克左右的鲳鱼每公斤约70元,虾潺每公斤约14元,鳗鱼每公斤约22元,更适合市民日常餐桌消费。

谈及近期台风是否会影响供应,市场与商户均表示,虽对局部捕捞和运输环节可能产生小幅影响,但对宁波海鲜市场整体冲击有限,价格波动预计处于合理范围内。

海鲜礼包销售火爆,高品质消费需求突出

记者 何晴

宁波女婿去丈母娘家过中秋,大多会准备一份海鲜礼包。很多来宁波旅游的外地客也喜欢选择海鲜礼包作为伴手礼。

“最近订单都来了,一天最多出货上百箱,忙得脚不沾地。”昨日,“嘻嘻哈哈7海鲜”负责人洪伟良向记者坦言,临近假期,他的电话总是响个不停。

据悉,今年是螃蟹的“小年”,却是鱼类的“大年”。因此东海“黄、带、鲳”等鱼类品种的价格比往年下降不少,成为海鲜礼包里的首选。

在“嘻嘻哈哈7海鲜”的打包现

场,工人向记者展示了一款海鲜礼包,里面包含野生大黄鱼、带鱼、鲳鱼、墨鱼、玉秃等多种优质海鲜,市场售价约5000元。

“这个属于‘高端定制版’。我们有多重选择,可以满足不同消费者的需求。目前大量出货的礼包价格普遍集中在1000元至2000元之间。”洪伟良透露,今年野生大黄鱼供应量明显增加,节前500克以上规格的野生大黄鱼价格一度降至每公斤600元至800元,不过随着假期临近,大黄鱼的价格已涨到每公斤1000元以上。

除了价格与品质,海鲜礼包的外观

设计也成为商家竞争的关键。

“为契合市场需求,我们在礼盒设计上精心打磨,力求兼顾美观与便携,让海鲜礼包不仅有‘里子’,更有‘面子’。”“小胖水产行”店主杨恒杰说。

眼下,消费者对海鲜的新鲜度和性价比有较高追求。各商户纷纷亮出“绝招”以保障货源品质:有的直接与渔船合作,从源头锁定新鲜度;有的则凭借多年经验,在码头精挑细选“靓货”。其中,品相出众的流网渔获尤为抢手,往往一上岸就成为各方争抢的对象。这种对品质的用心,也为商家赢得了大量回头客。

延伸阅读

水产保鲜学问多

象山县市场监管局
食品检验检测中心 余晓梅

开渔节过后,市场上的海鲜品种日益丰富,不少市民在选购水产品时,也对保鲜方式与安全性产生了疑问,担心买到通过非法添加来“保鲜”的水产品。其实,市场监管部门每季度都会对市售水产品进行监督检查,并会根据实际情况开展不定期检查。针对市民关心的几个问题,我们在这里做一个小科普。

“虾粉”应在合规剂量下使用

红虾出水后,头部容易变黑、脱落,因此也被称为“红落头虾”。为延缓这一现象,国内外普遍允许使用焦亚硫酸钠作为保鲜剂,俗称“虾粉”。焦亚硫酸钠在水中分解产生二氧化硫,可有效抑制虾体黑变。我国允许将其用于海水虾蟹类、冷冻水产品及其制品,但严格规定二氧化硫残留量不得超过每公斤0.1克。在合规剂量下使用,焦亚硫酸钠是相对安全的,也有助于保持水产品的鲜状态。

使用甲醛浸泡水产品违法

我国明令禁止在食品中添加甲醛。使用甲醛浸泡水产品属于违法行为,并非行业常态。需要注意的是,甲醛也是某些水产品存储过程中自然产生的代谢物,一些海水鱼类(如龙头鱼、鳓鱼)本身甲醛含量较高,消费者可通过控制食用量和频率来降低潜在风险。

合规使用保水剂是安全的

此前央视“3·15”晚会曾曝光个别企业违规或过量使用保水剂的现象,引发社会关注。实际上,磷酸及磷酸盐作为水分保持剂,在我国允许用于冷冻水产品、预制水产品等类别,其最大使用量按规定为每公斤1.0克或5.0克(视具体产品而定)。象山县市场监管局对县内速冻虾仁生产企业进行过排查,未发现违法添加磷酸盐类保水剂的情况。合规使用保水剂是安全的,消费者可关注产品标签信息,选择正规厂家生产的产品。



在桐照鱼市场买海鲜的市民。
(陈章升 王林威 摄)



桐照码头,新鲜渔获上岸。(陈章升 王林威 摄)